

Tiroler Küche

von

Cäcilia Strein.



Vereinsbuchhandlung Innsbruck



Tiroler Küche

von

Cäcilia Strein.



Vereinsbuchhandlung Innsbruck

wie Papier auswalkt. Diese Teigblätter läßt man auf einem Tuche abtrocknen, schneidet sie in schmale Streifen, welche man übereinander legt und in sadendünne Rüdeln schneidet. Diese gibt man in die kochende Fleischbrühe und läßt sie 8 Minuten kochen.

Bei Rüdeln, welche nicht in die Suppe gehören, sondern als Gericht für sich allein verwendet werden, treibt man den Teig messerrückendick aus und schneidet die Rüdeln auch gröber, daß sie wie dünner Bindfaden aussehen.

39. Einlauf-Suppe.

Ungefähr 100 Gramm Mehl gibt man mit 4 ganzen Eiern in einen Topf, rührt dies zu einem glatten flüssigen Teig; sollte der Teig noch zu dick sein, so gibt man entweder 1 Ei oder etwas Wasser nach und läßt den Teig entweder durch einen Spritzack, oder von der Schnebbe des Topfes in die kochende Suppe laufen, wovon jedoch wenigstens 2 Liter sich in der Casserole befinden soll; wenn die Oberfläche von dem Eingetropften bedeckt ist, so hebt man es mit dem Backlöffel heraus in den Suppentopf, fährt so fort bis der Teig verbraucht ist und gibt braune Kraftsuppe darauf.

40. Leberreis-Suppe.

Man schneidet $\frac{1}{2}$ Kilo Kalbs- oder Rindsleber nebst 100 Gramm Mark oder Nierenfett, Petersilie und etwas Citronenschalen fein, passiert es sodann durch ein Sieb. Hernach rührt man 6 ganze Eier, etwas Pfeffer und Salz und weiße Brösel, soviel diese Masse nimmt, hinzu, daß sich dieselbe gut durch ein Reibeisen ins kochende Wasser streichen läßt; sie darf nicht zu flüssig sein, da sonst der Reis die Form verlieren würde. Ist die Oberfläche der Casserole davon bedeckt, so schöpft man den Reis in einen Topf, in dem sich Suppe befindet und fährt so fort, bis die Masse zu Ende ist; richtet die Suppe sodann an.

41. Leber-Pudding.

Man schneidet 100 Gramm Leber mit 60 Gramm Mark oder Nierenfett fein und streicht dies nebst 4 Stück abgeriebenen Semmeln, welche man in Milch geweicht und gut ausgedrückt hat, durch ein

Sieb, verrührt dies mit 5 Eidotter, Pfeffer, Salz und ...
von Petersilie, Majoran und Zwiebel, alles fein geschnitten und
geröstet und gibt eine Handvoll weiße Brösel dazu, nebst dem
Schnee der 5 Eiklar; bestreicht eine Puddingform mit Butter,
streut Brösel darin und siedet den Pudding 1 Stunde im Dunst.
Hernach schneidet man dünne beliebige Scheiben und gibt braune
Krautbrühe darauf.

42. Hirn-Pudding.

1 Rinds- oder 2 Kalbshirn lässt man gut auswässern, befreit
es von allen Häutchen und streicht es nebst feingeschnittener ge-
rösteter Petersilie und Zwiebel durch ein Sieb. Ferner treibt man
100 Gramm Butter ab, gibt 6 Eidotter, Salz und Pfeffer, ebenso
etwas Ingwer dazu, nebst den Schnee der 6 Eiklar und 200 Gramm
mit Milch befeuchtete Semmelbrösel, füllt eine Puddingform, die
man mit Butter beschmiert hat, mit Mehl aus, und verfährt weiter
wie bei dem Leber-Pudding.

43. Hachis-Pudding.

100 Gramm Abschöpf fett oder Butter rührt man mit 6 Dotter
gut schaumig, gibt 4 Stück abgeriebene und erweichte Semmeln
hinzu, sowie einen Löffel voll abgeröstete grüne Kräuter, als:
Petersilie, Champignons, Citronenschalen und Zwiebeln; mischt
dazu 200 Gramm Braten- oder sonstige Fleischreste, die fein ge-
schnitten und falls nur altes Suppenfleisch dazu verwendet wird
auch etwas abgeröstet werden, salzt und pfeffert es; zuletzt kommt
der Schnee der 6 Eiklar dazu und behandelt den Pudding wie
die frühern.

44. Gries-Pudding.

Man kocht 200 Gramm Gries in Milch weich, gibt dann
Stück Butter (ungefähr 120 Gramm) dazu, lässt den Gries
abfließen, rührt dann 5 Eidotter, 1 Löffel voll feingeschnittene
Petersilie hinzu, würzt mit Muskatnuss und Salz, mischt sodann
den Schnee von den 5 Eiklar dazu und behandelt den Pudding
wie vorhergehenden.

2
ma
gibt
berei
5 em,
© 11

1. Abschnitt. — 1. Abtheilung.

1. Von der Fleischbrühe (Bouillon).

Um eine gute, kräftige Fleischbrühe zu erhalten, setzt man einen Topf mit frischem Wasser auf das Feuer (3 Liter Wasser auf 1 Kilo Rindfleisch), gibt das Fleisch, aber erst wenn das Wasser kocht, hinein, salzt, gibt auch etwas Porri, zwei gelbe Rüben und etwas Sellerie hinzu und eine auf dem Herde braun gebratene Zwiebel; nimmt den aufsteigenden Schaum fleißig ab und läßt das Fleisch langsam kochen.

Setzt man das Fleisch mit kaltem Wasser zu, so erhält man eine kräftigere Suppe, jedoch wird das Fleisch saftlos und infolgedessen geschmacklos. Manche Leute glauben, die Knochen geben schon eine gute Suppe; doch dieses ist grundfalsch; denn die beste Suppe erhält man von einem mageren Stücke Fleisch und zwar von einem gut gemästeten, nicht zu jungen Ochs oder von einer Kuh.

2. Sparsame Art Fleischbrühe zu bereiten.

Hierzu verwendet man Rindsknochen, wenn möglich mit Fleisch; hackt diese klein, setzt sie mit kaltem Wasser zum Feuer, gibt auch etwas Rindsleber, gibt diese nebst gelben Rüben, Sellerie, Porri und gerösteten Zwiebel in den Topf und kocht dieses langsam 3 Stunden, wobei man fleißig den Schaum abnimmt.

Will man dann noch ein Stück Fleisch für den Mittagstisch mitkochen, so hat dieses später zu geschehen, da ein Stück von 1 Kilo etwa 1 1/2 Stunden zum kochen braucht.

3. Kraftbrühe (Consommé).

Um eine vollständige Kraftbrühe zu bereiten, belege man oben einer Casserole, die ungefähr 4 Liter hält,

Vormort zur dritten Auflage.

Nachdem unser „Neuestes und vollständiges Innsbrucker Kochbuch“ von Petronilla seit einer Reihe von Jahren nun vergriffen war, haben wir dasselbe von einer Kennerin in diesem für die wirtschaftlichen Bedürfnisse eines jeden Haushaltes so außerordentlichen wichtigen Sache neuerdings bearbeiten lassen und erscheint unsere

— † † Tiroler Küche † † —

in reich vermehrter und vielfach verbesserter Ausgabe in diesem neuen Kleide. Dieselbe soll ein erfahrener, treuer Rathgeber sein für größere wie für geringere Haushaltungen und wird gewiß überall, wo die schmachhafte Tiroler Küche Geltung und Anwert hat, willkommen heißen werden.

Innsbruck, Mai 1898.

Die Verlagshandlung.

chen oder Nierenfett und zwei in dicke Scheiben geschnittene Zwiebeln, gibt dann 1 Kilo in Stücke geschnittenes mageres Rindfleisch, 1 Kilo Kalbfleisch, ebenfalls geschnitten, darauf, setzt den Topf auf das Feuer, gießt einen Schöpflöffel voll Wasser über das Fleisch und läßt dieses langsam dämpfen, bis sich die Flüssigkeit gänzlich verköcht hat und sich auf dem Boden eine hellbraune Kruste zeigt. Hierauf füllt man die Casserole mit Wasser beinahe voll, gibt ein altes, überbratenes Huhn (Henne) hinzu und läßt dieses langsam kochen, nimmt den aufsteigenden Schaum rein ab und gießt dann noch 2 gelbe Rüben, etwas Sellerie und Porri hinzu. Nach 4 Stunden langsam ohne Wasser nachzugießen. Man erhält nicht viel mehr als 2 Liter Consommé erhalten. Die Consommé ist hauptsächlich zur Bereitung von Saucen oder Brühen für Convalescenten, sowie auch zu allen klaren Suppen für Geheilte zu empfehlen.

4. Rindfleisch-Brühe (Jus).

Der Boden einer Casserole wird mit Nierenfett und Zwiebeln belegt; auf diese gibt man 2 Kilo in Stücke geschnittenes Rindfleisch von der Hacke und gibt einen Schöpflöffel voll Wasser darauf, setzt die Casserole auf Kohlenfeuer und läßt die Fleischstücke anbraten, bis sich das Fett, die Zwiebeln und der Rest des Fleisches leicht gebräunt hat. Sodann füllt man 2 Liter Wasser auf, gibt einen Sellerie, einige gelbe Rüben, 2 Pfefferkörner hinzu und läßt das Wasser 4 Stunden kochen. Die Jus wird dann rein entfettet und durch ein Tuch geseiht. Dieselbe muß dunkelbraun, jedoch ohne Bittergeschmack sein und dient zum Färben der Suppen und Saucen.

5. Fleisch-Essenz-Grund (Fond).

So nennt man den zurückgebliebenen Saft aller gebratenen oder in der Braise gedämpften Fleischgattungen, wie auch jeder Art von zahmen und wilden Geflügel. Dieser wird, nachdem man das Geflügel herausgenommen hat, mit einigen Schöpflöffeln voll Wasser aufgeköcht und sammt dem Fett durch ein Sieb geseiht. Wenn er kalt ist, so hat sich das Fett von der Essenz getrennt und man rein abnimmt, und den Fond, wie später bemerkt wird, zu verwenden.

6. Taschen-Bouillon (Claré).

Auf ein halbes Kilogramm kräftig und gut eingekochte Taschen-
bouillon nimmt man 6 $\frac{1}{2}$ Kilo frischgeschlachtetes altes Ochsenfleisch,
bensiowiel Kalbfleisch, 2 alte Hühner und 3 alte Tauben. Die
Bereitung hat sie ganz mit der Kraftbrühe gemein (siehe Kraftbrühe).
Nachdem also diese Kraftbrühe 6—7 Stunden ununterbrochen
(gut verschlossen) langsam gekocht hat, wird dieselbe eine $\frac{1}{2}$ Stunde
bei Seite gestellt, womit man bezweckt, dass alle Fetttheile auf der
Oberfläche sich sammeln und diese dann leichter abgenommen werden
können. Nach diesem wird sie in eine Casserole gegeben und auf
Feuer (von 11 Liter Wasser Aufguss, bis auf 4 Liter
gekocht); dann nochmals durch ein Tuch passiert und bi-
ern Tag kalt gestellt. Bis dahin ist sie gestockt und m-
ann ganz rein alle fetten und unreinen Theile mit ein-
em abnehmen. Sie wird dann abermals auf schwachem Fe-
uertändigem Rühren bis auf $\frac{1}{4}$ Liter eingekocht und dann
in ein anderes Gefäß gegossen und kalt gestellt. Man
kann statt des Rindfleisches dazu auch Rinds- und Kalbsknochen,
nebst ein paar alten Hühnern verwenden; röstet diese ein wenig
mit etwas Fett und Zwiebeln ab, gibt dann Wasser darauf, sowie
zur obigen, jedoch etwas weniger Wasser als für das Fleisch ohne
Knochen gerechnet wird; gibt Wurzelwerk wie oben hinzu und be-
handelt es weiter auf dieselbe Weise.

7. Fleisch- und Fisch-Sulze (Aspic) zu bereiten.

Kochen von Fleischsulze: Zu 8 Liter Wasser nimmt man un-
gefähr 2 Kilo Rindsknochen, 3 Kalbsfüße, 1 Kilo Kalbsknochen,
 $\frac{1}{2}$ Kilo Leber, etwas Rindfleisch, welches man herausnehmen kann
zu werden und schöpft den Schaum fleißig ab. Dann gibt man
2 Zwiebeln, 2 gelbe Rüben, 1 Sellerie, 3 Porri, alles in Scheiben
geschnitten, sowie etwas Thymian, 1 Lorbeerblatt, 10 Pfefferkörner
und ein wenig Salz, 1 Liter weißen Wein, $\frac{1}{4}$ Liter Essig hinzu
und kocht es langsam ununterbrochen 6 Stunden lang. Man zieht
dann den Topf zurück, lässt es eine Weile ruhig, worauf man die
Fett rein abnimmt und die Brühe langsam durch eine aufgeho-
pelt Serviette seigt und bis zum andern Tage kalt stellt. (U).

1* weich, d
geschnittenes

ten Theile werden sich auf der Oberfläche gesammelt haben; man nimmt dieselben mit einem Löffel rein ab; nachher wäscht man das Aspice noch mit einem in heißes Wasser getauchten Tuche ab, bis das Fett gänzlich entfernt ist; denn nur durch Absonderung der fetten Theile wird man ein klares Aspice erhalten. Hierauf werden 4 Eierklar nebst dem Saft von 2 Citronen mit der Schneeruthe etwas gepeitscht, während man das Aspice in eine Casserole gibt und zerfließen läßt und Salz nach Geschmack dazu thut. Sodann gibt man das gepeitschte Eiweiß hinzu, schlägt es mit der Schneeruthe tüchtig durcheinander, stellt es auf starkes Feuer und peitscht es bis es zu kochen anfängt. Es sei bemerkt, daß die Schneeruthe immer so gehalten werden muß, daß sich die Flüssigkeit nicht am Boden ansetzen kann und die Ruthe den Boden der Casserole berührt. Sobald es anfängt zu kochen, stellt man die Casserole beiseite, gibt einen Deckel darauf und stellt es auf eine heiße Röhre, bis sich das Eiweiß zusammengezogen hat. Inzwischen bindet man ein Passiertuch auf die 4 Füße eines umgekehrten Stuhles, gibt einen irdenen oder Porzellan-Topf darunter und läßt das Aspice durchlaufen. Das zuerst Durchgelaufene ist bitter und muß deshalb noch einmal aufgegossen werden. Sodann kühlt man es auf Eis. (Man thut auch gut, wenn man, nachdem das Aspice am zweiten Tage zergangen ist, und bevor das Eiweiß zukommt, 6—8 Blätter Gelatine hinzufügt.) Sollte man das Aspice dunkler wünschen, so gibt man beim Klären etwas Rindfleisch hinzu.

„Fischsuppe“. Man nimmt Fischköpfe und Abfälle; Zwiebeln, weiße Rüben, Sellerie, Citronenschalen, Lorbeerlaub, Thymian, Pfefferkörner, Essig, etwas weißen Wein und soviel Wasser, daß es stark darüber steht und kocht es bis die Köpfe zerfallen. Dann gibt man aufgelöste Hausenblase oder Gelatine, sowie den Sud von einem größeren Fische dazu, erhöht die Farbe durch etwas Caramelsirup und klärt und seigt sie wie die vorige.

8. Kraft-Suppe für Kranke.

Um in kurzer Zeit eine sehr kräftige Suppe herzustellen, nimmt man 1 Kilo mageres, ausgebeintes Ochsenfleisch, schneidet es in kleine Stücke und stoßt es in einem Mörser. Darauf stelle

es mit 1 Liter kaltem Wasser auf das Feuer und kochte es 20 Minuten lang. Sodann seihe die Suppe durch ein Tuch und salze sie nach Geschmack.

9. Fleisch-Essenz für Kranke.

Man nimmt 1 Kilo mageres Rindfleisch, von dem alles Fett abgelöst ist und schneidet es ganz fein, gibt es dann in ein Dunstglas und kocht es 3 Stunden im Dunst. Sodann presst man aus dem Fleische den Saft aus und gibt diesen mit oder ohne Salz den Kranken. Man bekommt nur einige Eßlöffel voll Saft aus diesem Quantum Fleisch.

1 Abschnitt. — 2. Abtheilung.

Von den Fleischsuppen.

10. Sommer-Suppe.

4—5 Stück gelbe Rüben, 1 Stück Kohlrüben, 1 Häuptel Kopfsalat, 1 Sellerie, 1 kleiner Kopf Wirsing und 3 große Kartoffeln werden gepuzt und in dünne Fadenstückchen, wie Suppennudeln geschnitten und mit etwas Butter oder Schmalz und Suppe weich — jedoch nicht zu weich — gedämpft. Sodann gibt man das Gemüse nebst in kleine Würfel geschnittenen Eier-Gelée in den Suppentopf und richtet die Suppe darüber an.

11. Suppe nach Colbert.

Diese Suppe wird ganz wie die vorhergehende bereitet, nur kommen noch $\frac{1}{4}$ Liter grüne Erbsen dazu, sowie auf je eine Person 1 pochiertes Ei und etwas gedünstetes Hühnerfleisch in den Suppentopf gegeben wird.

12. Italienische Reis-Suppe (Minestra).

Man kocht Reis nach Bedarf in Suppe nicht zu weich, dass derselbe noch körnig ist, gibt gedünstetes, würfelig geschnittenes Gemüse

, als: gelbe Rüben, Sellerie, Kartoffeln und abgekochten und
leine Röschen getheilten Blumenkohl, nebst Hühnerfleisch und
terjunges in den Suppentopf, sowie den gedünsteten Reis;
eine kräftige Bouillon darüber und serviert die Suppe mit
benem Parmesan-Käse.

13. Reis-Suppe mit Erbsen (Rist-Dist).

Man schneidet fetten Schinken mit Zwiebeln und Petersilie
fein, läßt dieses gelb anlaufen, gibt $\frac{1}{2}$ Liter grüne Erbsen
und dünstet sie nebst 280 Gramm Reis und der nöthigen
e weich.

14. Reis-Suppe mit Paradiesäpfel.

Man bricht einige Paradiesäpfel auseinander, entfernt die
: und dünstet sie mit Zwiebeln in Butter ab, passirt sie,
dann $\frac{1}{4}$ Kilo Reis hinzu und wenn sich derselbe schön roth
st hat, gießt man Suppe darauf und läßt dies weich kochen.
serviert die Suppe auch mit Parmesan-Käse.

15. Gestoßene Reis-Suppe.

Man kocht $\frac{1}{4}$ Kilo Reis in Suppe weich. Ein Stück übrig-
bener Kalbsbraten wird fein geschnitten und nebst dem dick
ochten Reis im Mörser gestoßen. Wenn alles zu Brei zer-
t ist, wird es durch ein Sieb passirt, mit Suppe aufgekocht
nit 4 Eidotter und einigen Eßfeln voll Milch legiert, darf
dann nicht mehr kochen.

16. Spargel-Suppe.

Einige Bund dünner, frischer Spargel werden rein gepußt
t 1 Centimeter lange Stückchen geschnitten, in eine Casserole
und mit 2 Liter Geflügel-Consommé begossen, gesalzen und
m weich gekocht. Sodann bereitet man etwas Einmach-Suppe
rbstet 2 Eißel voll Mehl in 60 Gramm Butter, läßt die
jedoch nur zerschleichen, nicht heiß werden, da das Mehl
raun werden darf, sondern ganz bläsigelblich bleiben muß;
arf nie mehr Butter dazu genommen werden, als das Mehl

in sich aufzunehmen vermag). Ist dies genügend geröstet, so gießt man 2 Schöpflöffel voll heiße Suppe darauf, rührt es gut durch und passirt dies dann über die Spargel-Suppe; läßt alles nochmals aufkochen und legiert die Suppe mit 4 Eidotter, die man mit einer halben Tasse Milch abgesprudelt hat, richtet sie dann über klein würfelig geschnittene und in Butter geröstete oder einfach in der Röhre geröstete Semmeln an. (Man kann auch den Spargel für sich allein im Wasser abkochen und dann in den Suppentopf geben und die legierte Einmach-Suppe darauf.)

17. Blumenkohl-Suppe.

Diese wird gleich der Spargel-Suppe bereitet, indem man den Blumenkohl in kleine Köstchen zertheilt und in Salzwasser abkocht.

18. Kraft-Suppe mit gefülltem Kopfsalat.

Kopfsalat nach Bedarf wird gewaschen und von den schlechten Blättern gereinigt und einige Minuten ins kochende Wasser gegeben, abgekocht (blanchiert), sodann mit dem Schaumlöffel herausgehoben, in frisches Wasser gelegt, wo sie so lange bleiben, bis sie ganz kalt sind. Hernach breitet man die Häuptel behutsam auseinander, füllt dieselben, je nach deren Größe, mit einem Löffel voll Kalbfleisch oder Geflügel-Farce, oder auch mit Hackis von alten Fleischüberresten und legt die Blätter wieder sorgfältig von allen Seiten darüber, belegt den Boden einer Casserole mit Speck, legt den Salat ein Häuptel neben das andere, salzt, gibt etwas Zwiebeln und Speckscheiben oben darauf, gießt $\frac{1}{4}$ Liter fette Fleischbrühe darauf und dämpft es langsam eine Stunde, wenn man mit Farce gefüllt hat; (Hackis braucht bloß eine halbe Stunde). Sodann wird der Salat behutsam herausgehoben, in den Suppentopf gelegt und eine kräftige Bouillon darüber angerichtet. Dieser so gefüllte Kopfsalat wird auch als Garnitur zu gekochtem oder gedämpftem Ochsenfleisch gegeben. Man kann auch Wirjingkraut auf diese Art füllen.

19. Kaiser-Suppe.

Man bereitet eine Geflügel-Farce (siehe von den Farceen) von dem Fleische eines alten Huhnes. Diese Farce wird in eine Schüssel

an und mit $\frac{1}{4}$ Liter guten, dicken, süßen Rahm fein abgerührt. $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten wird ein flaches Tortenblech, welches einen fingerdicken Rand hat, mit Butter ausgeschmiert, die hineingegeben und in eine überkühlte Bratröhre gestellt, da diese Masse, ohne dass sie zu viel Farbe annimmt, gar wird. wird dann in kleine Vierecke geschnitten, diese in den Suppentopf gelegt und eine vorher bereitete Wurzel-Suppe darüber gegeben.

20. Wurzel-Suppe.

Junge gelbe Rüben, junge weiße Rüben, von beiden gleiche Theile, werden in Form von Oliven geschnitten und mit etwas Suppe gedünstet. Dazu gibt man später eine Handvoll in Spitzen geschnittene, grüne Bohnen, ebensoviel Pflückerbsen und das gleiche Quantum Spargelerbsen, dünstet alles weich, gibt es mit dem zertheiltem Blumenkohl in den Suppentopf und gibt eine gute Fleischbrühe darauf.

21. Durchgestrichene Erbsen-Suppe.

Man gibt 1 Liter gut durchgesehene grüne Pflückerbsen mit einem Eßlöffel Butter, einem Sträußchen Petersilie, einer Scheibe mageren Speck und einer Zwiebel in eine Casserole, gibt die Suppe darauf und lässt dieses weich dünsten. Indessen dünstet man von 80 Gramm Butter und einem Kochlöffel voll Fleischbrühe mit 2 Schöpflöffeln voll Suppe aufgegossen, eine dicke Einmachsuppe und passirt dies nebst den Erbsen, wovon man Schinken und Zwiebel entfernt hat, durch ein Sieb. Sodann lässt man dieses mit der nöthigen Fleischbrühe zu einer dünnfließenden, jedoch gegebenen Coulis (Krautbrühe) aufkochen, würzt die Suppe mit Pfeffer und richtet sie mit gerösteten Brotscheibchen an.

22. Durchgestrichene Gemüse-Suppe.

Man putzt einige gelbe Rüben, Petersilienwurzeln, 2 weiße Mören, 1 große Kohlrübe, 1 Kopf Wirsing, 1 Sellerie, etwas Selleriekraut und 4 Stück Kartoffeln und schneidet dieses alles klein. Sodann gibt man etwas Fett oder Butter in eine Casserole, gibt 2 fein geschnittene Zwiebeln darin und das Ge-

müße und dünstet es mit Suppe oder Wasser weich. Hernach wird das Gemüse nebst 2 Schöpflöffeln voll dicker Einnach-Suppe durch ein Sieb passiert und mit der nöthigen Fleischbrühe zu einer sämigen Suppe aufgekocht und mit 4 Eidotter legiert.

23. Durchgestrichene Salat-Suppe.

Es werden 10—12 Häuptel, je nach Bedarf, Kopfsalat gepuzt und mit Fett oder Butter, einer geschnittenen Zwiebel weich gedünstet. Sodann röstet man 3 abgeriebene Semmeln in der Röhre, weicht dieselben in heiße Fleischbrühe, gibt sie zu dem Salat und wenn alles weich genug ist, passiert man es durch ein Sieb und kocht das Purée mit Fleischbrühe auf, würzt mit Muskatnuß, legiert die Suppe mit 4 Eidotter und gibt geröstete Brotkrumen in den Suppentopf. Ebenso kann man auch Wirsing dazu verwenden.

24. Durchgestrichene Semmel-Suppe.

Je nach Bedarf reibt man von 6—8 Semmeln die Rinde ab, schneidet die Schmolle in dünne Scheiben und röstet dieselben in der Röhre. Hernach gibt man das Brot in eine Casserole, übergießt es mit einigen Schöpflöffeln voll Suppe und läßt es gut verkochen. Sodann passiert man es durch ein Sieb, läßt es nochmals gut aufkochen und zwar unter fortwährendem Anrühren, damit die Suppe nicht anbrennt; kurz vor dem Anrichten legiert man dieselbe mit einer Liaison von 5 Eidotter und einer $\frac{1}{2}$ Tasse Rahm. Auch wird etwas in dünne Nudeln geschnittenes, gebratenes Kalbfleisch oder andere Fleischreste sehr den Geschmack der Suppe heben und kann man dies in den Suppentopf geben.

25. Durchgestrichene Kartoffel-Suppe.

Man schält 10 Stück große Kartoffeln und kocht dieselben weich. Inzwischen bereitet man Einnach-Suppe von 100 Grammen Butter und 2 Kochlöffeln voll Mehl und passiert diese mit den weichgekochten Kartoffeln durch ein Sieb, füllt die nöthige Fleischbrühe auf, läßt alles nochmals gut verkochen und legiert die Suppe kurz vor dem Anrichten mit 4 Eidotter.

26. Durchgestrichene Kalbfleisch-Suppe.

Man schneidet 1 Kilo Kalbfleisch von der Keule in dünne Scheiben und dünstet es mit Butter und einer Zwiebel weich und fett, dass dasselbe weiß bleibt. Hernach stoßt man das Fleisch mit 2 abgeriebenen und geweichten Semmeln, 4 Eidotter und einem Eßlöffel Butter und passirt es dann durch ein Sieb. Damit die Suppe nicht so schwer zu stoßen ist, gießt man etwas Suppe darauf. Hernach gibt man die Farce in eine Casserole und gibt 3 Schöpfel voll Cinnach-Suppe dazu und läßt alles noch recht gut verdunsten. Beim Anrichten gibt man in kleine Würfel geschnittene und geröstete Semmeln in den Suppentopf. Will man Geflügel-Fleisch zur Suppe statt des Kalbfleisches verwenden, so bleibt die Zubereitungsart dieselbe und hat man darauf zu achten, dass das Fleisch recht zart und weich gedünstet oder gebraten werde, da es gewöhnlich nur alte Hühner oder dergleichen dazu verwendet. Wenn man auf hochtrabende Namen gibt, nennt diese Suppe „Suppe Königin-Art“, oder wer Vorliebe für das Französische hat: „Potage à la reine“.

27. Durchgestrichene Wildfleisch-Suppe.

Man belegt den Boden einer Casserole mit Speckscheiben, gelben Rüben, etwas Sellerie, Thymian und Zwiebel, alles dünn geschnitten, nebst einigen Pfefferkörnern. Sodann gibt man kleingehackte Kalbsknochen, sowie die Abfälle von Wildfleisch dazu, läßt dieses ein wenig angehen und dünstet es weich. Hernach schneidet man das Fleisch fein und stoßt es im Steinmörser, gießt das Purée mit dem Saft, in dem man es gedünstet mit 3 Schöpfel voll brauner Cinnach-Suppe noch einige Zeit auf und gibt auch die nöthige Fleischbrühe dazu. Die Suppe muß eine schöne braune Farbe haben und nicht zu dünnfließend sein. Man giebt zu dieser Suppe den Hals, die Brust oder das Blatt einer Gans, Hase oder dergleichen nehmen.

28. Durchgestrichene Hirn-Suppe.

1 Rindshirn oder 2 Kalbshirn werden von allem Blut und Häuten gereinigt, mit einem Sträußchen grüner Petersilie, einer kleinen Zwiebel und ein wenig Citronenschale fein geschnitten und

dann etwas geröstet. Hernach passiert man dieses durch ein feines Sieb und läßt es mit der nöthigen Fleischbrühe und 2 Schöpflöffel voll dicker weißer Einmach-Suppe gut verkochen; legiert die Suppe, nachdem man zuvor den Schaum und alles Fett abgenommen hat, mit 4 Eidotter.

29. Durchgestrichene Leber-Suppe.

Man belegt den Boden einer Casserole mit etwas Butter oder Fett, gibt 2 gelbe Rüben, 1 große Zwiebel, etwas Sellerie, alles blätterig geschnitten, sowie einige Pfefferkörner, Thymian und Majoran dazu, sowie eine in Scheiben geschnittene Kalbsleber und läßt dieses dünsten; soll sich auch etwas bräunen. Hernach stoßt man alles und passiert es durch ein Sieb, gibt 2 Schöpflöffel voll braune Einmach-Suppe nebst der nöthigen Fleischbrühe zum Purée und läßt alles gut verkochen, schöpft alles Fett und Schaum ab und richtet sie über klein geschnittenes, geröstetes Brot an.

30. Jäger-Suppe.

Man blanchirt 1 Kilo geräuchertes Schweinefleisch (darf nicht zu fett sein), schneidet dies dann erkaltet in nette Stücke, gibt es in eine Casserole, übergießt dies mit einer Tasse voll Madeira, gibt eine Tasse voll würfelig geschnittene gelbe Rüben und ebenso viel weiße Rüben, nebst 2 Schöpflöffel voll Fleischbrühe da und dünstet alles weich. Sodann bratet man 6 Stück kleine Bratwürstchen, schneidet diese in zierliche Scheibchen und gibt diese nebst einer Tasse voll weichgekochten Linsen mit dem Schweinefleisch und Gemüse in den Suppentopf und gibt eine braune Kraft-Suppe darauf.

31. Italienische Suppe.

Man kocht 200 Gramm Macaroni, schüttet selbe auf ein Sieb zum Abfließen und schneidet sie dann in 3 cm lange Stücke. Man gibt diese in eine zuvor bereitete und gut ausgekochte von aller Schaum und Fett befreite und mit 5 Dotter legierte Einmach-Suppe, gibt auch etwas abgekochten und in kleine Röschen zertheilten Blumenkohl in den Suppentopf. Man kann auch Parmesan-Räse dazu servieren.

Krebs-Suppe.

Das kochende Wasser gegeben, worin man sie ausgekocht hat und einigemal über die Krebsse schön aus, reinigt die Schalen mit einer Fülle von Reis oder einer Erbsbrust und gibt nebst dieser Fülle eine gute Schale. Die Abfälle von den Krebsen kochfertig und mit etwas Wurzelwerk, gelben Pfeffer geröstet; sodann gießt man Suppe darüber nochmals; läßt sie aufkochen, gibt die Krebseschweifchen in den Suppentopf und kocht darauf.

Hühner-Suppe.

Eine gute Einmach-Suppe, die man rein abkochen kann. Inzwischen kocht man Hühnerjunges: man in kleine zierliche Stückchen, sowie kleine (wie) und gibt dieses nebst ganz kleinen kleinen Butternockerln in den Suppentopf. Die Suppe darüber an, zu der man selbstgemachte Nocken verwendet.

Stamford'sche Suppe.

Nimmt man $\frac{1}{2}$ Kilo frisches oder geräuchertes Fleisch nebst 300 Gramm gelben, trockenen Erbsen, kocht sie völlig weich und schlägt die Erbsen durch ein Sieb. Man gießt auch 250 Gramm Gerste mit Wasser über, kocht sie weich, fügt die durchgestrichenen Erbsen hinzu, nebst 8 Stück in Würfel geschnittene Butter, läßt alles zusammen mit einem Löffel Wasser aufkochen und richtet die Suppe mit dem klein-

Ulmergerstl-Suppe.

Man kocht 100 Gramm feinste Ulmergerste, anfangs mit etwas Butter; gießt dann allmählich Suppe

und legiert die

Falls man
man 250 Gram
ein Sieb; be
nötigen Meh
erforderlichen
3 Eidotter.
zur Verfügung
für 1 Person
für dicken Ei
in die kochen
kochen; herna

Man fo
Butter, gießt
fältig auf un
ist, so legiert

Tapioc
legiert, sonde
Rindfleisch-Z
Ebenso
Suppe; nu
kochende Su

Auf ei
aufnehmen;
arbeitet den
Man schneid
welche man

36. Grünkorn-Suppe.

Man die Suppe aus dem Grünkorn bereitet, so kocht man davon im Wasser weich und passiert sie durch ein Sieb. Man reitet inzwischen von 100 Gramm Butter und demselben eine Einnach-Suppe, läßt das Purée nebst der Fleischbrühe gut damit verkochen und legiert sie mit Milch. Hat man jedoch den Knorr'schen Grünkorn-Extract, so ist dies viel weniger umständlich und man rührt, auf 1 Eszlöffel voll berechnet, mit Milch glatt, sowie er durch ein Sieb geht, gießt dieses unter fortwährendem Rühren in die Fleischbrühe und läßt es wenigstens $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, nachher legiert man die Suppe.

37. Sago-Suppe.

Man kocht den Sago anfänglich mit Wasser und einem Stückchen Butter, gießt dann nach und nach Fleischbrühe hinzu, rührt sorgfältig um, wenn der Sago durchsichtig geworden und schleimig ist, gießt man die Suppe.

Die Sago-Suppe bereitet man ebenso, nur wird dieselbe nicht mit Milch, sondern statt dessen gibt man braune Kraftsuppe oder etwas Butter dazu.

Wie die Sago-Suppe bereitet man auch die Grieß-Suppe, nur wird der Grieß unter fortwährendem Rühren in die Suppe eingeseigt.

38. Nudel-Suppe.

Man nimmt ein Brett, gibt man so viel Mehl, als 3 Eier in sich schlagen, schlägt die Eier hinein, gibt etwas Salz dazu und knetet den Teig mit beiden Händen solange ab, bis er weich ist. Man zerlegt ihn sodann in Stücke und formt diese in Laibchen, die man zugedeckt einige Zeit ruhen läßt und dann sehr dünn

t
n
zt
u,
elt

Ab-
*alb-

wie Papier auswalkt. Diese Teigblätter läßt man auf einem Tuche abtrocknen, schneidet sie in schmale Streifen, welche man übereinander legt und in sadendünne Nudeln schneidet. Diese gibt man in die kochende Fleischbrühe und läßt sie 8 Minuten kochen.

Bei Nudeln, welche nicht in die Suppe gehören, sondern als Gericht für sich allein verwendet werden, treibt man den Teig messerrückendick aus und schneidet die Nudeln auch gröber, dajs sie wie dünner Bindsaden aussehen.

39. Einlauf-Suppe.

Ungefähr 100 Gramm Mehl gibt man mit 4 ganzen Eiern in einen Topf, rührt dies zu einem glatten flüssigen Teig; sollte der Teig noch zu dick sein, so gibt man entweder 1 Ei oder etwas Wasser nach und läßt den Teig entweder durch einen Spritzsack, oder von der Schnebbe des Topfes in die kochende Suppe laufen, wovon jedoch wenigstens 2 Liter sich in der Casserole befinden soll; wenn die Oberfläche von dem Eingetropften bedeckt ist, so hebt man es mit dem Backlöffel heraus in den Suppentopf, fährt so fort bis der Teig verbraucht ist und gibt braune Kraftsuppe darauf.

40. Leberreis-Suppe.

Man schneidet $\frac{1}{2}$ Kilo Kalbs- oder Rindsleber nebst 100 Gramm Mark oder Nierenfett, Petersilie und etwas Citronenschalen fein, passirt es sodann durch ein Sieb. Hernach rührt man 6 ganze Eier, etwas Pfeffer und Salz und weiße Brösel, soviel diese Masse nimmt, hinzu, dajs sich dieselbe gut durch ein Reibeisen ins kochende Wasser streichen läßt; sie darf nicht zu flüssig sein, da sonst der Reis die Form verlieren würde. Ist die Oberfläche der Casserole davon bedeckt, so schöpft man den Reis in einen Topf, in dem sich Suppe befindet und fährt so fort, bis die Masse zu Ende ist; richtet die Suppe sodann an.

41. Leber-Pudding.

Man schneidet 100 Gramm Leber mit 60 Gramm Mark oder Nierenfett fein und streicht dies nebst 4 Stück abgeriebenen Semmeln, welche man in Milch geweicht und gut ausgedrückt hat, durch ein

Sieb, verrührt dies mit 5 Eidotter, Pfeffer, Salz und ...
von Petersilie, Majoran und Zwiebel, alles fein geschnitten und
geröstet und gibt eine Handvoll weiße Brösel dazu, nebst dem
Schnee der 5 Eiklar; bestreicht eine Puddingsform mit Butter,
streut Brösel darin und siedet den Pudding 1 Stunde im Dunst.
Hernach schneidet man dünne beliebige Scheiben und gibt braune
Kraftbrühe darauf.

42. Hirn-Pudding.

1 Rinds- oder 2 Kalbshirn lässt man gut auswässern, befreit
es von allen Häutchen und streicht es nebst feingeschnittener ge-
rösteter Petersilie und Zwiebel durch ein Sieb. Ferner treibt man
100 Gramm Butter ab, gibt 6 Eidotter, Salz und Pfeffer, ebenso
etwas Ingwer dazu, nebst den Schnee der 6 Eiklar und 200 Gramm
mit Milch befeuchtete Semmelbrösel, jät eine Puddingsform, die
man mit Butter beschmiert hat, mit Mehl aus, und verfährt weiter
wie bei dem Leber-Pudding.

43. Nachis-Pudding.

100 Gramm Abschöpf fett oder Butter rührt man mit 6 Dotter
gut schaumig, gibt 4 Stück abgeriebene und erweichte Semmeln
hinzu, sowie einen Löffel voll abgeröstete grüne Kräuter, als:
Petersilie, Champignons, Zitronenschalen und Zwiebeln; mischt
dazu 200 Gramm Braten- oder sonstige Fleischreste, die fein ge-
schnitten und falls nur altes Suppenfleisch dazu verwendet wird
auch etwas abgeröstet werden, salzt und pfeffert es; zuletzt kommt
der Schnee der 6 Eiklar dazu und behandelt den Pudding wie
die frühern.

44. Gries-Pudding.

Man kocht 200 Gramm Gries in Milch weich, gibt dann
L Stück Butter (ungefähr 120 Gramm) dazu, lässt den Gries
ma ten, rührt dann 5 Eidotter, 1 Löffel voll feingeschnittene
gibt lie hinzu, würzt mit Muskatnuss und Salz, mischt sodann
berei nee von den 5 Eiklar dazu und behandelt den Pudding
5 cm, orhergehenden.

45. Reis-Pudding.

Man kocht 160 Gramm Reis in Milch weich, verrührt denselben sodann mit 100 Gramm Butter und wenn er erkaltet ist, rührt man 5 Eidotter sowie den Schnee der 5 Eiklar dazu, füllt die Hälfte der Reismasse in eine beschmierte und mit Mehl ausgelegte Puddingform, gibt dann einige Löffel voll Hackis, das man ziemlich flüssig, jedoch gut gebunden bereitet hat, darauf, und füllt die übrige Reismasse ein; behandelt im übrigen den Pudding wie die vorhergehenden.

46. Eier-Gelée.

Man sprudelt eine Tasse ganze Eier und eine Tasse Milch ab, würzt mit etwas Muskatnuss, salzt und fügt etwas Petersilie dazu, beschmiert eine Casserole oder Blechtopf mit Butter und kocht dieses Gelée in Dunst ($\frac{1}{4}$ Stunden) und sticht entweder mit einem Kaffeelöffel kleine Nockerln heraus oder schneidet es in kleine Würfel.

47. Kräuter-Schöberl.

Champignons, Zwiebeln und Petersilie, dass jede Gattung für sich einen Esslöffel voll ausmacht, schneidet man fein, röstet es in Butter, rührt es mit 4 Eidotter und mischt zuletzt den Schnee der 4 Eiklar, sowie 2 Hände voll Semmelbrösel darunter.

48. Milch-Scheiben.

Man streift 1 Kalbs- oder Rindsmilch fein aus, rührt sodann dieselbe mit 5 Eidotter gut ab, würzt mit Petersilie und Majoran, Pfeffer und Salz, gibt den Schnee der 5 Eiklar und soviel Brösel dazu, dass die Masse so flaumig wie eine Russtorten-Masse aussieht. Hernach streicht man es auf Semmelscheiben und backt sie aus dem Schmalz. Man schneidet die Scheiben in schmale Streifen und gibt sie in klare Suppe. (Für ein ganzes Rindsmilch nimmt man 10 Eier.)

49. Hirn-Scheiben.

1 Hirnshirn wird von Blut und Häutchen befreit und passiert. ~~Man röstet man etwas Zwiebel und Petersilie nicht dieses, so-~~

wie 6 Eidotter, ebensoviel Schnee und 3 Hände voll Semmelbrösel dazu und behandelt diese wie die Milch-Scheiben.

50. Kraftbrühe mit Semmelkrapfen.

Einige Kaisersemmeln werden, nachdem man dieselben abgerieben hat, fein blätterig geschnitten und mit einer Kalbfleisch-Farce oder mit geröstetem Hirn, je 2 und 2 zusammengesetzt, in einem flachen Geschirr eins neben das andere geordnet, mit $\frac{1}{4}$ Liter Milch, die man mit 4 ganzen Eiern abgesprudelt, übergossen und weichen gelassen. Kurz vor dem Anrichten werden die Krapfen aus dem Schmalz gebacken. (Es würde sehr zierlich aussehen, wenn man die Semmelscheiben noch mit einem ganz kleinen Ausstecher, in der Größe eines Guldenstückes, ausstechen würde.) Man gibt braune Kraftbrühe darauf.

51. Kraftbrühe mit Raviolen.

Von 2 ganzen Eiern macht man einen festen Nudelteig, den man dünn ausrollt und zwischen zwei feuchtgemachte Tücher legt, damit er nicht zu trocken wird. Inzwischen bereitet man eine Geflügel-Farce und gibt nun von derselben der Länge der Blätter nach kleine nussgroße Häufchen auf den Teig, bestreicht ringsherum mit Ei, biegt den Teig darüber, drückt mit einem umgekehrten Ausstecher den Teig fest und sticht mit einem größeren Ausstecher halbrunde Kröpfchen aus. Diese legt man auf ein bemehltes Blech und kocht sie ungefähr 7 Minuten in Salzwasser oder Suppe; muß jedoch andere Suppe darauf in den Suppentopf geben, da die vom Abkochen der Raviolen trüb wird.

52. Schlickkrapfen.

Man läßt Butter oder Mark heiß werden, gibt Zwiebel und Petersilie fein geschnitten hinein, sowie feingeschnittene Fleisch- oder Bratenreste, läßt es etwas rösten und gibt einige Löffel voll Einmach-Suppe dazu. Hernach, wenn es beinahe kalt geworden ist, gibt man es auf einen Nudelteig (von 1 Ei und etwas Wasser, e
bereitet), macht Wallnussähnliche Häufchen in der Entfernung v
5 cm, bestreicht sie rund herum mit Ei und überbiegt den Teig, geraus,

das Hachis gut bedeckt ist, drückt den Teig rund herum fest und sticht Halbmonde aus, die man im Salzwasser 5 Minuten kocht und in die Suppe gibt, oder auch mit Bröseln bestreut und mit Butter abschmelzt.

53. Gebackene Schwämme.

Man gibt in ein Löffchen $\frac{1}{4}$ Liter Mehl und gießt nach und nach $\frac{1}{4}$ Liter Milch zu und wenn der Teig sehr glattgerührt ist, so gibt man noch 3 ganze Eier dazu. Inzwischen läßt man in einer tiefen Backpfanne Schmalz heiß werden, taucht die Schwammform hinein, läßt sie heiß werden, läßt alles Fett davon ablaufen, taucht die Form dann bis zur Hälfte in den Teig, hält sie aber sogleich wieder in das heiße Schmalz, bis der Schwamm eine schöne Farbe hat und löst den Schwamm sehr sorgfältig davon ab, da er leicht bricht und legt ihn auf Flusspapier oder auf ein Sieb, damit das Fett abläuft. Man kann diese Schwämme entweder mit Hirn gefüllt separat zur Suppe servieren, oder so wie sie aus dem Schmalz kommen in die klare Suppe legen, oder auch als Vorspeise mit Ragout, Hirn, Wild-Hachis gefüllt zu Tisch geben. Als Mehlspeise mit irgend einer Crème oder mit Schlagrahm und Erdbeeren gefüllt, bildet es ein Lieblingsgericht der Tiroler.

54. Fridatten.

Von der Schwammmasse gibt man 2 Eßlöffel voll in eine flache Omeletten-Pfanne, in der man etwas Schmalz heiß werden ließ und das man dann wieder fortgeschüttet hat, läßt den Teig in der Pfanne herumfließen (er darf nur so dick wie Papier sein); wenn es auf der untern Seite sich gebräunt hat, wendet man es um und läßt es gar werden. Sollte sich die Omelette anlegen, so gibt man mit einem Löffel etwas Schmalz von der Seite darunter. Man gibt nun wieder etwas Schmalz in die Pfanne, läßt es heiß werden und so fort. Man schneidet diese Fridatten dann in feine Rudehn und gibt sie in klare Suppe.

55. Gebackene Erbsen.

Dam. $\frac{1}{4}$ Liter Milch läßt man nebst 70 Gramm Butter aufkochen, 200 Gramm Mehl hinzu und verrührt dies nebst Salz und

Muscatnuß, bis sich der Teig von der Casserole löst. Erkalte, knetet man 4 ganze Eier und 2 Eidotter darunter und drückt davon Erbsen durch einen Durchschlag in das heiße Schmalz. Man gibt klare Suppe darüber.

56. Biscuit-Schöberl.

Man schlägt Schnee von 10 Eiklar, sprudelt die 10 Eidotter ohne Milch ab und gibt diese dazu, sowie 3 Eßlöffel voll Parmesan-Käse und 6 Eßlöffel voll Mehl darunter gemischt werden. Hernach wird die Masse in einer beschmierten Form gebacken.

57. Fleischpurée-Suppe.

Überreste von Rindfleisch oder Braten schneidet man sehr fein, stoßt diese nebst 2—4 Eidotter im Steinmörser, gibt etwas geröstete Zwiebeln und Petersilie dazu und kocht es dann mit 2 Schöpflöffeln voll Einmach-Suppe und der nöthigen Fleischbrühe auf und würzt es mit etwas Pfeffer. Es ist gut, wenn man die Suppe noch 1 Stunde langsam kochen läßt und fleißig dabei umrührt, da sich das Fleisch gerne anlegt und anbrennt.

58. Durchgestrichene Milch-Suppe.

1 Rindsmilch, oder, wenn man wenig Suppe braucht, 1 Kalbsmilch wird ausgestreift und mit Zwiebeln und Petersilie etwas abgeröstet; sodann gießt man Suppe darauf und gibt je nach Bedarf Brotscheiben von schwarzem Brot dazu in die Casserole, läßt es gut verkochen und passirt alles durch ein Sieb und läßt es noch einmal aufkochen.

59. Ochsenfleisch-Suppe.

Je nach Bedarf 1 oder 2 Ochsenfleisch blanchirt man $\frac{1}{4}$ Stunde und kühlt sie ab; sodann hackt man Glied für Glied davon ab und richtet die Stücke in einer Casserole mit Speckscheiben, Petersilie-Wurzeln, gelbe Rüben, Sellerie, Zwiebeln und einigen Pfefferkörnern ein, gießt ein paar Schöpflöffel voll Suppe und $\frac{1}{4}$ Liter Weißwein darauf und läßt sie weich dünsten. Sind sie in die Fleischstücke ziemlich weich, so nimmt man sie heraus,

seht die Brühe in eine andere Casserole, gibt die nöthige Fleischbrühe dazu, sowie 2 Schöpfel voll Sauce-Espagnole, $\frac{1}{4}$ Liter Madeira-Wein und läßt die Schweiffstücke darin vollends weickochen. Die Suppe wird rein entfettet und über ganz kleine gebackene Knödelchen angerichtet; natürlich auch mit dem Ochsen-schweif. Zu den Knödelchen verwendet man eine Butternocken-Masse.

60. Falsche Schildkröten-Suppe.

Man löst einen weißen Kalbskopf von allen Knochen aus und blanchiert denselben 1 Stunde. Sodann stellt man wieder frisches Wasser auf, salzt, gibt nebst dem Kalbskopf auch Sellerie, gelbe Rüben, 2 Lorbeerblätter, 1 große Zwiebel in den Topf und kocht den Kopf weich, legt das Kopffleisch, jedoch nur das äußere, wovon man das innere faserige abgelöst hat, zwischen 2 Bretter und presst dieses flach. Inzwischen bereitet man eine Sauce-Espagnole, sowie etwas braune Einmach-Suppe (ungefähr 120 Gramm Butter und das entsprechende Quantum Mehl, braun rösten), gibt die Einmach-Suppe und 1—2 Liter Espagnole zusammen in eine Casserole, vergießt mit der nöthigen Fleischbrühe, gibt auch Kalbskopf-Suppe dazu und läßt dieses zu einer schleimigen Suppe verkochen. Man gibt nun auch die in 1 cm große Würfel geschnittene Kalbskopfhaut nebst der ebenso geschnittenen Zunge dazu, sowie eine kleine Tasse voll Champignons und ebensoviel geschälte und wie die Champignons kleinwürflig geschnittene Trüffel, und läßt dieses noch mit der Suppe, in die man 1 Glas Weiß-Wein und $\frac{1}{4}$ Liter Madeira gegeben hat, $\frac{1}{2}$ Stunde kochen. In den Topf gibt man dann die separat abgekochten Schildkröten-Eier. Zu diesen nimmt man ein nussgroßes Stück Butter, gut abgerührt, 4 hartgekochte und passierte Eidotter, gibt etwas Salz und Pfeffer dazu, macht dieses mit 1 rohen Eidotter und etwas Mehl zu einer festen Masse, aus der man erbsengroße Knödelchen formt, die man dann in Salzwasser kocht.

61. Butternocken-Suppe.

Man reibt 140 Gramm Butter flaumig ab, gibt nach und nach 8 ganze Eier dazu und mengt, ohne viel zu rühren, 200 Gramm

Semmelbrösel und soviel Mehl darunter, daß der Teig die richtige Weiche hat, um Nockerln daraus zu formen (darf aber ja nicht zu fest sein, da sie sonst auch nach dem Kochen eher einem Steine gleich sehen als etwas, das zur Verdauung bestimmt ist). Man legt sie sodann ins kochende Salzwasser und zwar sofort, einen nach dem andern, nicht erst auf ein Brett gehen und vielleicht erst nach 1 Stunde kochen, wie so manche Köchin dieses sich zur Gewohnheit gemacht hat. Dieses hat für alle Nocken und Knödel zu gelten.

62. Gries-Nockerl-Suppe.

Man läßt 1½ Liter Milch kochen, rührt 200 Gramm Gries hinein und kocht denselben unter beständigem Umrühren weich. Sodann gibt man ihn in eine Schüssel, rührt 80 Gramm Butter darunter und läßt es kalt werden. Kurz vor dem Einkochen rührt man 4 Eier darunter, nebst etwas Muscatnuß und macht mit einem in heißes Wasser getauchten Eßlöffel und der linken flachen Hand Nockerln, die man ins kochende, gesalzene Wasser gibt.

63. Mark-Nockerl-Suppe.

Man läßt 120 Gramm Mark etwas warm werden, jedoch nicht schmelzen, rührt es sodann schaumig und gibt 4 ganze Eier dazu nebst einer Prise weißem Pfeffer, Muscatnuß und Salz, sowie 2 Hände voll Semmelbröseln, formt daraus kleine Nockerln und behandelt diese weiter wie die vorhergehenden.

64. Leber-Nockerl-Suppe.

Man schabt ½ Kilo Kalbsleber, gibt 125 Gramm Nierenfett oder Mark dazu nebst 1 Sträußchen Petersilie und etwas Majoran und schneidet es fein; sodann passiert man es durch ein Sieb, salzt und würzt mit einer guten Prise Pfeffer, rührt 8 ganze Eier dazu, mischt 300 Gramm Bröseln und etwas Mehl darunter und behandelt die Nockerln wie die frühern.

65. Farce-Nockerl-Suppe.

Man bereitet dieselben von der Masse, wie sie bei der Abtheilung „Von den Farcen“ angegeben, von Hühner- oder Kalb-

22
Fleisch; taucht einen Eßlöffel in kochendes Wasser, sticht kleine Nockerln von der Masse ab, welche aussehen wie ein halber Löffel und man streift den Löffel auf der hohlen Seite ganz glatt, entweder mit einem nassen Messer oder an der Schüssel, indem man den Löffel mit seinem Inhalt abstreift, kocht die Nockerln in gesalzenem Wasser und gibt sie in braune Kraftsuppe oder auch zu Ragout.

66. Kartoffel-Knödel-Suppe.

Man schält und kocht 8 Stück große Kartoffeln; jedoch nicht in zuviel Wasser, passiert sie sodann durch ein Sieb, gibt eine würfelig geschnittene und in Butter geröstete Semmel, nebst einem Stückchen Butter dazu und 4 ganzen Eiern, läßt dieses etwas stehen, kocht sie dann in Salzwasser und gibt sie in kräftige Fleischbrühe.

67. Leber-Knödel-Suppe.

Man schabt $\frac{1}{2}$ Kilo Kalbsleber und schneidet diese mit 300 Gramm Nierenfett, Petersilie und Majoran fein, streicht dieses hernach durch ein Sieb, würzt mit Pfeffer und Salz, verrührt dieses mit 6 Eiern, die man mit $\frac{1}{2}$ Liter Milch abgesprudelt hat und mischt 350 Gramm würfelig geschnittene Semmeln und 250 Gramm (oder etwas mehr) Mehl dazu und formt Knödel, die man in Salzwasser kocht.

68. Fasten-Knödel-Suppe.

Man schneidet die Semmeln würfelig und röstet dieselben (300 Gramm) in Schmalz oder Butter gelb, gibt etwas feingeschnittene und geröstete Petersilie und Zwiebeln dazu, sprudelt 5 Eier mit $\frac{1}{2}$ Liter Milch, gießt dieses über die Semmeln und mischt noch 300 Gramm Mehl darunter. Man kann nun diese Knödel erst in Schmalz backen und dann in Salzwasser kochen, oder man kocht dieselben einfach in Salzwasser und gibt sie in die Fasten-Suppe oder mit Fleischsuppe zu Tisch.

69. Tiroler Speck-Knödel-Suppe.

Man schneidet 350 Gramm Semmeln, ebenso 200 Gramm Speck fein würfelig, mischt diesen nebst 145 Gramm feingewiegtem

und zuvor gekochtem geräucherten Rindfleisch mit dem Brod, daß der Speck nicht zu Klümpchen zusammenhängt, sprudelt 7 Eier mit $\frac{1}{2}$ Liter Milch ab, salzt und mischt 250 Gramm Mehl leicht darunter und formt glatte, runde Klöße, die man in Salzwasser kocht und mit klarer brauner Kraft-Suppe zu Tisch gibt. Man gibt Sauerkraut oder eingemachtes Kalb- oder Wildfleisch mit viel Sauce dazu.

1. Abschnitt. — 3. Abtheilung.

Von den Fasten-Suppen.

70. Fasten-Wurzel-Suppe.

In einer tiefen Casserole röstet man mit etwas Butter 4 Stück Zwiebeln, 3 gelbe Rüben, 1 Kopf Sellerie und etwas Petersilie, gießt 4—5 Liter Wasser auf, gibt $\frac{1}{4}$ Liter durre Erbsen dazu, Salz, etwas Muscatnuss und kocht dieses 3 Stunden. Man stellt den Topf dann etwas beiseite, seigt die Suppe ab und verwendet dann die Brühe zu verschiedenen Fastensuppen. Zum Beispiel zu Fasten-Knödeln u.

71. Reis-Suppe.

Man dünstet Reis in Butter, in der man etwas Zwiebel abgeröstet hat, in Wasser nicht ganz weich, gibt denselben in helle Einmach-Suppe, zu der man auch Wurzelbrühe verwendet hat und läßt den Reis vollends weich kochen. In den Suppentopf gibt man auch kleine zerplückte Blumenkohl-Köpfchen und serviert mit der Suppe geriebenen Parmesan-Käse. Man kann diese Suppe auch ohne Wurzelbrühe herstellen; wird natürlich dann nicht so gut. Man legiert sie mit einigen Eidotter.

72. Italienische Gersten-Suppe.

Man setzt 1 Tasse voll Gerste mit Wasser zu und läßt die mit ebensoviel weißen Bohnen, die man am vorhergehenden Abend eingeweicht hat, weich kochen. Inzwischen macht man eine braun

Einmach-Suppe, kocht Gerste und Bohnen darin auf, gibt noch 4—5 Stück roh abgeschälte und in kleine Würfel geschnittene Kartoffeln hinzu und läßt alles gut weich kochen. Man kann die Suppe auch nach Geschmack säuern.

73. Bohnen-Suppe.

Am Abend vorher weicht man 2 Lassen weiße Bohnen ein, gießt dann das Wasser fort und setzt sie mit kaltem Wasser auf das Feuer. Sind die Bohnen genügend weich, so passiert man die Hälfte davon durch ein Sieb, gibt diese nebst der andern Hälfte ganzen Bohnen in mit Wurzelbrühe vergossener Einmach-Suppe, läßt noch alles gut verkochen und richtet die Suppe über geröstete Brotwürfel an.

74. Fasten-Kräuter-Suppe.

Man schneidet mit dem Wiegemeßer 3 gelbe Rüben, 1 Kopf Sellerie, 2 Zwiebeln, 4 Kartoffeln, 1 kleines Häuptl Wirsing und 1 Sträußchen Petersilie fein, dünstet es alsdann in Butter und gießt 3 Liter Wasser darauf, gibt 4 Scheiben abgeriebenes Schwarzbrot dazu, etwas Muscatnuß und Ingwer und läßt alles gut ver- kochen. Sodann legiert man die Suppe mit 3—4 Eidotter.

75. Geröstete Brot-Suppe.

Man röstet 300 Gramm Semmelbrösel in 140 Gramm Butter, gießt dann Fastenwurzelbrühe (3 Liter) darauf und kocht es unter oftmaligem Umrühren zu einer schleimigen Suppe. Nach Geschmack kann man auch Zwiebeln in dünne Ringelchen schneiden, braun rösten und oben auf die Suppe geben. Man legiert die Suppe mit 3 Eidotter.

76. Fisch-Suppe.

Man dünstet 2 Zwiebeln, 2 gelbe Rüben, 1 kleines Häuptel Sellerie, alles blättrig geschnitten, in Butter ab, gibt $\frac{3}{4}$ Kilo Karpfen und Schleien oder Hecht, oder Karpfen allein mit samt den Köpfen dazu, läßt sie ebenfalls dünsten und gibt dann Erbsen- suppe oder Wasser darauf und läßt die Fische weich kochen. Man

gibt die Fischstücke in den Suppentopf nebst gerösteten Brotkrusten und feigt die entfettete Suppe darüber.

77. Gestohene Fisch-Suppe.

Man dünstet Fischköpfe mit Wurzeln: Petersilie, Sellerie, gelben Rüben und Zwiebeln, einigen Pfefferkörnern und 3 Scheiben Weißbrot. Wenn dieses weich genug ist, so stoßt und passiert man es und gibt es in eine helle Einnach-Suppe, läßt es noch gut auskochen, entfettet die Suppe, legiert mit 3 Eidotter und gibt Fisch-Rockerln in den Suppentopf. (Siehe Fisch-Farce.)

78. Frosch-Suppe.

Man dünstet die Froschschenkel je nach Bedarf mit Butter, Zwiebelscheiben, 1 Lorbeerblatte, Citronenschalen und dem Saft 1 Citrone, salzt es, gibt dann, wenn die Frösche beinahe weich sind, etwas braune Einnach-Suppe und die nöthige Fasten-Wurzelbrühe dazu, läßt alles gut verkochen und richtet die Suppe mit den Schenkeln an.

79. Auster-Suppe.

Man dünstet 20 Stück Auster mit 1 Zwiebel, Petersilie, 3 Champignons in Butter, gibt $\frac{1}{4}$ Liter starken Weißwein dazu nebst $1\frac{1}{2}$ Liter Fasten-Wurzelbrühe, gibt die Auster in den Suppentopf, legiert die Suppe mit 4 Eidotter, gibt diese über die Auster und serviert auf je 1 Person 1 pochirtes Ei.

80. Erbsen-Suppe.

Man kocht für 6 Personen $\frac{1}{2}$ Liter dünne Erbsen in Wasser mit einem $\frac{1}{2}$ Kopf Sellerie weich, passiert die Erbsen durch ein Sieb und kocht sie in einer zuvor bereiteten kräftigen Einnach-Suppe auf, gibt Fridatten-Nudeln oder feinnudlig geschnittenes und geröstetes Weißbrot in den Suppentopf.

81. Paradiesäpfel-Suppe.

Man dünstet 10 Stück auseinandergekochene Paradiesäpfel mit 1 Sträußchen Petersilie und 1 in Scheiben geschnittenen

Zwiebel, gießt dann die nöthige dünne Einmach-Suppe (von 100 Gramm Butter und dem erforderlichen Mehl mit 2 Liter Wasser) darauf und läßt alles gut verkochen; passirt dann alles durch ein Sieb, läßt die Suppe abermals aufkochen, gibt $\frac{1}{4}$ Liter guten Weißwein oder noch besser 1 Glas Madeira dazu und serviert die Suppe mit gedünstetem Reis oder kleinen Kartoffel-Knödelchen (wie unter Nr. 67) oder irgend einer andern Beilage. Man kann im Winter gerade so gut Paradiesäpfel-Suppe bereiten, von Paradiesäpfel-Marmelade und nimmt man auf $2\frac{1}{2}$ Liter Suppe $\frac{1}{2}$ Liter Marmelade „ohne“ Zucker und gibt die Gewürze dazu wie oben; es bleibt auch die Bereitungsart dieselbe.

82. Kartoffel-Suppe.

Man kocht die roh geschälten Kartoffeln in Salzwasser, passirt sie, sobald sie weich sind, und verrührt sie dann nach und nach mit dem nöthigen Quantum Wurzelbrühe und 3 Schöpflöffeln voll Einmach-Suppe, läßt alles gut verkochen, legiert die Suppe kurz vor dem Anrichten mit einigen Eidotter und gibt geröstete Semmeln dazu.

83. Schnecken-Suppe.

Man reinigt die gekochten Schnecken, scheidet sie dann mit einigen Champignons, etwas Zwiebel und Petersilie; sodann dünstet man sie, gibt etwas Einmach-Suppe darauf und die nöthige Wurzelbrühe oder Wasser, würzt mit einer Prise Pfeffer und Citronensaft, legiert die Suppe mit einigen Eidotter. Auf 1 Liter Suppe rechnet man 15 Stück Schnecken.

84. Wein-Suppe.

Man läßt $\frac{1}{2}$ Liter Wein sieden, gibt Zucker nach Geschmack dazu nebst Zimmt; wenn der Wein kocht, so stellt man die Pfanne abseits und sprudelt 3 Eidotter, die man mit 3 Eßlöffeln voll Rahm vermischt hat, in den Wein, stellt ihn nochmals auf das Feuer (darf aber nicht mehr kochen). Man gibt geröstete Semmelscheiben dazu.

85. Wein-Suppe mit Sago.

Man läßt 80 Gramm Sago in Wasser halbweich kochen, gießt sodann das Wasser ab und gibt 1 Liter guten dunkelfärbigen

Weißwein dazu, 400 Gramm Zucker oder auch etwas weniger, ein wenig ganzen Zimmt und Orangenschale und läßt dieses kochen, bis der Sago weich ist. Sollte die Suppe zu dick sein, so gibt man heißen Wein nach. Nach Geschmack kann man auch ein Gläschen Rum dazu geben.

86. Milch-Suppe auf Tiroler Bauernart.

Man röstet 2 Eßlöffel voll Mehl in Butter oder Rindschmalz hellgelb, gießt 1 Schöpflöffel voll Wasser darauf, läßt es ein wenig aufkochen und gibt noch 1 1/2 Liter Milch dazu, salzt und läßt das Mehl gut verkochen. Man kann Eier-Einlauf oder geriebenes Gerstel einkochen oder Brot dazu servieren.

87. Chocolate-Suppe.

Man läßt 140 Gramm Chocolate warm werden, gießt nach und nach 5/4 Liter heiße Milch dazu und läßt es eine 1/2 Stunde oder auch etwas weniger kochen, gibt ein Stückchen Butter dazu und legiert die Suppe mit 3 Eidotter. Man serviert sie mit gerösteten Semmeln.

88. Milch-Dotter-Suppe.

Man röstet Mehl in Butter wie zur Bauern-Suppe, gießt ebensoviel Milch darauf und wenn es gut verkocht ist, gibt man 3 Eidotter, gut mit Milch abgesprudelt, und etwas Zimmt und Zucker dazu, läßt die Suppe aber nicht mehr kochen.

89. Haidemehl-Knödel (Polenta).

(Südtiroler National-Gericht)

Man nimmt das gleiche Quantum Brot, Speck, Fleisch und Mehl wie zu Speck-Knödel, nur muß man etwas mehr Milch nehmen, etwa 5/8 Liter auf 7 Eier, da das Haidemehl sehr trocken und grob gemahlen ist. Es muß eine ziemlich trockene Masse sein, daß man sehr darauf sehen muß, daß die Knödel zusammenhalten. Man nimmt zu diesen, wie auch zu allen andern Knödeln, ein Schöpflöffel und einen Eßlöffel, welche man beide, ehe man einen Knödel formt, erst in heißes Wasser taucht, damit sich der Teig nicht anhängt.

90. Einmach-Suppe.

Diese Universal-Suppe, die man zu allen Purée-Suppen und vielen andern Suppen verwendet, bereitet man, indem man 140 Gramm Butter warm, jedoch nicht heiß werden lässt, sodann mit soviel Mehl abröstet, daß eine dicke Einbrenn wird (darf jedoch nur gelb, nicht braun werden), gießt dann heiße Suppe oder an Fasttagen Wurzel- oder Erbsenbrühe darauf (nicht zuviel auf einmal, sondern nur nach und nach) und läßt es kochen bis es eine glatte dicke Suppe ist; nimmt allen Schaum und Fett davon ab und passiert sie durch ein Sieb. Braune Einmach-Suppe ist im übrigen ganz gleich, nur muß man das Mehl mehr abrösten, daß die Suppe schön braun wird.

2. Abschnitt. — 1. Abtheilung.

Von den Saucen.

91. Butter-Sauce.

Man gibt 100 Gramm Butter in eine Casserole und gibt, sobald die Butter geschmolzen ist, 100 Gramm Mehl dazu und wenn sich das Mehl leicht gelblich gefärbt hat, nach und nach so viel gewöhnliche Fleischbrühe, daß eine schmackhafte, gebundene Sauce wird, die man mit etwas weißem Pfeffer würzt. Hernach passiert man sie durch ein Haarsieb und stellt sie warm bis zum Gebrauche. Man gibt diese Sauce zu in Salzwasser abgekochten Gemüse wie Blumenkohl &c.

92. Holländische Sauce.

Diese ist eine Wiederholung der vorhergehenden, nur wird diese mit 3 Eidotter, die man mit dem Saft einer Citrone abgesprudelt hat, legiert. Man gibt diese zu gekochten Fischen oder auch zu Spargel. Doch verwendet man zur Spargel-Sauce auch das Wasser, in welchem man den Spargel abgekocht hat, statt der Rind-Suppe.

93. Fassen-Beschamel-Sauce.

Man röstet in 80 Gramm Butter 1 ganze Zwiebel, in die man einige Gewürznelken gesteckt hat, 1 gelbe Rübe und 1 Lorbeerblatt nebst 2 Eislöffeln voll Mehl, jedoch darf es nicht braun werden und gießt dann nach und nach 1 Liter kochende Milch dazu und läßt es gut verkochen; sodann passiert man die Sauce durch ein feines Sieb, würzt mit Muscatnuß und stellt sie bis zum Gebrauche warm.

94. Spanische Sauce (Espagnole).

Man röstet Wurzelwerk oder trockene Braise mit etwas Fett, gibt klein zerkochte Knochen, Rinds-, Kalbs- und Schweinsknochen (auch etwas Leber), was man eben zur Hand hat, dazu und läßt alles unter oftmaligem Umrühren braun rösten, gießt dann, wenn man hat, Fleischbrühe oder sonst Wasser darauf, salzt, gibt auch Pfefferkörner und etwas Thymian dazu und läßt alles langsam 3 Stunden kochen. Nach dieser Zeit seigt man die Sauce durch ein feines Sieb, gibt auf 1 Liter Sauce eine kleine Tasse voll braune Einmach-Suppe, 1 Weinglas voll Weißwein und ein $\frac{1}{2}$ Weinglas voll Madeira dazu; nimmt alles Fett und die sich gebildete Haut davon ab und läßt es noch einige Zeit kochen. Auf 3 Kilo Knochen gießt man anfangs 5 Liter Wasser oder Suppe auf. Die Flüssigkeit muss sich bis auf ein Drittel verkochen.

95. Peterfilie-Sauce.

Feingeschnittene Peterfilie wird mit Butter, Citronensaft und etwas Weißwein gedünstet, mit der nöthigen spanischen Sauce vergossen und noch etwas aufgekocht.

96. Kräuter Sauce.

Feine Kräuter werden, nachdem man dieselben fein geschnitten hat, etwas abgeröstet, mit Weißwein und Citronensaft gedünstet. Man giebt dann die nöthige spanische Sauce dazu und läßt alles gut verkochen.

97. Trüffel-Sauce.

Die geschälten und feinblättrig geschnittenen Trüffeln dünstet man mit Butter, gießt etwas Weißwein und Citronensaft dazu nebst der erforderlichen spanischen Sauce und verkocht noch alles eine zeitlang.

98. Champignons-Sauce.

Bleibt in ihrer Bereitungsart ganz gleich wie die Trüffel-Sauce. Man kann auch Pilze auf diese Weise kochen.

99. Robert-Sauce.

Man läßt 3 Zwiebeln fein geschnitten in Butter gelb rösten, gießt die Butter fort und gießt $\frac{1}{2}$ Liter spanische Sauce darauf und läßt es gut verkochen. Dann passiert man die Sauce und gibt 1 Eßlöffel voll Senf (abgerührten, englischen) dazu; darf jedoch nicht mehr kochen.

100. Sardellen-Sauce.

In das bestimmte Quantum kräftige spanische Sauce gibt man ein Stückchen Sardellen-Butter, läßt es jedoch nicht mehr kochen.

Auf einfachere Art bereitet man dieselbe, indem man in braune Einmach-Suppe 1 Stück Sardellen-Butter gibt. Man kann auch ausgräthete fein gehackte Sardellen darin geben.

101. Pfeffer-Sauce.

Man schneidet 10 Schalotten in 4 Theile, gibt diese nebst 1 Kaffeelöffel voll ganzen Pfeffer, 125 Gramm klein geschnittenen Schinken-Abfällen in eine Casserole, dünstet dieses und gibt $\frac{1}{4}$ Liter Wein-Essig hinzu. Hierauf gibt man $\frac{1}{2}$ Liter spanische Sauce dazu, sowie 1 Glas rothen Wein; nimmt allen Schaum und Fett fleißig ab und wenn die Sauce bis auf zwei Drittheile eingekocht ist, wird sie geseiht, mit etwas Citronensaft abgeschärft und gesalzen und bis zum Gebrauche warm gestellt.

102. Morchel-Sauce.

Die frischen Morcheln werden sauber gepuzt und gewaschen und blanchiert, mit 1 Zwiebel und Speckscheiben gedünstet; sodann gibt man einige Löffel voll Braten-Sauce oder Rindfleisch-Zus dazu, nebst 1 Glase Weißwein und etwas Citronensaft; entfettet die Sauce. Man staubt auch etwas Mehl gleich an die Schwämme oder gibt etwas braune Einmach-Suppe dazu.

103. Zwiebel-Sauce.

Man schneidet 4 große Zwiebeln in feine Scheiben und läßt sie goldgelb rösten. Hernach schüttet man die Butter, in der man die Zwiebeln geröstet hat davon ab, gibt noch etwas frische Butter zu dieser abgegossenen in eine Pfanne und macht eine dunkle Einbrenn davon, welche man mit kräftiger Fleischbrühe vergießt und zu der man die gerösteten Zwiebeln nebst einigen Löffeln voll Braten-Sauce oder einem Stückchen Glace gibt. Man säuert die Sauce, nachdem dieselbe gut verkocht ist, mit Citronensaft.

104. Kapern-Sauce.

Man gibt zu $\frac{1}{4}$ Liter spanischer Sauce einen Schöpflöffel voll Rindfleisch-Zus oder andere kräftige Fleischbrühe, nebst 3 Eß-Löffel voll Estragon-Essig und läßt es gut verkochen; entfettet die Sauce und gibt 2 Löffel voll Kapern darin.

105. Meerrettig-Sauce.

Man röstet 2 Löffel voll Mehl in Butter blasgelb und vergießt es mit Milch oder Rahm zu einer dickflüssigen Sauce, in die man dann eine kleine $\frac{1}{2}$ Stange geriebenen Meerrettig, etwas Muscatnuß und Salz gibt und nachdem sie einigemal mit sammt dem Kren ausgekocht hat, nicht mehr kochen darf.

106. Paradiesäpfel-Sauce.

12 Stück Paradiesäpfel werden mit 2 feingeschnittenen Zwiebeln und magerm Speck oder rohen Schinken, etwas Zucker, Citronensaft und 1 Glase Rothwein gedünstet; dann gibt man

2 Schöpflöffel voll braune Einmach-Suppe dazu, passiert alles durch ein Sieb und läßt die Sauce noch einmal aufkochen.

2. Abschnitt. — 2. Abtheilung.

Von den kalten Saucen.

107. Mayonnaise.

Die Dotter von 5 frischen Eiern werden mit einer guten Messerspiße voll Salz etwas verrührt, dann nach und nach $\frac{1}{2}$ Liter gutes Tafelöl dazu gegossen (unter gleichmäßigem Rühren). Jedoch muß man dabei sehr vorsichtig zu Werke gehen und das Öl muß besonders anfangs sehr langsam, fast nur tropfenweise dazugegeben werden; später soll es wie ein dünner Faden von der Flasche rinnen. Auch darf das Öl sowohl als die Eier zuvor nicht warm gestanden sein. Inzwischen gibt man den Saft 1 Citrone dazu, aber auch mit Unterbrechungen. Ist nun das Öl alles eingerührt, so gibt man eine Prise weißen Pfeffer dazu, und sollte die Mayonnaise gerinnen, so hilft nichts anderes, als wieder vom Anfange beginnen, jedoch muß man sich einer frischen Schüssel und Löffels bedienen; erst mit 3 Dotter und frischem Öl anfangen, dann kann man nach und nach die geronnene Mayonnaise dazugeben, jedoch nicht mehr als 1 oder 2 Eßlöffel voll; wieder frisches Öl und so fort bis alles fertig ist; zuletzt kann man etwas mehr Öl und Mayonnaise einrühren, wenn einmal die Mayonnaise dick zu werden beginnt. Wenn dieselbe richtig gerührt ist, muß sie so fest aussehen, wie eine schaumige und doch zähe Masse (z. B. wie schaumig gerührte Butter). Mayonnaise muß immer an einem kühlen Orte gerührt werden.

108. Remouladen-Sauce.

Von 3 Eidotter rührt man Mayonnaise; gibt dann 2 Eßlöffel voll feine Kräuter, worunter auch etwas Sardellen fein sollen, dazu, nebst etwas Essig, doch nur 2 Eßlöffel voll und wenn man

gerade etwas Aspic zur Hand hat, so kann man ein
darin geben; muss dasselbe aber erst etwas kochen.

109. Kalte Senf-Sauce.

Man bereitet Mayonnaise von 3 Dotter, gibt da
1/2 Löffel voll abgerührten englischen oder französischen Senf
1 Löffel voll Essig und 2 Löffel voll Wasser. Diese
Saucen müssen immer sehr kalt gestellt werden und auf
kühlen Speisekammer bereitet werden.

110. Schnittlauch-Sauce.

3 Stück Kaisersemmeln werden abgerieben,
weicht, gut ausgedrückt und mit 4 hartgekochten
ein Sieb passiert; sodann rührt man dieses mit We
zu einer dicken Sauce. Dann gibt man gut 2 Löffel
lauch, Salz und Pfeffer nebst 5 Löffel voll Öl dazu

111. Kräuter-Sauce.

Man schneidet Petersilie, Basilicum, Schnitt
und Zwiebelstängel fein; gibt Salz, Pfeffer
voll Zucker dazu und verrührt dieses mit Essig

112. Sauce Cumberland (zum Fisch).

1/2 Löffel voll englischen Senf, 7 Löffel voll Johanna
Salz und Pfeffer, den Saft 1 Citrone rührt ma
1, das man wie zur Mayonnaise langsam dar

Sauce Cumberland (zu Wildpret)

mischt $\frac{1}{4}$ Liter Johanna
be, 1 Löffel voll trockenes
ne und
fügt

114. Feine Kräuter.

mischt und backt 1 Löffel voll Kapern, 8 Stück Cham-
träuffeln (geschälte), die Schale einer $\frac{1}{2}$ Citrone,
Koriander, 2 kleine Pfeffergurken und 1 Sträußchen grüne
Dieses wird vor dem Gebrauche mit Butter etwas ge-
zur Remouladen-Sauce werden die Kräuter frisch

von grünen Kräutern in den folgenden Abschnitten die
so ist immer „diese“ Mischung gemeint.

115. Kräuter-Butter.

1 Löffel voll Kerbelkraut, der 4. Theil Estragonblättchen,
Pfefferminze und 7 Schalotten werden ins kochende, stark
geworfen und eine $\frac{1}{4}$ Stunde abgekocht, aus-
geseiht mit 6 Stück gepuzten und ausgegräteten Sardellen,
2 Löffel voll Kapern und 6 harten Eidotter ge-
mischt fügt man Salz, Pfeffer, etwas geriebene Muscat-
nuss, 1 Esslöffel voll Estragon-Essig nebst $\frac{1}{4}$ Kilo frischer
Butter und färbt dieses mit etwas Spinatgrün; passiert es
durch ein Sieb und bewahrt die Butter kühl, am besten auf dem
Eise zu Hammelsteulen und Lammsvierteln.

116. Butter auf Haushofmeister-Art.

Man knetet 100 Gramm Butter mit 1 Esslöffel voll
Petersilie, 1 Prise Pfeffer und Salz und dem Saft einer
Citrone und bewahrt sie wie obige auf dem Eise.

117. Sardellen-Butter.

Man gereinigt 10 Sardellen passiert man mit 1

Butter auf dem Eise bis zum
abwachen

119. Krebs-Butter.

Man kocht 20 Stück Suppenkrebse rasch in Salzwasser, bricht sie sodann aus und stoßt die rothen Schalen und Scheeren im Mörsler. Hernach röstet man dieses in 160 Gramm Butter, passiert es durch ein Tuch in einen Topf, den man ins kalte Wasser gestellt hat.

120. Marinade (Beize).

I.

Man schneidet 3 Zwiebel, 3 gelbe Rüben, 1 kleines Häuptl Sellerie, 1 Kaffeelöffel voll Pfefferkörner, 3 Lorbeerblätter, 1 Pastinake, etwas Citronenschalen, 4 Liter Wasser, $\frac{3}{4}$ Liter Wein oder $\frac{1}{2}$ Liter guten Essig (zu Wildpret nimmt man Weinessig), kocht dieses eine $\frac{1}{4}$ Stunde; jedoch wird der Wein nicht mitgekocht, sondern kommt erst nachher dazu.

121. Marinade.

II.

Diese dient ebenfalls, um verschiedenem Fleische Geschmack zu geben und um es leichter haltbar zu machen, zieht aber die Säfte nicht so sehr aus wie die Beize. Man schneidet Wurzeln wie für die Beize, stoßt die Gewürze, gibt $\frac{1}{8}$ Liter Öl und Citronensaft, 1 Glas Wein oder Essig dazu und legt das Fleisch mit dieser Marinade begossen in einen Topf, läßt es 7—8 Stunden oder einige Tage liegen, wendet jedoch das Fleisch öfters um.

122. Marinade (Beize).

III.

Zur Beize I gibt man noch 1 Kaffeelöffel voll Wachholderbeeren, Basilicum, Rosmarin und Salbei. Diese Beize verwendet man aber ausschließlich nur für Wildpret.

123. Trockene Braise (Wurzelwerk).

3 Zwiebeln, 2 gelbe Rüben, 1 kleine Sellerie und zu Wildpret auch 1 Lorbeerblatt und 10 Pfefferkörner, 5 Körner Piment oder Neugewürz. Man belegt mit diesen Wurzeln den Boden der

Bratenpfannen, sei es Rindsbraten (zu dem man auch Pfefferkörner, sowie Neugewürz nimmt, nebst Thymian) oder Kalbsbraten, Schweins- oder Hammelbraten. Selbst auch zu Geflügel, sei es nun zahmes oder wildes, wird diese Bräse verwendet; ohne diese wird man nie eine kräftige Braten-Zus erhalten.

3. Abschnitt.

Von den Purées.

124. Kartoffel-Purée.

Man kocht 10 große und zuvor geschälte Kartoffeln mit möglichst wenig Wasser, passiert sie sodann durch ein feines Sieb, verrührt das Purée nach und nach mit der nöthigen heißen Milch, daß ein weiches, doch nicht zu flüssiger Brei entsteht, gibt 70 Gramm oder etwas mehr gute Butter dazu.

125. Erbsen-Purée.

Man kocht $\frac{1}{2}$ Liter Erbsen in Wasser weich, passiert sie sodann durch ein Sieb, gibt Einbrenn von 80 Gramm Schmalz oder Butter und dem erforderlichen Mehl und etwas Zwiebel dazu, vergießt dieses mit Suppe, daß ein nicht zu flüssiger Brei entsteht und würzt mit Pfeffer.

126. Bohnen-Purée.

Bleibt in der Bereitungsart ganz gleich wie Erbsen-Purée. Man kann auch beim Anrichten etwas geröstete Semmelbrösel oben darauf geben. Auf diese Weise bereitet man auch Purée von Linsen.

127. Zwiebel-Purée.

Man dünstet 12 Stück in Scheiben geschnittene Zwiebeln in etwas Butter und Speck, daß die Zwiebeln aber noch weiß bleiben,

gibt etwas Fleischbrühe darauf und passiert sie dann mit 2 Schöpflöffeln voll dicker, weißer Einmach-Suppe. Das Purée wird allerdings etwas flüssiger aussehen, als die vorhergehenden, darf aber nicht so flüssig sein wie eine Sauce.

128. Purée von Spinat.

Der Spinat oder auch Mangold, wird ins kochende, stark gesalzene Wasser, in das man auch einen $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel voll Natron gegeben hat (damit der Spinat grün bleibt), geworfen und weich gekocht. Sodann kühlt man den Spinat mit kaltem Wasser ab, drückt ihn gut aus und passiert ihn durch ein Sieb. Hernach bereitet man Einbrenn, gibt den Spinat dazu und vergießt alles mit der dazu erforderlichen Suppe, würzt mit etwas Pfeffer und Muscatnuß. Wenn man will, können auch einige Löffel voll Rahm dazu gegeben werden.

129. Kastanien-Purée.

Die Kastanien werden in Wasser etwas gekocht, daß man die Schale (wenigstens die äußere) ablösen kann; sodann mit Milch vollends weich gekocht und passiert. Hernach behandelt man das Purée wie das Kartoffel-Purée.

4. Abschnitt.

Von den Farcen (Füllen).

130. Semmel-Panade.

Man reibt 4 Kaisersemmeln gut ab, daß keine Rinde mehr daran ist, schneidet diese in Stücke und befeuchtet sie mit 2 Schöpflöffeln voll guter Fleischbrühe nebst 1 Eßlöffel voll feingeschnittenen Champignons und rührt dieses auf Kohlenfeuer solange, bis es sich von der Casserole löst; sodann gibt man 3 Eidotter dazu, verrührt es noch etwas, gibt es sodann auf ein Teller und bedeckt es bis zum Gebrauche mit einem butterbestrichenen Papier.

131. Kalbfleisch-Farce mit Nierenfett.

Man schneidet $\frac{1}{2}$ Kilo Kalbsnuss oder ein anderes Stück vom Schlegel mit 800 Gramm Nierenfett sehr fein, stoßt dieses mit 2 Eßlöffel voll feingeschnittenen und in Butter gedünsteten Chalotten, 4 ganzen Eiern und 1 Weinglase voll Wasser im Mörser, bis es ganz fein ist. Hernach passiert man es durch ein Drahtsieb.

132. Kalbfleisch-Farce auf andere Art.

Man befreit $\frac{1}{2}$ Kilo Kalbfleisch von allem Häutigen und schneidet es fein; sodann stoßt man es im Mörser mit 3 geweichten und gut ausgedrückten Semmeln, die man zuerst abgerieben hat, 3 Eidotter, 300 Gramm weißem, nicht zu stark geräuchertem Speck, den man fein geschnitten hat, oder man kann auch 250 Gramm Butter dazu nehmen statt Speck, 1 Löffel voll feingeschnittene und abgedünstete Chalotten. Wenn dieses nun gut gestoßen ist, so würzt man es mit Muscatnuss, Salz und Pfeffer und passiert es durch ein Drahtsieb.

133. Geflügel-Farce mit Nierenfett.

Diese bleibt in der Bereitung ganz gleich wie die Kalbfleisch-Farce, nur gibt man statt der Chalotten 2 Löffel voll feingeschnittene Trüffel oder Champignons dazu, und statt Kalbfleisch, Geflügel-Fleisch. Man kann auch alte Hühner, oder je nachdem was man eben zur Verfügung hat, nehmen.

134. Farce von Hasen oder Reh.

Man hakt oder schneidet 425 Gramm Reh- oder Hasenfleisch, stoßt dieses, gibt 210 Gramm Panade, 2 Löffel voll feine Kräuter, ohne Gurken, dafür aber etwas Majoran und Thymian, die man in 140 Gramm feingeschnittenem Speck geröstet hat, dazu, nebst Pfeffer und Muscatnuss und 4 Eidotter, auch wenn man hat 6 Löffel voll spanische Sauce. Ist dieses fein, so passiert man es durch ein Drahtsieb.

135. Fisch-Farce.

Man stoßt 300 Gramm von Hecht, oder wenn man Schill, oder einen andern weiß-fleischigen Fisch zur Hand hat, mit

180 Gramm Semmeln, die man zuvor abgerieben und in Milch geweicht und wieder gut ausgedrückt hat, und 100 Gramm Butter, sowie 3 Eidotter. Ist es fein genug, so mengt man noch 3 Esslöffel voll dicke Faisten-Beschamel-Sauce dazu und passirt alles durch ein Sieb. Man braucht diese Farce auch gar nicht zu passiren, wenn man zuvor die Haut, Gräte oder sonstigen Knochen entfernt hat. Man würzt mit etwas Petersilie, Muscatnuss, Pfeffer und Salz.

136. Von den Ingredienzen zu den kleinen Ragouts.

Kalbsmilchner wässert man recht weiß aus und blanchirt sie sodann 10 Minuten. Hernach schneidet man dieselben in 2 cm große Würfel. Hahnen-Nieren werden sauber gewaschen und in Salzwasser, wie die Kalbsmilchner, einige Minuten gekocht. Ebenso werden die Geflügel-Lebern und Herzen sauber von der Galle befreit, gewaschen und wie die obigen Ingredienzen behandelt, von allen Seiten nett zugeschnitten. Die Lebern schneidet man in 2 Theile. Die Austern werden aufgemacht, von dem Barte befreit und in ihrem eigenen Wasser und Citronensaft abblanchirt. Glacirte Zwiebeln bereitet man, indem man eine Anzahl kleiner weißer Zwiebeln abschält und mit einem Löffel voll Zucker, etwas Butter und ein wenig Suppe gelb dünstet.

5. Abschnitt.

Von den Ragouts.

137. Ragout Financier.

4 Stück Kalbsmilchner, 1 Löffel voll Hahnen-Nieren, 2 Löffel voll Champignons, 1 Löffel voll Trüffel nebst 1 Löffel voll Geflügel-Lebern werden so zubereitet, wie im vorigen Abschnitt angegeben ist; dann gibt man dieses in eine Casserole mit einigen Schöpflöffeln voll dickflüssig eingekochter Sauce-Espagnole, die man

zuvor mit 1 Glase Madeira recht dick eingekocht hat; läßt es jedoch nicht mehr kochen. Beim Anrichten gibt man Geflügel-Klößchen zum Ragout.

138. Ragout Toulouse.

Man verwendet hiezu dieselben Ingredienzen wie zum vorigen; doch zum Unterschiede werden dieselben in eine Butter-Sauce, die man mit 2 Eidottern legiert hat, gegeben. Man gibt auch einige Geflügel-Klößchen beim Anrichten unter das Ragout.

139. Ragout Providence.

Einige Bratwürstchen werden in Butter gebraten, die Haut abgezogen und in dünne Scheiben geschnitten; 200 Gramm gut gekochtes Selchfleisch (vom Rind) wird würfelig geschnitten, 1 kleine Tasse voll Champignons und ebensoviel weich gedünstete Trüffel, 1 Löffel voll Hahnen-Nieren nebst 2 Löffeln voll Kapern vermischt, in eine Casserole gethan und mit $\frac{3}{8}$ Liter dicker spanischer Sauce, die man zuvor noch mit 1 Glase Rothwein verkocht hat, begossen und warm gestellt.

Diese angeführten Ragouts werden nie als Gericht für sich allein, sondern „nur als Garnierung“ um große Fleischstücke gegeben.

140. Fein Ragout (Salpicon).

Hiezu schneidet man alle Bestandtheile fein würfelig, doch darf nicht zuviel Sauce dazu kommen, sondern nur soviel, daß alles gebunden ist. Man schneidet 2 Kalbsmilchner, 1 kleine Kalbs-Zunge, einige Geflügel-Lebern, Hahnen-Nieren, Hühnerfleisch und Magen, Champignons und Trüffel, alles früher gar gemacht; gibt 1 großen Schöpflöffel voll spanische Sauce, die man mit einigen Eßlöffeln voll Madeira recht kräftig bereitet hat, dazu, und füllt dieses in Muscheln oder kleine Butterteig-Pastetchen. So bilden diese auf einer mit einer Serviette belegten Platte ein Gericht für sich. Füllt man dieses Ragout in Muscheln, so gibt man etwas geriebenen Parmesan-Käse darauf und stellt sie nur für 3 Minuten in einen Ofen, damit sich oben ein Häutchen bildet.

6. Abschnitt.

Von der Verwendung von Fleisch-Überresten.

141. Hachis.

Abfälle oder Reste von Rindfleisch oder Braten schneidet man fein. Sodann röstet man in Butter oder Fett feingeschnittene Zwiebeln und Petersilie und lässt das Fleisch auch ein wenig rösten. Hat man ziemlich viel fettes Fleisch zu verwenden, so staut man das Geröstete mit Mehl, sonst aber ist es besser, etwas braune Einmach-Suppe darauf zu gießen, bis es eine gebundene Masse wird, die aber nicht zu dick sein darf. Man würzt mit Pfeffer und Salz. Wenn man hat, kann man Braten-Sauce darunter mischen und im Falle man mit Mehl staut, muß man mit Suppe vergießen, wie auch sonst im Falle es zu dick wäre. Man rührt zuletzt einige Eier darunter, garniert es auch mit Spiegel-Eiern.

142. Hachis-Pastetchen.

Man bereitet Butterteig; rollt ein Blatt davon aus, wovon man mit einem Krapsen-Ausstecher von 10 cm Durchmesser, Blättchen austicht, die man mit einem Ausstecher von 8 cm Durchmesser ein zweitesmal austicht, so dass man einen Boden und einen Ring erhält, den man auf den mit Ei bestrichenen Boden ringsherum legt und fest andrückt. Wenn nun die Pastetchen gebacken sind, so gibt man 1 Eßlöffel voll Hachis in die Mitte. (Man muß auch achten, den Teig gleichmäßig auszurollen, damit die Pastetchen nicht uneben werden.)

143. Jäger-Pasteten.

Man bereitet Hachis von Wildfleisch, das man im übrigen gleich wie das frühere bereitet; nur gibt man auch etwas feingeschnittene Kapern und Majoran zu den Zwiebeln in das Fett zum rösten (und keine Eier darunter), gibt dann etwas Rothwein

zum Fleisch, daß es recht pikant wird. Inzwischen hat man Butterteig bereitet; treibt denselben dünn aus und füllt das trockengehaltene Hackis ein, schlägt den Teig zusammen wie Strudel, bestreicht den obern Rand auf der inwendigen Seite mit Ei und drückt die Enden fest, damit der Teig beim Backen nicht auseinandergeht. Der Teig wird nun mit Ei bestrichen und im heißen Ofen gebacken. Man gibt eine Pfeffer-Sauce dazu.

144. Hackis-Croquetten.

Man bereitet Hackis wie Nr. 140, gibt etwas Citronensaft darin und streicht es auf ein Brett 3 cm dick und läßt dieses erkalten. Sodann formt man Croquetten in der Länge von 7 cm und 3 cm Dike, wendet sie erst in Bröseln und dann wieder in abgeschlagenen Eiern und Bröseln und bäckt diese kurz vor dem Anrichten aus dem Schmalz. Man richtet sie auf einer mit einer Serviette belegten Platte an und garniert sie mit gebackener Petersilie. Eine Paradiesäpfel-Sauce wird extra beigegeben.

145. Gröfl.

Die Fleischreste schneidet man in ganz kleine dünne Stückchen. Sodann stellt man etwas Fett oder Schmalz auf, gibt feingeschnittene Zwiebeln hinein und wenn diese etwas angelauten sind, gibt man das Fleisch dazu; wenn dasselbe ein wenig geröstet ist, auch etwas feinblättrig geschnittene Kartoffeln, salzt es; nach Geschmack kann man auch etwas Pfeffer daran geben.

146. Innsbrucker Gröfl.

Dazu schneidet man rohes Rind- oder Kalbfleisch wie zum obigen, gibt Schmalz oder Fett in eine Casserole, ebenso feingeschnittene Zwiebeln (nicht zu wenig) in das heiße Schmalz und wenn diese gelb sind, gibt man das Fleisch hinein und läßt es ein wenig rösten. Sodann gibt man feinblättrig geschnittene rohe Kartoffeln dazu, vielleicht gut $\frac{1}{4}$ von dem Fleische; salzt, würzt mit etwas Pfeffer und läßt es weich dünsten.

7. Abschnitt.

Von den

warmen außergewöhnlichen Gerichten.

(Vorspeisen.)

147. Kleine Pastetchen.

Man sticht von Buttermig kleine Blättchen, ungefähr 6 cm im Durchmesser aus, legt auf das untere, das man mit Ei bestrichen hat, etwas Kalbsfleisch-Farce und bedeckt es mit einem anderen Blättchen, das man leicht andrückt, mit Ei bestreicht, die Pastetchen im heißen Ofen backt und warm zu Tisch gibt.

148. Fisch-Pastetchen.

Man sticht Blättchen von Buttermig aus wie oben, legt aber Fisch-Farce darauf und behandelt diese wie oben.

149. Romanische Pastetchen.

Man bereitet einen dickflüssigen Backteig von 250 Gramm Mehl, 3 Eidotter und etwas Milch. Die Pastetchen-Form, die aus Blech gefertigt ist, muß 6 cm hoch, 4 cm oben breit, unten muß sie um $\frac{1}{2}$ cm schmaler sein, damit die Pasteten leichter herausfallen, dann 2 messerrückendick; das Innere hohl und von Außen fein gerippt sein. Den Teig gibt man in ein Glas oder kleines Löffchen, taucht die Form erst ins heiße Backschmalz, so dann bis 3 mm vom Rande, in den Teig und dann gleich in das heiße Schmalz und so fort, immer zuerst mit der Form ins Schmalz. Man füllt diese Pastetchen mit Salpicon, worunter man auch Krebsfleisch geben hat.

150. Würstchen in Buttermig.

Hiezu brät man einige Bratwürste in Butter, zieht die Haut ab und schneidet sie in fingerlange Stücke. Man dünstet nun einige Löffel voll feine Kräuter in dem Schmalz oder Butter, in

der man die Würste gebraten hat, wälzt die Würstchen darin, daß die Kräuter daran hängen bleiben und läßt sie erkalten. Sodann wickelt man sie in Buttermilch-Streifen, daß sie von allen Seiten bedeckt sind und bestreicht das untere Ende vom Teig mit Ei, damit die beiden Enden beim Backen zusammenhalten. An den Wurstenden drückt man den Teig mit dem Messerrücken fest, damit kein Saft ausfließen kann und legt sie so auf das Blech, daß die Seite, wo der Teig zusammengeht, unten auf dem Blech zu liegen kommt.

151. Hirn-Würstchen.

4 ganze Kalbshirn werden gut von Blut und Haut gereinigt und wenn dasselbe ganz weiß ist, eine $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht. (Man gibt auch etwas Petersilie, gelbe Rüben, Zwiebelstücken und ein Lorbeerblatt in das Salzwasser, in dem man das Hirn kocht.) Sodann weicht man 2 Kaisersemeln ohne Rinde in Milch und drückt sie gut aus. Zwiebeln, Petersilie, Champignons (alles zusammen 1 gehäuften Eßlöffel voll) röstet man in 125 Gramm Butter, gibt das Brot dazu und läßt dieses noch etwas dünsten, fügt dann $\frac{1}{4}$ Liter weiße Einmach-Suppe dazu, nach Geschmack ein Stückchen Sardellen-Butter, würzt mit Muscatnuss und dem nöthigen Salz, verrührt es mit 5 Eidotter und passiert dieses durch ein Sieb, hernach mischt man das in Würfel geschnittene Hirn dazu und füllt dieses in Schweinsdärme. Man legt nun die Würste, die 10 cm lang sein sollen, ins kochende Wasser, bis sie sich fest anfühlen lassen, dann werden sie in Butter gebraten.

152. Lungen-Würste.

Man kocht 1 Kilo Schweins- oder Kalbslunge, hackt diese fein und dünstet sie mit 200 Gramm Speck und 2 feingeschnittenen Zwiebeln, gibt 2 in Suppe geweichte und gut ausgedrückte Semeln darunter, nebst 1 Schöpflöffel voll Einmach-Suppe, sowie einige Löffel voll in Suppe gedünsteten Reis. Man fügt noch Majoran, Pfeffer, Salz und Neugewürz dazu, füllt nun diese Masse in die weiteren Schweinsdärme, doch muß man diese nicht zu voll machen, bindet die Würste an beiden Enden zu und legt sie in gesalzenes Wasser, läßt sie bis zum Sieden; jedoch wenn das Wasser den

Siedegrad erreicht hat, zieht man die Casserole weg und läßt sie noch einige Zeit im heißen Wasser liegen.

153. Würstchen von Kalbsgekröse mit Trüffeln.

Ein gut gereinigtes Kalbsgekröse wird nebst Wurzelwerk weich gekocht und in dünne Streifen geschnitten. Man gibt zusammen 2 Löffel voll Champignons, Petersilie und Zwiebeln in 2 Schöpflöffel voll weiße Einmach-Suppe und läßt dieses ein wenig kochen, fügt dann noch 1 gehäuften Eßlöffel voll blätterig geschnittene gedünstete Trüffeln dazu, Pfeffer, Muscatnuss, 5 Eidotter, mischt das Gekröse dazu und füllt diese Masse in nicht zu enge Därme. Sodann kocht man sie wie die obigen und brät sie dann in Butter braun.

154. Kalbshirn in Muscheln.

Das gut ausgewässerte Kalbshirn blanchiert man in Suppe und legt es dann in frisches Wasser. Inzwischen bereitet man eine Butter-Sauce, gibt 1 Löffel voll grüne Kräuter, die man zuvor etwas abgeröstet hat, darin, legiert die Sauce mit 2—3 Eidotter und Citronensaft, gibt das Hirn, das man in 6 Stücke geschnitten hat in die Muscheln, die Sauce, welche sehr dick sein muss, darüber, säet etwas Brösel darauf, träufelt Butter darüber und stellt nun die Muscheln in die Röhre, bis sie sich leicht gebräunt haben.

155. Rühreier mit Schinken in Muscheln.

Man schneidet $\frac{1}{4}$ Kilo gekochten Schinken fein und mischt diesen zu Rührei von 18 Stück Eiern, gerade noch früh genug, damit der Schinken noch warm wird, füllt dieses in die Muscheln und serviert sie sogleich. Statt des Schinkens kann man auch geräucherten Lachs nehmen, den man in kleine Würfel schneidet, etwas dünstet und auf die gleiche Art beendet.

8. Abschnitt.

Von den

kalten außergewöhnlichen Gerichten.

(Vorspeisen.)

156. Caviar.

Der Caviar ist der Kogen vom Stör, Hausen und Sterlet. Der vom Sterlet ist der beste, der vom Stör der schlechteste von diesen drei Gattungen. Dieser erscheint in einer feinkörnigen, schwarzgrauen und ziemlich dicken Substanz und der gute davon muß sich durch einen etwas säuerlichen, nicht thranigen Geschmack auszeichnen. Man richtet ihn auf einer Glasküßel an und garniert ihn mit Citronenspalten und gerösteten Brotschnitten.

157. Marinierter Thunfisch.

Der marinierte Thunfisch wird in nette Stücke geschnitten und mit einer noch nicht festgerührten Mayonnaise (es muß mehr einer Sauce, wie z. B. einer fertigen Sauce-Remoulade gleichsehen) übergossen. Natürlich muß sie ordentlich mit Citronensaft gesäuert und mit Pfeffer und Salz gewürzt sein.

158. Sardinen mit Butterbrötchen garniert.

Die Sardinenbüchsen werden erst kurz vor dem Anrichten geöffnet. Man richtet sie auf einem langen Teller zierlich in der Mitte an, daß ein breiter Raum ringsherum frei bleibt. Man legt nun abwechselnd ganz kleine Pfeffergurken und Eierviertel herum, und auf den äußern Tellerrand Butterbrötchen mit Sardellen, Butterbrötchen mit Schinken, mit kaltem Braten, mit gehacktem Eidotter, mit Krebsen u. Auch Citronenspalten verwendet man zur Garnitur.

159. Butterbrötchen mit Sardellen.

Man schneidet einige Kaisersemmeln, von denen man die Rinde etwas abgerieben hat, in messerrückendicke Scheiben, die man

etwas röstet. Sodann bestreicht man diese mit Sardellen-Butter und macht ein Gitter von ganz dünn geschnittenen Sardellenstreifen.

160. Butterbrötchen mit Kalbsbraten.

Man bestreicht Semmelscheibchen wie obige mit Senfbutter, gibt Streifen von Kalbsbraten oder feingehackten beliebigen Braten darauf.

161. Butterbrötchen mit Eidotter.

Man bestreicht die Brotscheibchen mit Kräuter-Butter und gibt ein Häuschen von gehacktem Eidotter darauf. (Butter auf Haus-hofmeister-Art.)

162. Butterbrötchen mit Schinken.

Die Brotscheibchen, welche auch von Schwarzbrot sein dürfen (was auch viel netter als Abwechslung ist), werden mit frischer Butter bestrichen und mit Schinkenstreifen oder feingehacktem Schinken belegt.

163. Butterbrötchen mit Krebschweischen.

Hiezu bestreicht man die Semmelscheibchen mit Krebsbutter und gibt Krebschweischen und Kapern darauf.

164. Hummer mit Mayonnaise.

Den marinierten Hummer nimmt man erst kurz vor dem Anrichten aus den Büchsen und legt die schönen großen Stücke oben auf die Platte, gibt eine recht dickgerührte Mayonnaise darüber, daß der Hummer von allen Seiten gut davon bedeckt ist und garniert mit Gurken (recht kleine Pfeffergurken) und Kapern.

Vom Ochsenfleisch.

165. Einfach gekochtes Rindfleisch.

Die besten Tafelstücke zum Sieden geeignet sind: Das Schweifstück, Tafel- oder Kaiserspitze, oder Fricandeau (man benennt diese Fleischstücke ebenso verschieden); sehr saftig, wenn auch manchmal sehr fett ist die Brust und der mittlere Theil vom Blatt. Man setzt das rasch gewaschene Fleisch mit kochendem Wasser zu, salzt, nimmt den aufsteigenden Schaum fleißig ab und gibt dann etwas Grünzeug: gelbe Rüben, Sellerie und etwas braun gebratene Zwiebel dazu und läßt es langsam kochen. Beim Anrichten schneidet man das Fleisch in dünne Scheiben, wobei man darauf zu achten hat, daß man die Scheiben immer nach quer (nie der Länge des Fadens nach) schneidet. Man streut nun etwas Salz darauf, gießt Suppe darüber und gibt das Fleisch garniert und mit warmer oder kalter Sauce zu Tisch. Bei einer größern Tafel muß nebst warmen Gemüse entweder eine kalte Sauce oder eine kalte Beilage serviert werden.

166. Paniertes Brustkern im Ofen.

Ein gut abgelegenes Brustkernstück wird in einer Braise weich gedämpft, das heißt man gibt in eine Casserole etwas Schmalz, Sellerie, Zwiebeln, gelbe Rüben, Pfefferkörner, läßt das Fleisch ein wenig angehen und gießt soviel Wasser darauf, daß das Fleisch bis zur Hälfte davon bedeckt ist. Sobald das Fleisch weich ist, legt man es zwischen 2 Deckel und preßt es, daß es eine gute Form erhält. Inzwischen bereitet man eine dicke Butter-Sauce, verkocht damit 3 Löffel voll Champignons, Zwiebeln und Petersilie, welche man fein geschnitten hat, gibt Citronensaft und Salz dazu. Mit dieser Sauce bestreicht man nun den von den Rippen befreiten Brustkern auf der obern Seite, streut Brösel und etwas Parmesankäse darauf, gießt auf eine Omelettenpfanne etwas fette Braise, worin man das Fleisch gedämpft hat, legt nun den Brust-

fern darauf und lässt es in der Röhre rösten. Beim Anrichten serviert man den eigenen Saft, den man gut eingekocht und rein entfettet hat, extra in einer Saucen-Schale.

167. Holländer Braten.

Hiezu nimmt man ein gut abgelegenes Stück von der Schoß, Beiried, Rippenstück, Roastbeef. Ich benenne dieses Fleischstück immer mit „Roastbeef“ und führe nur deshalb alle diese Namen an, weil man an jedem Orte wieder eine andere Benennung dafür hat. Ein solches Stück wird nun in der Mitte der Länge nach durchschnitten, jedoch nur soviel, dass man mit der Hand hindurch kann, um die Fülle einzuschieben. Für ein Stück von gut 3 Kilo bereitet man Farce von $\frac{1}{2}$ Kilo Schwein- und Kalbfleisch gemischt, mit etwas Butter und Rahm und einer geweichten, abgeriebenen Semmel, mengt 2 in Würfel geschnittene Pfeffergurken, etwas ebenso geschnittenen Speck und geräucherte Zunge, nebst Salz und Pfeffer dazu, füllt von beiden Seiten und näht dann zu. In eine tiefe Casserole oder eigens für Rindsbraten bestimmte Kupferwanne gibt man nun trockene Braise oder Wurzelwerk sammt Pfeffer und Neugewürz-Körnern, gibt das Fleisch darauf, lässt dasselbe etwas angehen oder gelb werden; aber ja nicht anbrennen, wendet es um und wenn es auch auf der andern Seite soweit ist, gießt man soviel Wasser darauf, dass es beinahe über das Fleisch geht und lässt es nun auf dem Herde oder besser in der Röhre weich dünsten. Die Sauce muss gut eingekocht sein, was nach 4stündigem Kochen in einer heißen Röhre fast immer der Fall ist. Sollte noch zuviel und zu dünne Sauce nach dieser Zeit vorhanden sein, so muss man diese auf raschem Feuer („ohne“ das Fleischstück) solange einkochen, bis sie dick und kräftig wird; sodann entfettet man sie und übergießt damit den in dünne Scheiben geschnittenen Braten. Dieses gilt für alle gedämpften Rindsbraten, was ich in Bezug auf die Sauce bemerkt habe. Diese großen Fleischstücke müssen sehr stark mit Salz und Pfeffer eingerieben werden, bevor man sie dämpft.

168. Champignon-Braten.

Hiezu verwendet man entweder ein Schweiffstück, oder den Tafelspiz (Fricandeau), durchzieht es tief mit Speck, richtet die

Casserole mit Fett oder Schmalz und Wurzelwerk ein und wenn sich das Fleisch leicht gebräunt hat, gießt man soviel Wasser darauf, daß das Fleisch fast davon bedeckt ist und läßt es weich dämpfen.* Inzwischen dünstet man eine $\frac{1}{2}$ Tasse voll Champignons, die man feinsblättrig geschnitten hat, gibt diese dann in die gut eingekochte und entfettete Braten-Sauce und läßt dieses noch ein wenig verkochen. Man gibt nun beim Anrichten die Sauce mit den Champignons über den Braten.

169. Rahm-Braten.

Man richtet ein Stück Roastbeef, oder auch ein Schweisstück oder Tafelspiz zum dünsten in eine Casserole ein; wenn nun das Fleisch weich genug ist, so läßt man die Sauce gut einkochen, gießt alles Fett davon ab, gießt dann Suppe auf, gibt in eine Tasse 1 Eßlöffel voll Stärkmehl, verrührt dieses mit Wasser bis es glatt ist und schüttet dieses in die Sauce; man passiert nun die Sauce mit dem Wurzelwerk durch ein Sieb, läßt die Sauce noch gut verkochen, gibt auch eine Tasse dicken sauren Rahm darin.

170. Kräuter-Braten.

Man spickt ein Schweisstück oder Tafelspiz mit Speck; muß aber den Speck auf der inwendigen Seite des Fleisches tief durchziehen, indem man mit einem spitzen Messer einen Schnitt macht und den Speck mit den Fingern hineinsteckt. Man dünstet es nun auf die angegebene Weise mit Wurzelwerk und Wasser weich. Inzwischen röstet man 2—3 Löffel voll feine Kräuter, gibt eine Tasse guten Rothwein darauf und läßt dies mit der gut eingekochten und entfetteten Braten-Sauce verkochen.

171. Znaimer-Braten.

Man spickt ein Schweisstück mit Pfeffergurken, die man in dicke Streifen geschnitten hat und dünstet es mit Wurzelwerk und

* Alle diese Rindsbraten, die gedämpft werden, müssen sehr weich und saftig sein und man muß eine tiefe Casserole dazu haben, die gut schließt; denn ohne Deckel wird das Fleisch in der Röhre trocken und bekommt auch zu viel Farbe. Am besten eignet sich für große Fleischstücke eine Kupferwanne mit einem passenden Kupferdeckel.

Wasser weich. Sodann passiert man die entfettete, gut eingekochte Sauce, gibt würfelig geschnittene Pfeffergurken darin und läßt sie noch etwas verkochen.

172. Boeuf à la mode.

Ein Schweisstück spickt man auf die angegebene Weise (siehe Kräuter-Braten) mit Gurken, Zunge und Speck, alles in fingerdicke Streifen geschnitten. Man richtet nun die Casserole mit Wurzelwerk und Schmalz ein und wenn das Fleisch auf beiden Seiten bräunlich ist, gibt man nebst dem Wasser auch $\frac{1}{4}$ Liter Rothwein darauf und beendet den Braten wie die früheren.

173. Rindsbraten nach Robert.

Man dünstet Roastbeef mit Wurzelwerk und Wasser weich; gibt dann in die gut eingekochte und entfettete Sauce 2 Eßlöffel voll Senf (angerührten), eine Prise Zucker und den Saft einer $\frac{1}{2}$ Citrone; läßt dann aber die Sauce nicht mehr kochen.

174. Sauer-Braten.

Man legt einen Tafelspiz 2—3 Tage in eine Beize I. und dünstet ihn dann mit Wurzelwerk und Wasser (man gibt auch etwas von der Beize dazu) weich. Wenn die Sauce nun gut eingekocht und entfettet ist, so gibt man eine große Tasse voll Rahm darin und läßt sie noch etwas aufkochen.

175. Gedämpfter Tafelspiz mit jungen Gemüsen.

Man dämpft dieses Fleischstück mit Wurzelwerk in Wasser weich und gibt die gut eingekochte, entfettete Sauce beim Anrichten darüber. Kleine gelbe und junge weiße Rüben, dressirt man mit einem Dressiermesser zu netten zierlichen Scheibchen; grüne Bohnen schneidet man in Spitzwecken; Spargel schneidet man in 3 cm lange Stückchen, ferner zerteilt man 1 Rose Blumenkohl in kleine Köbchen, befreit Sprosskohl von den schlechten Blättchen und sticht joviell Kartoffeln mit einem Apfelbohrer aus, daß es ein gleiches Quantum wie von den Rüben ergibt. Es soll von jeder Gemüse-Gattung das gleiche Quantum ausmachen. Man blanchiert

un jedes für sich in Salzwasser und gibt es dann in zerlassenen Butter und läßt die Gemüse noch etwas dünsten. Man garniert nun damit das Fleisch, das man „im Ganzen“, nicht tranchiert, auf den Tisch bringt. Man thut besser, wenn man die Sauce extra beigibt.

176. Zigeuner-Braten.

Man dämpft ein Schweisstück auf die obige Art; beim Anrichten gibt man $\frac{1}{4}$ Liter Kern-Erbisen, die man mit Butter gedünstet hat, nebst in 3 cm große viereckige Stückchen geschnittene Speckscheibchen, die man durchsichtig gebraten hat, in die gut bereitete Sauce, welche man über das Fleisch anrichtet.

177. Rinds-Rouladen.

Man schneidet ein Stück Roastbeef einmal ganz durch, streicht abgedünstete feine Kräuter darauf und rollt es der Länge nach zusammen und dünstet es wie gewöhnlich.

178. Roastbeef auf englische Art.

Zu diesen Braten muß man vor allem ein sehr dickfleischiges Stück Roastbeef von einem jungen Ochsen haben und eine sehr heiße Röhre. Man wäscht das Fleisch möglichst rasch und trocknet es mit einem Tuche ab; sodann reibt man es gut mit Salz und Pfeffer ein, gibt Schmalz und Wurzelwerk in eine flache Bratpfanne und legt das Rippenstück so, daß die Rippen unten auf liegen. Man läßt nun die Pfanne erst auf dem Herde etwas heiß werden und stellt sie dann in die Röhre. Von Zeit zu Zeit gießt man etwas von dem Saft, der sich in der Pfanne gebildet hat, über das Fleisch, wendet dasselbe (ohne mit einem Spieß darin zu stechen, in welchem Falle der Saft ausfließen würde und somit der Braten nicht gelänge) einmal um. Wie lange Zeit nun dieses erfordert, bis es richtig gebraten ist, kann man sehr schwer angeben, da es sich nach der Dicke des Stückes handelt. Ist das Stück 4 Kilo schwer, so braucht es sammt den Knochen gebraten ungefähr $1\frac{1}{2}$ Stunde. Ein ausgelöstes Stück Fleisch ohne Knochen, 3 Kilo schwer und sehr dickfleischig, braucht 1 Stunde. Kleinere Stücke verlangen natürlich kürzere Zeit. Man kann dieses Roastbeef

mit den Knochen, oder auch ausgelöst braten und schneidet die Flecken und das Fett an der dicken Seite des Fleisches 3 fingerbreit fort, im übrigen aber darf man das Fleisch nicht verlegen und läßt man das Fett darauf. Man darf auch während des Bratens weder Suppe noch Wasser ausgießen, sondern vor dem Anrichten schüttet man das Fett davon ab und kocht den braunen Fond mit Suppe auf, läßt das Fleisch trocken in ein Papier eingeschlagen liegen und stellt es so warm. Das Roastbeef muß eine schöne braune Kruste haben und wenn man es anschneidet, muß es schön rosa aussehen und ein rother Saft herausfließen. In England brät man das Roastbeef am Spieß, wozu man es dann in Papier wickelt, das man mit Butter bestrichen hat, umbindet es mit Spagat, übergießt es beim Braten mit Butter oder Fett und bratet es $1\frac{1}{2}$ Stunde. Damit das Fleisch eine schöne Kruste bekommt, nimmt man das Papier ab und bratet es sodann noch eine $\frac{1}{4}$ Stunde bis es schön braun geworden ist. Beim Anrichten muß das Fleisch am Knochen noch beinahe roh sein und wird der rothe Saft darüber gegeben. Man serviert englischen Senf, aus dem Schmalz gebackene Kartoffeln und Mixed-Pickles dazu.

179. Zungenbraten auf englische Art.

Der Zungenbraten wird sauber abgehäutet und von allem Fett befreit, gesalzen und gepfeffert. In eine Bratpfanne gibt man Wurzelwerk und Butter und bratet darin den Zungenbraten eine $\frac{1}{2}$ Stunde in einer sehr heißen Röhre. Man kann denselben auch spicken.

180. Zungenbraten nach Wellington.

Man häutet den Zungenbraten sauber ab, salzt, pfeffert und bratet ihn 20 Minuten in der heißen Röhre. Sodann stellt man ihn kalt, bestreicht ihn von allen Seiten mit feinen abgerösteten Kräutern und wickelt den Zungenbraten in Buttermehl, bestreicht den obern Rand von innen mit Ei, damit er beim backen nicht aufgeht und legt ihn auf ein Blech; die Seite, wo der Teig zusammen geschlagen ist, muß jedoch obenauf sein. Man bestreicht den Teig mit Ei und bäckt ihn in der heißen Röhre. Man darf den Zungenbraten nach dem Braten nicht in der Sauce liegen

lassen, sondern muß denselben auf ein Brett legen, damit der Saft abläuft. Man gibt die eigene entfettete und mit Suppe aufgekochte Sauce extra dazu, nicht darüber.

181. Lungenbraten auf französische Art.

Der von Fett und Häuten befreite Lungenbraten wird mit feinen Kräutern von allen Seiten bestrichen, dann in ein Schweinsnetz gewickelt. In eine Bratpfanne gibt man Wurzelwerk, legt den Lungenbraten darauf und bratet ihn $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunden. Man entfettet die Sauce oder richtiger man schüttet alles Fett fort und kocht den braunen Fond mit Suppe auf. Beim Anrichten läßt man das Netz an dem Lungenbraten.

182. Lungenbraten mit Trüffeln.

Einen gut abgehäuteten Lungenbraten spickt man mit nagelförmig geschnittenen rohen Trüffeln in 4 Reihen nebeneinander. Nun salzt und pfeffert man das Fleisch und umbindet es mit Speckscheiben, belegt den Boden einer Bratpfanne mit Wurzelwerk, gibt Butter darauf und den Lungenbraten. Man gibt nun den Lungenbraten $\frac{3}{4}$ Stunden in eine heiße Röhre, begießt ihn einige Male mit dem eigenen Saft. Sodann gießt man alles Fett davon ab und kocht den Fond mit einem $\frac{1}{2}$ Weinglase voll Madeira und Suppe auf. Man serviert die Sauce extra und garniert den Braten mit Kartoffel-Croquetten.

183. Marinierter Lungenbraten.

Einen sauber zubereiteten Lungenbraten legt man 2 Tage in eine Marinade (siehe Marinade II); sodann spickt man ihn, natürlich „nur oben“ (nicht auf allen Seiten), belegt den Boden einer Bratpfanne mit Speck und Wurzelwerk und legt den Lungenbraten darauf und bratet ihn 1 Stunde, gießt während des Bratens etwas rothen Wein und Suppe darauf; sodann entfettet man die Sauce und kocht sie mit saurem Rahm und Suppe auf.

184. Lungenbraten am Spieß gebraten.

Eine schöne Rindslende befreit man von Haut und Fett, spickt sie in 3 Reihen, salzt und pfeffert und beschmiert sie stark mit

Butter von allen Seiten und steckt sie an den Spieß, bratet sie unter häufigem Umdrehen und beträufeln mit Butter 1 Stunde bei schwachem Feuer, das man zuletzt mehr ansacht. Man gibt eine Madeira-Sauce dazu, die nichts anderes ist, als eine Sauce Espagnole mit 1 Glase Madeira nochmals aufgeköcht. Man kann auch den abgetropften Saft zur Sauce verwenden und diesen mit etwas spanischer Sauce aufkochen.

185. Lendenbraten auf Spanische Art.

Der sauber zubereitete Lendenbraten wird schön gespickt, gesalzen und gepfeffert. Sodann legt man denselben in eine Pfanne, in der sich Wurzelwerk und Speckscheiben befinden und stellt die Pfanne in die Röhre. Wenn sich die Lende etwas gelb zu färben beginnt, so gießt man 1 Schöpflöffel voll Suppe darüber und läßt sie weich dünsten. Man gießt 1 Glas Malaga dazu und etwas Suppe; läßt die Sauce noch gut verkochen, glaciert den Braten und richtet ihn, mit einem Ragout-Providence garniert, auf einer langen Platte an. Die Sauce wird extra serviert.

186. Beefsteaks auf dem Rost gebraten.

Hiezu befreit man einen Lendenbraten von Haut und Fett, schneidet stark fingerdicke Scheiben, ein Stück für je eine Person gerechnet, schlägt sie mit dem Cotelettenklopfer etwas breit, doch nicht zu dünn, bestreut sie mit Salz und Pfeffer, legt sie auf einen Teller, gibt einige Löffel voll zerlassene Butter oder feines Tafelöl darauf und bratet sie auf dem Rost, was nicht länger als 6 bis 7 Minuten dauern darf. Hernach bestreicht man sie mit heißer Glace und garniert sie mit gebackenen Kartoffeln und einer Sauce-Bearnaise. Hiezu gibt man in eine kleine Casserole, die in heißes Wasser gestellt ist, 4 Eidotter und ein Stückchen Butter und rührt mit der Schneeruthe, bis sich die Eier anfangen zu verdicken, wobei man immer etwas Butter nachgibt, bis man ungefähr 140 Gramm Butter eingerührt hat und die Sauce ein feines Aussehen hat, würzt mit Pfeffer und Salz, presst den Saft 1 Citrone dazu und 1 Löffel voll feingeschnittene Peterstlie.

187. Beefsteaks in der Pfanne gebraten.

Man richtet die Beefsteaks auf obige Weise zu, salzt und pfeffert und bestäubt sie leicht mit Mehl. Sodann gibt man in eine flache Pfanne Butter und wenn diese braun geworden, so bratet man die Beefsteaks darin auf starkem Feuer sehr rasch auf beiden Seiten braun und knusperig, was 6 Minuten dauern darf. Nun schüttet man die Butter davon ab und kocht den Fond mit Suppe auf. Will man die Beefsteaks etwas mehr ausgekocht haben, so läßt man sie noch einige Minuten kochen.

188. Amerikanische Beefsteaks.

Man richtet die erforderliche Zahl Beefsteaks auf die gewöhnliche Art zu, bestreut sie mit Salz und Pfeffer, taucht sie in zerlassene Butter und bratet sie schnell auf dem Rost. Nun übergießt man sie mit etwas Glace, richtet sie im Kranze auf einer Platte an, legt auf jedes Steak ein Stückchen Sardellenbutter und garniert sie mit aufgerollten Sardellenstreifen, Mixed-Pickles, Spiegel-eiern und ausgestochenen gekochten Kartoffeln.

189. Beefsteaks nach Chateaubriand.

Man schneidet 3 cm dicke Steaks, pugt sie recht ordentlich zurecht, klopft sie etwas, spaltet sie in der Mitte der Dicke nach (ungefähr 2 cm breit), jedoch ohne das Fleisch völlig voneinander zu trennen. Nun überkocht man Rindsmark, reinigt es von den Häutchen und schneidet es in Scheiben, die man mit Salz, Cayenne-pfeffer und feingeschnittenen Zwiebeln bestreut und in jede Spalte der Beefsteaks steckt, die man sodann etwas salzt, mit einem dünnen Faden überbindet und entweder auf dem Rost oder auf dem Herde in heißer Butter rasch, wie die gewöhnlichen Beefsteaks brät. Wenn man sie auf dem Rost bratet, so übergießt man sie beim Anrichten mit Glace, welche mit Citronensaft und Estragon vermischt ist.

190. Rohe Beefsteaks.

Diese werden aus feingehacktem oder noch besser, geschabtem Fleische bereitet (natürlich ohne Häutchen und Flechsen), mit Salz,

Pfeffer und feingehacktem Zwiebeln bestreut. Man kann sie auch mit Sardellenstreifen belegen und einen rohen Eidotter unter das Fleisch mischen, so nennt man diese «Beefsteak à la Tartare».

191. Deutsche Beefsteaks.

Man hackt ein schönes Stück Ochsenfleisch, das man von Fett und Häuten befreit hat, sehr fein, mischt etwas Zwiebel, Majoran und Thymian, fein geschnitten, nebst etwas geweichter Semmel-
schmolle und einigen Eidotter (für 3 Personen die Schmolle einer Kaisersemmel, 1 Eidotter und 20 Gramm Butter), etwas Butter, Salz und Pfeffer darunter, formt die Beefsteaks, staubt sie leicht mit Mehl und bratet sie rasch in Butter. Man schüttet die übrige Butter ab und kocht sie noch etwas, wenn man sie nicht sehr wenig ausgekocht liebt, mit Suppe auf.

192. Beefsteaks mit Hindernissen.

Man bratet die Beefsteaks wie gewöhnlich in der Pfanne und wenn sie auf der einen Seite braun sind, schlägt man auf jedes Steak ein frisches Ei, jedoch muss dieses so geschehen, dass nicht das Eiweiß in die Butter läuft, denn es muss einen förmlichen Überguss bilden. Man garniert sie beim Anrichten mit allen möglichen warmen und kalten Gemüsen; auch Sardellenstreifen, Krebschweischen zc.

193. Rumpsteaks.

Von einem gut abgelegenen, dicken Stück Roastbeef schneidet man stark fingerdicke Scheiben, die man leicht klopft, mit Salz und Pfeffer bestreut und rasch wie die Beefsteaks auf dem Rost oder in der Pfanne brät. Man gibt beim Anrichten die Sauce darüber und auf jedes Steak etwas geschabten Meerrettig, einige Scheibchen Pfeffergurken und oben darauf ein Stückchen Sardellen oder Senf-Butter.

194. Gedämpfte Rumpsteaks.

Man bratet die Steaks wie obige in Butter in der Pfanne rasch braun, schüttet die Butter weg, gießt Suppe und 1 Glas

Portwein, oder in Ermangelung dessen, von einer andern guten Marke darauf und läßt die Steaks langsam dämpfen. Inzwischen glaciert man einige kleine Zwiebeln und dünstet die gleiche Anzahl Champignons, gibt dieses nebst 1 Löffel voll Senf und etwas Citronensaft zu den Steaks und richtet sie, sobald alles nochmals aufgeköcht hat, an.

195. Roastbraten mit Zwiebel.

Von einem gut abgelegenen Roastbeef, das man von den starken Flechsen befreit hat, schneidet man etwas dünnere Scheiben als zu Rumpsteak, klopft sie, salzt und pfeffert, stäubt und brät sie rasch sammt in feine Scheiben geschnittene Zwiebeln in Butter braun; sodann gießt man die Butter ab und kocht den Fond mit Suppe auf.

196. Paprika-Roastbraten.

Die Roastbraten werden geklopft, mit Salz und Paprika gewürzt und mit Mehl bestäubt; sodann bratet man sie in Butter braun und legt die Roastbraten zum Dünsten in eine Casserole, gibt entsprechend viel feingehackte Zwiebeln in die Butter, läßt sie etwas abrösten und gießt dann Suppe und Rahm darin, gibt dieses auf die Roastbraten und dünstet sie weich.

197. Gerollte Roastbraten.

Die dünn geklopften Roastbraten werden mit Salz und Pfeffer bestreut, mit feinen Kräutern auf einer Seite bestrichen und diese Seite nach innen zusammengerollt, mit Bindfaden leicht überbunden, rasch in Butter gebraten; sodann gießt man die Butter ab und dünstet die Roastbraten mit Suppe weich.

198. Napoleon-Roastbraten.

Man klopft die Roastbraten dünn, bestreut sie mit Salz und Pfeffer, legt auf jedes Stück einen schön rundgeschälten rohen Kartoffel und wickelt sie zusammen; hernach bratet man sie in Butter gelb; sodann schüttet man die Butter fort, gibt die Roastbraten zum Dünsten in eine Casserole, kocht den Fond mit Suppe

auf und gibt diese Sauce nebst Kapern über die Kostbraten und dünstet dieselben weich. Kurz vor dem Anrichten gibt man auch etwas Rahm dazu und läßt die Sauce noch ein wenig verkochen.

199. Schweizer Kostbraten.

Man bereitet sie wie gewöhnlich, bestreut sie mit Salz, Pfeffer und Mehl und bratet sie rasch in Butter braun. Sodann gießt man die Butter ab, kocht den Fond mit Suppe auf, gibt feingehackten Majoran und ein Glas Rothwein in die Sauce und läßt die Kostbraten weich dünsten.

200. Esterham-Kostbraten.

Die Kostbraten werden wie gewöhnlich zubereitet und in Butter gebraten. Sodann bestaubt man die Butter mit Mehl, gibt feingehackte Zwiebeln und etwas Citronenschalen darin und läßt es ein wenig rösten, gießt Suppe auf und schüttet dieses über die Kostbraten. Inzwischen hat man gelbe Rüben, Sellerie, Kartoffeln, Kohlrüben und weiße Rüben feinnudlig geschnitten, mit etwas Butter und Suppe gedünstet. Beim Anrichten gibt man dieses Gemüse auf die Kostbraten und gießt die Sauce von demselben darüber.

201. Kostbraten mit Sardellen.

Die Kostbraten werden sehr dünn geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut, mit feingehackter Petersilie und Sardellen bestrichen, halb übereinander geschlagen, etwas Mehl darüber gestaubt und rasch in Butter gebraten; diese sodann abgegossen, der Fond mit Suppe aufgekocht und sogleich serviert.

202. Italienische Kostbraten.

Die Kostbraten werden geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut und etwas gestaubt; sodann bratet man sie rasch in Butter, gießt diese ab und kocht den Fond mit Suppe auf, gießt diese Sauce nebst etwas Paradiesäpfel-Purée über die Kostbraten, preßt auch etwas Citronensaft dazu und läßt die Kostbraten weich dünsten. Beim Anrichten garniert man die Kostbraten mit einem

Rand von gekochtem und mit Parmesan-Käse und Butter geschwungenem Macaroni.

203. Rindsbraten nach Palffy.

Ein Tafelspiz wird gespickt (wie der Kräuter-Braten), mit Salz gut eingerieben und mit Paprika bestreut, mit Wurzelwerk und Schmalz eingerichtet und etwas gebräunt; sodann gießt man soviel Wasser darauf, daß es beinahe das Fleisch bedeckt und dünstet es weich. Wenn nun die Sauce genügend sich verkocht hat, entfettet man sie, seigt sie in eine kleine Casserole, gibt viel ganze Kapern darin nebst etwas mit Wasser abgerührtem Stärkmehl und läßt es eine Weile verkochen, gibt eine Tasse dicken Rahm dazu und wenn die Sauce einmal aufgekocht hat, richtet man dieselbe über den Braten an.

204. Wiener Kostbraten.

Die Kostbraten werden recht dünn geschnitten und geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut, dann in abgesprudelte Eier getaucht und mit feinen Semmelbröseln paniert, aus dem heißen Schmalz gebacken und mit gebackener grüner Petersilie garniert. Die Petersilie wird von den Stengeln gezupft, gewaschen und gut getrocknet; dann eine handvoll davon ins heiße Schmalz gethan, einmal umgewendet und wenn die Blätter hart geworden sind, saßt man sie mit dem Backlöffel heraus. Man muß achten, daß einem nicht das zischende Schmalz ins Gesicht spritzt.

205. Rindfleisch als Wildpret auf Tiroler Art.

Ein Stück mageres Rindfleisch vom Blatt oder Schlegel legt man 6 Tage in eine Beize (siehe Marinade III). Hernach schneidet man es in große Würfel, größer als zu Goulasch. In eine Casserole gibt man Speck und grobgeschnittene Zwiebel nebst dem Wurzelwerk von der Beize und dünstet das Fleisch darin weich. Wenn nun der Saft ganz verkocht ist und das Fleisch sich etwas gebräunt hat, gießt man das Fett davon ab, kocht den braunen Fond mit Suppe auf, gibt das Fleisch in eine andere Casserole, seigt die Sauce darüber, gießt 1 Glas oder wenn man mehr Fleisch

als 1 1/2 Kilo hat, 1/4 Liter Rothwein dazu, nebst der braunen Einbrenne von 80 Gramm Butter und dem erforderlichen Mehl, läßt es gut verkochen und gibt dann sauren Rahm dazu, läßt es dann nur noch einmal aufkochen. Man serviert dieses Fleisch mit Buttermilchkrapsen.

206. Klopps mit saurem Rahm.

Man hackt 1 Kilo mageres Rindfleisch vom Schlegel nebst 120 Gramm Nierenfett fein, mischt 2 abgeriebene, geweichte und gut ausgedrückte Semmeln nebst etwas Salz und Pfeffer, ganz wenig Zitronenschale, 3 ausgegrätete, feingeschnittene Sardellen und 2 Eier gut durcheinander, formt längliche Klöße daraus (ähnlich den Croquetten, nur dicker), wendet sie in Mehl und bratet sie nebst etwas in Scheiben geschnittener Zwiebel und Petersilie in Butter schön braun, gießt erst etwas Suppe darauf, dann 1 Tasse sauren Rahm und dünstet sie weich. Wenn man Sardellen zu den Klopps verwendet, so braucht man gar nicht zu salzen.

207. Klopps mit Senf-Sauce.

Diese bereitet man aus halb Rind-, halb Schweinefleisch und mischt auf 1 Kilo 1 Ei darunter, etwas Salz und Pfeffer, formt längliche Klöße, wälzt sie in Mehl und bratet sie in Butter braun, gießt Suppe darauf, gibt 1 Eßlöffel voll Kapern dazu nebst 2 Eßlöffeln, die man mit 1 Glas Weißwein und 1 Eßlöffel voll Senf abgesprudelt hat und läßt die Klopps noch einige Zeit darin liegen ohne weiter zu kochen.

208. Ochsenfleisch mit Macaroni.

Ein sauber gewaschener, frischer Ochsenfleisch wird Sied für Sied abgehakt, mit Wurzelwerk, 1 Lorbeerblatt, einigen Pfefferkörnern in einer Casserole eingerichtet, mit 3 Schöpflöffeln voll Suppe übergossen und weich gedünstet. Ist nun die Sauce genügend eingekocht und hat das Fleisch eine schöne bräunliche Farbe, so gibt man 1 Glas Madeira in die Sauce, läßt sie noch ein wenig kochen und richtet den Schweif auf einer runden Platte an, gibt einen Rand von Macaroni, die man mit Parmesan-Käse und

Butter geschwungen hat, ringsherum und seht die Sauce über die Schweiffstücke.

209. Ochsenzunge mit Gemüse.

Die in der Braise weichgekochte und darin kalt gewordene Zunge schneidet man in dünne Scheiben und ordnet sie in eine flache Pfanne (Plafond), übergießt sie mit 2 Schöpflöffeln voll Kalbsbraten-Sauce oder spanischer Sauce, die vor dem Anrichten schnell eingekocht wird. Inzwischen hat man gelbe und weiße Rüben dressiert, abblanchiert, ebenso einige Zwiebelchen glaciert, grüne Erbsen gedünstet und die gelben und weißen Rüben in Butter geschwungen. Die Zunge wird auf einer langen Platte angerichtet mit dem Gemüse (jedes für sich) schön garniert. Ein Theil von der Braise, in der man die Zunge gekocht hat, wird mit etwas spanischer Sauce verkocht, in die man auch ein Glas Madeira gegeben hat und gießt etwas davon über die Zunge. Die übrige Sauce wird in einer Sauciere beigegeben. Unter Braise versteht man soviel Wasser, als man zum Kochen der Zunge bedarf, nebst Wurzelwerk oder trockener Braise.

210. Ochsenzunge gedünstet.

Eine frische Ochsenzunge kocht man solange in Salzwasser, bis sich die Haut abziehen läßt; sodann spickt man dieselbe und richtet sie in eine Casserole nebst Speckscheiben und Wurzelwerk ein, läßt sie etwas bräunen, gießt dann 2 Schöpflöffel voll von der Suppe, in der man die Zunge gekocht, nebst 1 Tasse Rothwein dazu und dünstet sie weich. Man kann sie mit einer Trüffel- oder Champignon-Sauce servieren.

211. Ochsenzunge grilliert.

Die Zunge wird in der Braise weich gekocht, die Haut davon abgezogen und wenn sie erkaltet ist, in dünne Scheiben geschnitten, die man mit Salz und Pfeffer bestreut, in zerlassene Butter taucht, mit feinen Bröseln paniert und auf dem Roste wie Coteletten ungefähr 12 Minuten brät. Will man die Zunge als Gericht für sich allein geben, so richtet man sie im Krauze an, beträufelt die Scheiben mit Citronensaft und serviert sie mit einer

Senf-Sauce. Man kann sie auch auf Gemüse geben, wie auf
Blaukraut, Kohl, Spinat &c.

212. Ochsenzungen-Pastete.

Man kocht eine große, frische Zunge in einer Braise weich, häutet sie und wenn sie erkaltet ist, so schneidet man sie in dünne Scheiben. Inzwischen hat man eine hohle Butterteig-Pastete gebacken; ferner bereitet man etwas braune Einbrenne, verkoht diese mit der Zungenbrühe nebst etwas spanischer Sauce oder Rindfleisch-Zus, gibt Pfefferkörner und Citronensaft dazu, etwas gedünstete Champignons und Trüffeln, kocht die Zungenscheiben noch etwas darin auf und füllt mit diesem Ragout nebst Farce-Klößchen die Butterteig-Pastete. Es darf aber nicht zuviel Sauce eingefüllt werden, sondern man serviert dafür eine Madeira-Sauce, d. i. eine spanische Sauce, die man mit einem Glase Madeira nochmals aufgekocht hat.

213. Ungarisch-Goulasch.

In eine Casserole gibt man wenig Fett, einen Teller voll feinsblättrig geschnittene Zwiebeln, läßt diese etwas gelb anlaufen, gibt eine Messerspiße voll Paprika darauf und lösch diese, damit sie nicht verbrennt, mit einigen Löffeln voll Essig; gibt dann 2 Kilo in große Würfel geschnittenes, mageres Rindfleisch dazu und läßt es langsam dämpfen. Wenn nun das Fleisch beinahe weich genug ist, gibt man 7 große rohe Kartoffeln in große Stücke geschnitten zum Fleische, Salz und $\frac{1}{2}$ Löffel voll gehackte Kümmelkörner, ebensoviele geschnittene Petersilie dazu und läßt es dämpfen bis alles weich ist.

214. Gesulztes Rindfleisch.

Hiezu nimmt man ein beliebiges mageres Stück, setzt es mit soviel Wasser zu, daß das Fleisch gut weich darin kochen kann, gibt gelbe Rüben, Sellerie, Porri, Zwiebel und Gewürzkörner dazu und Salz. Man läßt nun das Fleisch ganz langsam kochen ohne Wasser nachzugießen. Ist nun das Fleisch so weich, daß man die allenfallsigen Knochen bequem auslösen kann, so legt man es in einen Suppentopf oder dergleichen Geschirr, entfettet die Suppe,

gibt ein Glas guten Weißwein und einige Blätter Gelatine in dieselbe, läßt dieses noch etwas kochen und gibt dann noch 3 zer-
schlagene Eiweiß dazu, läßt dieses noch einmal aufkochen, zieht den
Topf beiseite und deckt einen Deckel darauf. Wenn sich nun das
Eiweiß zusammengezogen hat, gießt man die Brühe durch eine ge-
spannte Serviette über das Fleisch und stellt es kalt. Man ge-
nießt dieses Fleisch kalt mit Essig und Öl oder mit einer Re-
mouladen-Sauce.

10. Abschnitt.

Bom Kalbe.

215. Kalbskopf auf Schildkröten-Art.

Ein recht weißer, schöner Kalbskopf wird bis zum Sieden
gebracht, sodann schüttet man das Wasser weg, setzt ihn wieder
mit frischem Wasser, das man gut salzt, auf das Feuer und läßt
ihn weich kochen; sodann löst man das Fleisch von den Knochen
ab, wenn man dieses nicht schon im rohen Zustande gethan hat
und schneidet das Fleisch und die gehäutete Zunge in viereckige
Stücke ungefähr 4 cm groß, gibt dieses in eine Casserole, in die
man $\frac{1}{2}$ Liter gut ausgekochte spanische Sauce, 20 Stück blätterig
geschnittene Champignons, einige geschälte und blätterig geschnittene
Trüffel schon zuvor gegeben hat, läßt es noch mit einem Glas
Madeira etwas verkochen und richtet dieses in einem Buttermig-
keis an; gibt auch etwas Farce-Klebschen, allenfalls, wenn man
hat, auch Krebschweischen darunter. Das Hirn hat man in der
Mitte erhaben angerichtet und mit einem Sträußchen grüner
Peterilie besteckt.

216. Kalbskopf auf französische Art.

Man löst einen schönen Kalbskopf von den Knochen und
wässert denselben gut aus, setzt ihn mit kaltem Wasser auf das
Feuer und blanchiert ihn; schüttet dann dieses Wasser davon ab,
gibt wieder frisches darauf, nebst $\frac{1}{2}$ Liter Weißwein, 2 Lorbeer-

blättern, etwas Wurzelwerk und Salz und läßt den Kopf weich kochen; sodann schneidet man ihn in Stücke, wie in 212. Inzwischen hat man eine Butter-Sauce bereitet, jedoch nicht zu dicklich, und gibt einen gehäuften Eßlöffel voll Kapern darin, legiert die Sauce mit 3 Eidotter und dem Saft einer Citrone, legt die Kalbskopf- und Zungenstücke darin, nebst recht weiß abgekochtem Kalbsmilchnern und Farce-Klößchen und richtet dieses Fricassée, mit gerösteten Semmelscheibchen garniert, an.

217. Gerollter Kalbskopf.

Einen schönen weißen Kalbskopf wäscht man gut und befreit sorgfältig alle Knochen davon, nimmt das Hirn heraus, wässert ihn gut aus und kocht ihn halbweich. Sodann bereitet man eine Farce von $\frac{1}{2}$ Kilo Kalbsfleisch und dem zuvor blanchierten Hirn, röstet 1 Löffel voll feine Zwiebeln, ebensoviel feingehackte Petersilie, etwas Majoran und Thymian in 100 Gramm Mark, gibt dieses zur Farce, gibt einige Löffel voll guten Rahm und 2 Eidotter nebst 2 Löffel voll Cognac, Salz und Pfeffer darunter und streicht dieses gleichmäßig auf den gut abgetrockneten, aber noch nicht ganz kalt und steif gewordenen Kalbskopf. Die Zunge hat man in fingerdicke Streifen geschnitten und legt diese auf die Farce, bestreicht nun wieder mit Farce und rollt den Kopf fest zusammen, schnürt ihn in ein Tuch ein und kocht ihn in einer Braise 2 Stunden. Beim Anrichten gibt man eine Champignons-Sauce dazu.

218. Kalbskopf gebakken.

Man kocht den Kalbskopf weich, löst ihn aus und schneidet ihn in lange Stücke; schält die Zunge und schneidet diese in 2 Theile, taucht die Stücke in abgesprudelte und gesalzene Eier, dann in feines Reibbrot und bakt sie aus dem Schmalz. Man richtet ihn auf einer langen Platte mit gebakener Petersilie garniert an und serviert eine Remouladen-Sauce dazu.

219. Kalbshirn mit holländischer Sauce.

Das Kalbshirn wird vom Blut und Häutchen gut gereinigt, und wenn es ganz weiß ausgewässert ist, so läßt man es in gesalzenem Wasser einmal aufkochen, kocht es dann in einer andern

Casserole nebst soviel Wasser, daß es darüber geht und worin man früher Wurzelwerk, trockene Braise gut ausgekocht hat, gar. Das Hirn wird nun Stück für Stück nebeneinander im Kranze angerichtet, mit Brotscheibchen, die man in Butter geröstet hat, garniert, etwas Sauce-Hollandaise darüber gegossen und den Rest in einer Saucière serviert.

220. Kalbshirn mit Paradiesäpfel-Sauce.

Bleibt in der Zubereitung gleich wie obige, nur gibt man statt einer holländischen Sauce eine Paradiesäpfel-Sauce dazu.

221. Kalbshirn mit Sardellen-Sauce.

Ändert sich auch nur die Sauce; die Bereitungsart bleibt dieselbe und so kann man Senf-Sauce oder irgend eine beliebige dazu geben.

222. Kalbshirn gebacken.

Ein gut gewässertes Kalbshirn wird in gesalzenem Wasser blanchiert, sodann läßt man es erkalten, taucht es in abgesprudelte, gesalzene Eier und paniert es mit feinem Reibbrot, unter das man auch etwas Petersilie gemischt hat. Man garniert es mit gebackener Petersilie.

223. Kalbshirn geröstet.

Ein recht weiß gewässertes Hirn schneidet man ein wenig, gibt in eine Pfanne feingehackte Zwiebeln, Butter und einen $\frac{1}{2}$ Löffel voll Petersilie; wenn dieses etwas angelauten ist, gibt man das Hirn dazu, salzt und würzt mit einer Prise Pfeffer und läßt es nicht braun werden, gibt dann noch 1—2 Ei darunter, verrührt dieses gut und wenn das Eiweiß fest geworden ist, richtet man es an. Man garniert es mit Spiegel-Eiern. Man kann auch Rinds-, Schweins- und Hammelshirn auf diese Art bereiten.

224. Kalbshirn-Kuchen.

Das gut gereinigte Hirn wird in einer Braise etwas gekocht, blanchiert, sodann schmirt man eine flache Pfanne (Plafond) dick mit Butter und gibt das in Würfel geschnittene Hirn darin. Inzwischen

hat man eine dicke Butter-Sauce bereitet, würzt diese mit etwas Pfeffer, gibt 2 Eidotter, die man mit 2 Löffel voll Milch abgesprudelt hat, in die Sauce, und wenn diese beinahe kalt geworden, so mischt man den Schnee von dem Eiweiß darunter, schüttet dieses über das Hirn, streut Semmelbrösel darüber und bäckt es im Rohr.

225. Kalbszungen mit Pfeffer-Sauce.

Die Kalbszungen werden in einer Braise weichgekocht und abgeschält; sodann schneidet man sie in lange, schiefe Scheiben, gibt sie bis zum Anrichten in eine Casserole und gießt eine Pfeffer-Sauce darüber. Man kann auch statt der Pfeffer-Sauce Zwiebel-Sauce darüber geben.

226. Gefüllte Kalbsbrust.

Von einer Kalbsbrust löst man die Rippenknochen aus, löst den hautigen Deckel mit der Hand los und weitet eine Öffnung aus, daß man mit der Hand bequem zwischen diesem Deckel und dem Fleische hindurchkommt. Für die Fülle treibt man 70 Gramm Butter ab, gibt 2 ganze Eier und 2 Dotter dazu, nebst 2 abgeriebenen und in Milch geweichten Kaisersemmeln, 1 Löffel voll geschnittene Petersilie, Salz und eine Prise Pfeffer und etwas feingestoßene Muscatblüte. Wenn nun dieses eingefüllt ist, näht man mit einer Dressier-Nadel und Bindfaden die Öffnung zu, salzt die Brust, gibt in eine Bratpfanne Butter und etwas Schmalz oder Fett, nebst Wurzelwerk und bratet die Brust in der Röhre, unter öftmaligem Begießen mit dem eigenen Saft, braun. Erst kurz vor dem Anrichten gießt man alles Fett ab und kocht den braunen Fond mit Suppe auf.

227. Kalbsbrust mit Fleisch-Fülle.

Man richtet die Kalbsbrust auf die gleiche Weise zu, wie obige; jedoch statt der Semmelfülle bereitet man eine Kalbfleisch-Farce mit Butter (siehe von den Farcen), ungefähr von 300 Gramm Fleisch, mischt etwas Speck, Pöckelzunge und Champignons, alles in Würfel geschnitten, dazu, würzt mit Pfeffer und Salz und füllt dieses auf die angegebene Art und behandelt die Brust weiter, wie oben.

228. Gespickte Kalbsbrust.

Eine dickfleischige Kalbsbrust legt man in gesalzenes, kochendes Wasser und läßt sie 5 Minuten kochen; sodann nimmt man sie heraus und spickt sie zierlich mit Speck. Man behandelt sie nun weiter wie die vorhergehenden. Beim Anrichten gießt man einige Löffel voll Glace darüber.

229. Kalbsbrust gebacken.

Eine schöne Kalbsbrust befreit man von den Rippenknochen und kocht sie $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunde in einer Braise. Hernach schneidet man sie in 3 fingerbreite Streifen, taucht sie in Eier, wendet sie in Brösel und bakt sie aus dem Schmalz. Man kann sie auf Gemüse geben oder mit Salat servieren.

230. Weiß eingemachte Kalbsfüße.

Die Kalbsfüße kocht man in gesalzenem Wasser weich, löst sodann die Knochen aus, und bereitet inzwischen eine dicke, kräftige weiße Einmach-Suppe, legiert diese mit 2—3 Eidotter, mit Zitronensaft abgesprudelt, gibt einige Champignons, die man blätterig geschnitten und mit Butter und Weißwein gedünstet hat, nebst den in Stücke geschnittenen Füßen dazu, läßt es noch einmal aufkochen und richtet sie an. Wenn man einmal eine Suppe oder Sauce legiert hat, so darf sie nicht mehr stark kochen, sondern man muß diese beiseite stellen; daher muß man dieses immer erst kurz vor dem Anrichten thun.

231. Sauer eingemachte Kalbsfüße.

Die Füße kocht man erst in gesalzenem Wasser beinahe weich; sodann gibt man in eine Casserole etwas Schmalz und ziemlich viel geschnittene Zwiebeln; wenn diese etwas angegangen sind, legt man die ausgebeinten Füße darauf, gibt eine Scheibe Schwarzbrot hinzu, 1 Lorbeerblatt, etwas Estragonessig und etwas Suppe und läßt die Füße vollends weich dämpfen. Beim Anrichten sieht man die Sauce darüber.

232. Kalbsfüße gebacken.

Haben ganz die gleiche Bereitungsart wie der gebackene Kalbskopf.

233. Gespickte Kalbsmilchner (Briesen).

Man legt 8 Stück Milchner in lauwarmes Wasser, läßt sie 1 Stunde darin liegen, bis sie recht weiß geworden sind, setzt sie mit gesalzenem Wasser auf das Feuer und blanchiert sie, bis sie steif geworden sind. Hernach legt man sie in kaltes Wasser, läßt sie dann gut ablaufen und schneidet sie nett gleichmäßig, spickt sie dann mit feinen Speckstreifchen, gibt in eine flache Pfanne etwas Butter, bestreut die Milchner mit wenig Salz und Pfeffer und legt dieselben einen neben den andern in die Pfanne, gießt einen Schöpflöffel voll Braten-Sauce darüber, stellt die Pfanne in die Röhre und läßt sie solange darin, bis sich der Speck leicht bräunlich gefärbt hat, gießt öfters von dem eigenen Saft darüber und richtet sie über eine Unterlage von Spinat oder Kernerbsen, Erbsen-Burée zc. an.

234. Kalbsmilchner mit Trüffeln.

Die gleiche Anzahl Milchner werden gewässert, blanchiert und abgekühlt wie die vorhergehenden; jedoch spickt man statt mit Speck mit nagelförmig geschnittenen Trüffeln, richtet sie in eine Casserole ein, gießt etwas fette Suppe darüber, bedeckt sie mit einer Papierscheibe oder mit einem Deckel und kocht sie langsam eine $\frac{1}{2}$ Stunde. Man serviert sie mit Paradeis-Sauce.

235. Kalbsmilchner im Reisrand.

Man blanchiert 12 Milchner, schneidet jeden in 4 Theile, dünstet sie nebst einer ganzen Zwiebel und einem Sträußchen Petersilie in Butter ein wenig ab. Inzwischen hat man eine Butter-Sauce bereitet, gibt die Milchner darin. Ferner hat man 280 Gramm Reis mit Suppe, etwas Butter und einer ganzen Zwiebel gedünstet, mit 2 Eidotter verrührt auf einer runden Platte, davon einen 5 cm hohen Rand dressiert und in der heißen Röhre lichtbraun gebacken. Nun legiert man die Sauce mit 2 Eidotter und dem Saft einer halben oder ganzen Citrone, jedoch werden erst die Milchner in den Reisrand gelegt und gießt die Sauce darüber. Man kann auch Klößchen von Kalbfleisch- oder Geflügel-Farce darauf legen.

236. Kalbsmilchner in Muscheln.

In einen Topf gibt man 1 gelbe Rübe, 2 Petersilien-Wurzel, 1 Zwiebel, alles blätterig geschnitten, 4 Pfefferkörner, etwas Citronenschale, 1 Lorbeerblatt, $\frac{1}{4}$ Liter Weißwein, $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser und Salz, läßt dieses eine $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, gibt dann 8 Stück Milch darin und blanchiert sie einige Minuten. Sodann schneidet man blätterig, dünstet sie mit etwas Butter, 10 Stück blätterig geschnittene Champignons, gibt dann eine dicke Butter-Sauce, die man mit 2 Eidotter und Citronensaft legiert hat, darüber, und richtet sie in Muscheln gehäuft an, streut geröstete Semmelbröseln darüber und beträufelt diese mit Butter (wenn man gerade Krebsbutter bei der Hand hat, so ist diese vorzuziehen). Sodann stellt man sie einige Minuten in eine abgekühlte Röhre. Die Muscheln stellt man immer auf eine gebrochene Serviette, nie auf einen bloßen Teller.

237. Geröstete Kalbsleber mit Paprika.

Eine Kalbsleber wird in 3 cm große dünne Scheibchen geschnitten, sodann gibt man in eine flache Casserole etwas Schmalz oder Fett, einen gehäuften Eßlöffel voll gehackte Petersilie, ein Messerspiße voll weißen Pfeffer und ebensoviel oder auch etwas mehr Paprika, gibt die Leber dazu und läßt sie solange rösten bis kein Blut mehr zu sehen ist, salzt sie und richtet sie gleich an. Man garniert sie mit gerösteten Kartoffeln oder Nockerln.

238. Gedünstete Kalbsleber.

Eine Kalbsleber wird etwas geklopft, die Haut davon abgezogen, in Scheiben geschnitten, mit Mehl und Pfeffer bestäubt, gesalzen, rasch in Butter gebraten und mit Citronensaft beträufelt. Wenn die Leber auf beiden Seiten braun geworden ist, gießt man eine Tasse sauren Rahm darauf, läßt es noch ein wenig verkochen und richtet sie dann gleich an, da die Leber durch langes Kochen trocken und hart wird.

239. Gedünstete Kalbsleber auf Jäger-Art.

Eine Kalbsleber wird gehäutet, mit Speck, den man mit abgerösteten, feinen Kräutern und zu Pulver gestoßenen Thymian und Majoran vermischt hat, durchzogen, gesalzen und in eine

des
sie
nur
ein

ur
m
ir
&

Casserole, die man mit Speckscheiben, einem Stückchen rohen Schinken, etwas Wurzelwerk, 2 Porbeerblättern belegt hat, eingerichtet. Man gießt ein Glas Weißwein darüber und läßt die Leber 2 Stunden langsam dämpfen, gießt dann einen Schöpflöffel voll spanische Sauce oder etwas Suppe und Braten-Zus darüber, schneidet die Leber in Scheiben, richtet sie im Kranze an und gießt die Sauce in die Mitte.

240. Gebackene Leber.

Eine Kalbsleber wird gehäutet, in Scheiben geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut, in abgesprudelte Eier getaucht, mit Bröseln paniert und aus Fett oder Schmalz gebacken. Man gibt sie auf Gemüße oder serviert sie mit einer Pfeffer-Sauce.

241. Kalbsleber mit Madeira.

Eine Kalbsleber wird 2 Stunden in Milch geweicht, gehäutet, abgetrocknet, mit nagelförmigen Trüffeln gespickt, mit Salz und Pfeffer bestreut, in Butter auf beiden Seiten gebraten, mit einem Schöpflöffel voll Suppe begossen; dann sammt den Schalen von den Trüffeln weich gedämpft. Kurz vor dem Anrichten gibt man ein Glas Madeira hinzu, läßt alles noch ein wenig verkochen, schneidet die Leber in Scheiben, richtet sie im Kranze an, gibt in die Mitte Macaroni, die man in Butter und Parmesankäse geschwungen hat und gibt die Sauce extra in einer Saucière bei.

242. Leberkuchen (warm).

Eine frische Kalbsleber wird nebst 420 Gramm überjotteneu Mierensfett fein geschnitten, dann nebst 2 geweichten und gut ausgedrückten Kaisersemmeln durchpassiert. Inzwischen dünstet man einige Champignons, 1 große Zwiebel, 1 Sträußchen Petersilie und etwas Majoran, welches man alles fein geschnitten hat, in wenig Butter etwas ab, gibt dieses zu dem Passierten, fügt 4 ganze Eier und Salz und Pfeffer hinzu. Sodann beschmiert man eine glatte Sturzform mit Butter, belegt sie mit einem Kalbsnetz, füllt die Masse hinein, schlägt das Netz darüber zusammen, daß der Kuchen ganz bedeckt ist und bäckt ihn in der Röhre. Beim Anrichten stürzt man ihn auf einen Deckel, damit das Fett ablaufen kann und serviert den Kuchen mit einer Pfeffer-Sauce.

243. Imitierte Gansleber-Pastete von Kalbsleber

Man weicht $\frac{1}{2}$ Kilo Kalbsleber von einem kleinen S
10 Stunden in mehrmals gewechselte Milch, trocknet sie gut
und schneidet sie in Stücke (ähnlich den Ganslebern), spickt sie
nagelförmig geschnittenen Trüffeln, die man tief einsteckt, nicht
oberflächlich. Ferner bereitet man Farce von $\frac{1}{2}$ Kilo Schwe
fleisch, darf auch Speck dabei sein und $\frac{1}{2}$ Kilo Kalbfleisch, o
Häute und Sehnen, schneidet die Trüffel-Schalen, einige Cha
pignons, 2 Chalotten, etwas Majoran, fein, dünstet dieses
etwas Mark oder Butter ab, stößt es mitsammt dem Fleisch u
passiert alles durch ein Sieb, würzt es mit Pfeffer und Musc
nuss und Salz, mischt noch 1 Weinglas voll Madeira und 4 Löff
voll Rum darunter. Nun belegt man den Boden und die Wän
einer Pasteten-Terrine mit fetten Speck-Scheiben, gibt zuerst e
Schichte Farce, dann die Hälfte der Lebern, hernach Farce u
zuletzt muss wieder Farce sein. Man deckt zum Schlusse mit Spe
Scheiben, gibt den Deckel darauf, der mit Spagat nehartig ve
schnürt wird. Dann stellt man die Terrine in ein nicht zu tief
Geschirr mit kochendem Wasser und stellt es 3 Stunden in d
Röhre, wo sie langsam, aber ununterbrochen kochen muss. Ma
lässt die Terrine im Wasser erkalten und wenn man den Inha
nicht sogleich verbrauchen will, so nimmt man den Speck-Deck
fort, gießt heißes Schweinesfett darauf, legt ein Papier darau
drückt den Terrinen-Deckel fest darauf und verklebt denselben m
Staniol.

244. Kalbsherz gespickt.

Ein Kalbsherz wird entweder in 2 Hälften geschnitten ode
doch ein Schnitt gemacht, dass man das Blut auswässern kann
sodann mit Speck gespickt. In eine Casserole gibt man einige
Speckscheiben und Wurzelwerk und Thymian, lässt dieses etw
angehen, gibt einige Pfefferkörner hinzu, sowie das gesalzene Her
Man lässt dieses auf beiden Seiten braun braten, gießt dar
1 Schöpflöffel voll Suppe und 1 Glas Rothwein daran und läß
es vollends weich dünsten.

245. Kalbsgekröse mit feinen Kräutern.

Ein gut gereinigtes Gekröse wird mit lauwarmem Wasser nochmals ausgewaschen, dann mit kaltem Wasser auf das Feuer gesetzt, einmal aufgekocht, das Wasser abgegossen, durch frisches ersetzt, gesalzen und darin weich gekocht. Sodann kühlt man es im kalten Wasser ab, schneidet es in schmale Streifen, gibt in eine Pfanne Schmalz oder Butter nebst einem Löffel voll feine Kräuter, läßt diese ein wenig dünsten, gibt sodann das Gekröse hinzu und läßt es knusperig rösten und presst den Saft einer Citrone darauf.

246. Kalbsbäuschel.

Man kocht ein Kalbsbäuschel (Lunge und Herz) in Salzwasser weich, läßt es auskühlen und schneidet es feinnudlig, 1 cm lang; hernach hackt man 1 große Zwiebel, 1 Löffel voll Kapern, 2 kleine oder 1 große Pfeffergurke, die Schale einer $\frac{1}{2}$ Citrone, 1 Sträußchen Thymian und ebensoviel Petersilie, 1 Vorbeerblatt fein, macht eine braune Einbrenne von 100 Gramm Schmalz oder Butter und dem erforderlichen Mehl und wenn es schön braun ist, gibt man die Kräuter hinzu, läßt diese gut damit abrösten, gießt sodann Suppe auf, daß es eine dickflüssige Suppe wird, gibt das Bäuschel hinzu und läßt es darin verkochen, gibt auch den Saft 1 Citrone dazu. Sollte es zu wenig sauer sein, so gibt man noch etwas Essig hinzu. Man serviert es mit Polenta.

247. Kalbsgshlingel.

Ein Kalbsbäuschel wird roh in ganz kleine ($\frac{1}{2}$ cm) Stückchen geschnitten. Dann gibt man in eine Casserole 100 Gramm Butter, 2 feingehackte Zwiebeln und wenn diese etwas angegangen sind, gibt man das Bäuschel hinzu, staubt 1 Esslöffel voll Mehl darauf, eine kleine Messerspitze Pfeffer und eine Prise Piemont (Neugewürz) und Salz und läßt es angehen; sodann gießt man 1 Schöpflöffel voll Suppe darauf und läßt es weich dünsten.

248. Eingemachtes Kalbsfleisch auf Tiroler Bauern-Art.

Hiezu verwendet man die Abfälle vom Kalbschlegel sammt den Knochen, Hals u. dgl., hackt die Knochen und gibt in eine

Casserole etwas mehr Butter, als man zum Braten nimmt, gibt 1 Zwiebel grobgeschnitten darin und das Fleisch nebst Knochen, wenig Salz, 1 Lorbeerblatt, etwas Citronenschale und wenn das Fleisch etwas angegangen ist, staubt man 1 Löffel voll Mehl darauf, gießt dann einen kleinen Schöpflöffel voll Wasser darauf und läßt es kochen. Ist das Fleisch nun überall schön gelb oder leicht bräunlich, so gießt man mehr Wasser oder auch Suppe darauf, wenn man solche hat, preßt den Saft 1 Citrone dazu und läßt es weich dämpfen. Es muß eine sulzige, jedoch nicht zu mehlig, angenehm säuerliche Sauce sein und das Fleisch weich, jedoch nicht zum Brei verkocht sein. Die Knochen entfernt man, ehe man es auf den Tisch bringt und schneidet das Fleisch in gleichmäßige Stücke, etwa 6 cm groß. Man serviert es mit Buttermilch-Krapfen.

249. Kalbs-Fricassée.

Man schneidet 1 Kilo Kalbfleisch von der Brust oder Blatt in nette Stücke, gibt in eine Casserole ein Stück Butter, 1 grobgeschnittene Zwiebel und ebenso 2 Petersilien-Wurzeln und 1 gelbe Rübe, gibt dann das Fleisch hinzu und 1 Schöpflöffel voll Suppe oder Wasser und läßt das Fleisch weich dünsten, darf aber keine Farbe nehmen, sondern muß ganz weiß bleiben. Sodann gibt man in eine andere Casserole 2 Schöpflöffel voll weiße Einmach-Suppe, die man mit 1 Eidotter und Citronensaft legiert hat, gibt das Fleisch hinzu und seigt die Brühe, worin man dasselbe gedämpft, dazu. Man richtet es sodann auf einer runden Platte an und gibt einen Rand von gedünstetem Reis ringsherum.

250. Kalbs-Goulasch.

Man gibt in eine Casserole ein Stück Butter und eine handvoll feinstwürfelig geschnittenen Speck, läßt es zerschmelzen, gibt einen Teller voll feingehackte Zwiebeln hinzu und wenn diese gelb geworden sind, so gibt man das geschnittene Kalbfleisch vom Hals und vom Schlegel, das man für Schnitzel zc. nicht brauchen kann (Wadshinken oder Hensen), hinzu, staubt 1 Eßlöffel voll Mehl daran und Salz nebst Paprika nach Geschmack und läßt es angehen, gießt dann Suppe auf und läßt es vollends weich dünsten. Kurz vor dem Anrichten gibt man eine Tasse voll Rahm daran,

kocht es noch ein wenig auf und richtet es an. Man gibt Nockerln dazu. Das Fleisch, ungefähr 2 Kilo, wird etwas kleiner geschnitten als zum Rinds-Goulasch.

251. Reis-Fleisch.

Hierzu verwendet man ebenfalls nur schlechteres Kalbfleisch, natürlich schadet es auch nicht, wenn man vom Schlegel dazu nimmt, schneidet es wie zu Goulasch. Sodann gibt man in eine Casserole 100 Gramm Butter oder Schmalz, 2 große feingeschnittene Zwiebeln, gibt, wenn die Zwiebeln gelb geworden, das Fleisch, 1 1/2 Kilo, hinzu und läßt es Farbe nehmen, gießt Suppe oder Wasser darauf und läßt es halbweich kochen; gibt dann eine kleine Tasse voll Reis dazu, gießt Wasser oder Suppe dazu, daß es darüber geht, salzt und dünstet es weich. Der Reis muß körnig, aber auch nicht zu hart sein und darf nicht gar so trocken auf den Tisch kommen. Nach Geschmack kann man auch 3 Löffel voll Parmesanläse darunter mischen.

252. Kalbs-Rouladen.

Man schneidet vom Kaisertheil oder Rufs 10 Scheiben wie für Schnitzl, klopft dieselben dünn, bestreut sie mit Salz, streut abgedünstete, feine Kräuter auf der inwendigen Seite darauf, rollt sie zusammen, durchzieht sie mit Speckstreifen, daß sie gut zusammenhalten, gibt in eine Casserole Butter und Wurzelwerk, läßt dieses etwas angehen, legt die Rouladen hinein und läßt sie dünsten, gibt zuletzt 1 Schöpfloffel voll Suppe darauf.

253. Auflauf von Kalbsbraten.

Man hat Bratenreste, ungefähr 1/2 Kilo, mit 1 Löffel voll Kapern, 2 ausgegräteten Sardellen sehr fein, mischt 3 Eidotter, etwas weißen Pfeffer und Salz, nebst 4 Eislöffeln voll geriebenem und in Butter geröstetem Schwarz-Brot, einer kleinen Tasse voll dickem, saurem Rahm dazu und mischt den Schnee der Eiklar darunter. Man beschmiert nun eine glatte Form stark mit Butter, säet sie mit Bröseln aus, schüttet die Masse hinein und bäckt sie im Nohr. Man serviert nun den Auflauf mit einer Sardellen-Sauce.

254. Kalbfleisch in Gelée.

Hiezu schneidet man das Fleisch in 6 cm große viereckige Stücke, von der Brust oder Blatt, legt sie nebst 2 Kalbsfüßen in einen Topf, gibt auf 2 Kilo Fleisch und 2 Füße 3 Liter Wasser, 1 geröstete Zwiebel, 1 gelbe Rübe, etwas Sellerie, 10 Pfeffer- und 4 Pimentkörner, die Schale einer $\frac{1}{2}$ Citrone, 2 Lorbeerblätter, $\frac{1}{4}$ Liter Essig und ebensoviele Weißwein und Salz, läßt dieses kochen, bis das Fleisch weich geworden ist; nimmt auch während des Kochens den aufsteigenden Schaum fleißig ab; gibt dann das Fleisch in eine Suppen-Terrine, die man mit Tafelöl ausgeschmiert hat. Zu der Brühe gibt man leichten Schnee von 4 Eiweiß und etwa 4 Blätter Gelatine, läßt dieses noch einmal gut aufkochen, bedeckt den Topf und stellt ihn warm; darf aber nicht mehr kochen. Wenn sich das Eiweiß zusammengezogen hat und die Sulze klar geworden ist, so zieht man dieselbe durch ein Tuch über das Fleisch und stellt es kalt. Sollte noch zuviel Brühe in dem Topf sich befinden, nachdem man das Fleisch herausgenommen hat, so muß man dieselbe, noch bevor man Gelatine und Schnee hinzu gibt, einige Zeit kochen lassen. Man gibt eine Remouladen-Sauce dazu. Wenn man das Fleisch nicht unter einem Male verzehrt, so muß man dasselbe offen und kühl aufbewahren.

255. Kalbfleisch auf italienische Art.

Hiezu beint man ein schönes Blatt aus, jedoch ohne dasselbe aufzuschneiden, gibt in eine Casserole etwas Öl (6 Löffel voll ungefähr), 2 Zwiebeln, 1 Kaffeelöffel voll Pfefferkörner, 2 Lorbeerblätter und läßt dieses etwas dünsten, jedoch nicht braun werden. Sodann gibt man das Fleisch, das man mit Salz etwas eingerieben hat, dazu, gießt 2 Schöpflöffel voll Wasser, oder wenn man Suppe hat, darauf und läßt es weich dünsten. Inzwischen bereitet man folgendes Ragout: Man dünst einen gehäuften Eßlöffel voll gehackte Petersilie und einen $\frac{1}{2}$ Löffel voll Schnittlauch etwas ab, fügt 1 Glas Weißwein und etwas Kraftbrühe hinzu, nebst 2 Eßlöffeln voll Kapern, 1 gehackte Sardelle und eine kleine Tasse voll ausgesteinte Oliven, die man zuvor ins kochende Wasser gelegt und einigemal darin hat aufwallen lassen, dann im kalten Wasser abgekühlt hat, läßt dieses noch weich dünsten, gibt dann

noch etwas Butter-Sauce hinzu, jedoch nur einige Löffel voll, damit das Ragout ein wenig gebunden wird. Sodann richtet man das Fleisch in Scheiben geschnitten an, muß aber ganz weiß, nicht wie ein brauner knuspriger Braten aussehen, gibt das Ragout auf die eine Seite der Platte, auf die andere Risotto oder Macaroni.

256. Kalbfleisch wie Lachs zu bereiten.

Ein Kalbs-Fricandeau wird mit Salz und Salpeter gut eingerieben und in ein irdenes Geschirr gelegt, nebst 2 Zwiebeln, 1 gelben Rübe, 2 Petersilien-Wurzeln, 1 Lorbeerblatt, 10 Pfefferkörnern, 3 Nelken, einen $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel voll Wachholderbeeren, 2 Citronenscheiben, $\frac{1}{4}$ Liter Essig, $\frac{1}{4}$ Liter Weißwein und läßt dieses 2 bis 3 Tage an einem kühlen Orte und wendet es jeden Tag darin um. Sodann nimmt man die Gewürze und Wurzelwerk mit Ausnahme der Zwiebel, Citronenscheiben und Pfefferkörner aus der Marinade und dämpft das Fleisch darin ohne Zuthat von Butter oder Fett, bis es weich wird, ungefähr 1 Stunde, nimmt dasselbe dann heraus, kocht die Brühe noch einige Zeit, seigt sie sodann über das Fleisch, das man erkalten läßt. Beim Anrichten schneidet man es in Scheiben, garniert es mit der zu Apic erstarrten Brühe, Eierviertel, Pfeffergurken oder Mixed-Picles, Kapern und mit Sardellen, die man reinigt, zu 2 Hälften theilt und so über einen Finger zu Ringen dreht. Man kann auch einige Löffel voll feines Öl darüber geben.

257. Kalbfleisch als Thunfisch.

Man schneidet ein Fricandeau oder ein anderes Stück vom Schlegel ganz durch, jedoch auf einer Seite muß es aneinanderhängen. Man klopft es sodann dünn und spickt es mit Sardellen, rollt es fest zusammen, umschnürt es mit Bindfaden, legt es in gesalzenes Wasser und kocht es langsam 2 Stunden. In einem andern Gefäß bringt man $\frac{1}{4}$ Liter feines Tafelöl mit 4 ausgegräteten Sardellen oder 1 kleinen Haring und 2 Eßlöffeln voll Kapern, die man mitsammt dem Haring gestoßen hat, zum Kochen, gibt, nachdem das Fleisch weich geworden, dasselbe in das kochende Öl und läßt es einige Minuten darin aufkochen, seigt dann das Öl darüber und stellt es kalt. Man richtet es gleich dem obigen an.

258. Kalbsnieren-Braten.

Unter Nieren-Braten versteht man die ganze Länge, vom Schlußbein bis 2 Rippen über die Niere hinaus. Von diesem Fleischstücke werden nun sämtliche Knochen ausgelöst, gesalzen, die Niere der Länge nach durchgeschnitten; jedoch darf sie nicht ganz durchgeschnitten werden; auf einer Seite muß sie zusammenhängen und zwar so auseinandergelegt werden, daß beim Anrichten bei jeder Scheibe die Niere sichtbar ist; sodann rollt man das Fleisch auf, den dicken Theil nach innen und das dünne Bauchfleisch nach außen, fest zusammen, schnürt es mit Bindfaden fest. In eine Bratpfanne gibt man Butter oder Schmalz und Wurzelwerk, legt das Fleisch darauf und stellt es in die Röhre. Man begießt den Braten mit dem eigenen Saft, wendet ihn einmal um und brät ihn schön braun. Wie lange ein Nieren-Braten zum Braten braucht, hängt von der Größe desselben ab, sowie auch von der Röhre. Ein großer braucht $2\frac{1}{2}$ Stunde, ein kleiner $1\frac{1}{2}$ Stunde. Beim Anrichten gießt man alles Fett ab und kocht den Fond mit Suppe auf. Das Fleisch wird in dünne Scheiben geschnitten.

259. Kalbsnieren-Braten am Spieß.

Von einem Nieren-Braten wird der Rückgrat-Knochen der Länge nach abgehauen, die langen Rippen ausgelöst, gesalzen, das dünne Bauchfleisch aufgerollt, so daß das Fleischstück ein langes Viereck bildet. Das Zusammengerollte wird nun mit 3 Spießchen durchstoßen, der Braten dann mit einem eisernen kleinen Spieße der Länge nach durchstoßen, über einem größern festgebunden, mit 3 Bogen mit Butter bestrichenem Papier überbunden und $2\frac{1}{2}$ Stunde bei ziemlich starkem Feuer unter oftmaligem Begießen mit Butter gebraten. Eine $\frac{1}{2}$ Stunde zuvor wird das Papier abgenommen, damit das Fleisch eine schöne Farbe bekommt. Beim Anrichten gibt man einige Löffel voll Braten-Sauce darauf.

260. Kalbsnieren-Braten mit Trüffeln.

Ein Nieren-Braten, ganz ausgebeint wie 258 und so gerollt, wird ebenso in der Röhre gebraten wie dieser, oder man brät ihn am Spieß; in diesem Falle spickt man das dicke Rückenfleisch.

Während dieser Zeit dünstet man feinblättrig geschnittene, geschälte Trüffel (eine $\frac{1}{2}$ Tasse voll), mit 1 Glas guten Weißwein und 1 Schöpflöffel voll spanischer Sauce. Beim Anrichten gibt man zwischen jede Fleischscheibe etwas von den Trüffeln, doch muß der Braten seine ursprüngliche Form behalten; der Rest der Trüffel nebst der Braten-Sauce wird darüber gegeben. Man säet Brösel und geriebenen Parmesan-Käse darauf und fährt mit einer glühenden Schaufel darüber, daß der Braten eine Kruste bekommt. Statt der Trüffel kann man auch Champignons dazu verwenden.

261. Gespickte Kalbsnuß mit Ragout-Financière.

Die Kalbsnuß wird abgehäutet und schön gespickt. Sodann belegt man eine mit Butter gut beschmierte Bratpfanne mit Wurzelwerk und einigen Speckscheiben, legt die Nuß darauf und brät sie auf beiden Seiten braun. Man begießt sie fleißig während des Bratens mit dem eigenen Saft. Beim Anrichten läßt man alles Fett davon ab und kocht den braunen Fond mit Suppe auf. Das Fleisch schneidet man in dünne Scheiben und garniert es mit einem Ragout-Financière.

262. Gespickte Kalbsnuß mit Morcheln.

Gut gewaschene Morcheln läßt man abtrocknen und dünstet sie dann mit einem Stückchen Butter, 1 kleinen gehackten Zwiebel und etwas Suppe 25 Minuten. Wenn sie nun weich geworden sind, gibt man 1 Schöpflöffel voll spanische Sauce darüber und etwas Zitronensaft, salzt sie, gibt sie auf eine Platte und richtet eine Kalbsnuß gleich obiger bereitet und glaciert darüber an.

263. Mayonnaise von Kalbsnuß.

Eine Kalbsnuß wird mit Wurzelwerk und $\frac{1}{2}$ Liter Weißwein und Pfefferkörnern weich gedämpft, dann sammt der Braise in einem irdenen Geschirr kalt gestellt. Sodann schneidet man davon recht zierliche, kleine, dünne Scheibchen, preßt den Saft 1 Citrone darüber, nebst 4 Löffeln voll feinem Tafelöl, Salz und Pfeffer und läßt es in dieser Marinade 1 Stunde liegen. Nun richtet man das Fleisch auf einer runden Platte an, gibt eine recht

diese Mayonnaise darüber und garniert es mit einem Streifen von in Dreiecke geschnittenem Aspic; außen am Rand kann man auch Krebschweifchen, Blumenkohlröschen, ganz kleine Salatherzchen, Perlzwiebelchen u. herum garnieren. Natürlich muß der Salat und Blumenkohl auch angemacht sein.

264. Kalbs-Coteletten naturgebraten.

Nachdem man die Coteletten Stück für Stück von einem schönen Carrée abgehauen hat, werden dieselben von allen Knochen befreit, mit Ausnahme einer Rippe, schabt von dieser die Haut ab, schiebt das Fleisch zurück, löst auch das auswendige lose vom eigentlichen Rippenfleisch getrennte Fleisch ab, klopft die Coteletten mit dem Fleischhammer, salzt sie, bestaubt sie mit Mehl und bratet dieselben in Butter rasch auf beiden Seiten braun. Nun gießt man Suppe auf und läßt sie noch vollends durchdünsten.

265. Kalbs-Coteletten auf dem Rost.

Die Coteletten werden den vorigem gleich zubereitet, mit Salz und etwas Pfeffer bestreut, in zerlassene Butter getaucht, mit feinen weißen Bröseln paniert, auf beiden Seiten auf dem Roste gebraten, bis sie dem Drucke des Fingers widerstehen und sich fest anfühlen. Man richtet sie im Kranze an und wenn man auf eine zierliche Schüssel Gewicht legt, so besteckt man jedes Rippchen mit einer Papier-Manschette. In die Mitte der Platte gibt man Rühr-Eier. Man kann auch etwas Braten-Sauce darüber geben und die Eier weglassen.

266. Kalbs-Coteletten gebacken.

Die geklopften Coteletten werden gesalzen in abgesprudelte Eier getaucht, mit Bröseln paniert und aus dem Schmalz gebacken. Ob die Coteletten ausgekocht sind, findet man heraus, wenn man einen Finger darauf drückt; sind sie innen noch roh, so sieht man die Vertiefung und nach einiger Zeit wölbt sich das Fleisch wieder; ein ausgekochtes Stück aber fühlt sich trocken an und man sieht auch keinen Abdruck des Fingers.

267. Kaiser-Coteletten.

Die Coteletten werden gesalzen, mit Mehl leicht bestäubt, in Butter braun gebraten; sodann gibt man sie in eine andere Casserole, gießt eine Tasse dicken Rahm darüber, kocht den Fond mit Suppe auf, gießt dieses zu den Coteletten und läßt sie darin weich dünsten. Beim Anrichten garniert man sie mit einem Ragout-Toulouse.

268. Kalbs-Coteletten mit Sardellen.

Recht schöne dickfleischige und nicht zu dünn geklopfte Coteletten werden mit Sardellen, Speck und gekochtem Schinken und Pfeffergurtenstreifen gespickt, dann 1 Stunde in eine Marinade II. gelegt. Nun gibt man in eine Casserole Wurzelwerk und ein Stück Butter, läßt dieses angehen, gibt die Coteletten darauf, läßt sie Farbe nehmen, gießt Suppe dazu und dünstet sie weich.

269. Glacirte Kalbs-Coteletten.

Schöne dickfleischige Kalbs-Coteletten werden mit Speck gespickt und nebst einigen Speckscheiben, etwas Zwiebeln, gelben Rüben, Sellerie, 1 Lorbeerblatt weich und bräunlich gedünstet. Wenn die Coteletten Farbe genommen haben, gießt man 1 Glas Weißwein nebst etwas Suppe hinzu und läßt sie vollends weich dünsten. Beim Anrichten glacirt man die Coteletten. Man kann grüne Erbsen oder Spinat, Macaroni zc. dazu geben.

270. Tiroler-Coteletten (Carbonnaden).

Man macht von 1 Kilo Kalbfleisch Farce, stoßt diese nebst 2 Eidotter, ein Stückchen Butter und Béchamel, einigen Pfeffern voll Rahm und Salz. Wenn es nun fein gestoßen ist, besäet man ein Brett mit Bröseln und formt dünne, birnförmige Coteletten daraus und steckt eine Macaroni in den spizen Theil, wie des Beinchen. In eine Casserole gibt man nun Butter, bratet die Coteletten auf beiden Seiten braun und dünstet sie mit Suppe weich.

271. Béchamel.

Zu 200 Gramm Mehl, 175 Gramm Butter, gießt man eine große Tasse kochende Milch und verrührt dieses auf dem heißen Herde, bis sich die Masse von der Casserole löst. Die Hälfte von dieser Masse ist hinreichend auf obiges Quantum Fleisch.

272. Kalbs-Schnitzl naturgebraten.

Die erforderliche Anzahl Schnitzl schneidet man entweder von der Rufs, Kaisertheil, oder Fricandeau halbfingerdick und klopft dieselben dünn aus, bestäubt sie mit Mehl und salzt sie. Sodann bratet man selbe in Butter auf beiden Seiten braun, gießt Suppe darauf und dünstet sie darin, bis sie weich sind.

273. Kaiser-Schnitzl.

Diese werden so zubereitet und rasch in Butter gebraten, wie obige; jedoch gibt man sie nachher in eine Casserole; gibt auf 1 Portion 3—4 Löffel voll saurem Rahm, etwas in feine Madeln geschnittene Citronenschalen und eine große Messerspitze voll Kapern hinzu, kocht den Fond mit Suppe auf, gibt diese Sauce ebenfalls zu den vorigen und dünstet die Schnitzel darin weich.

274. Paprika-Schnitzl.

Die Schnitzl werden geklopft, gesalzen, mit Mehl und Paprika bestäubt, in Butter schnell gebraten, mit Suppe und Rahm weich gedünstet.

275. Wiener-Schnitzl.

Die dünngeklopften und gesalzenen Schnitzl werden in abgesprudelte Eier getaucht, mit Bröseln paniert und aus heißem Schmalz gleich den Coteletten gebacken. Man garniert sie mit gebackener Petersilie.

276. Tiroler-Schnitzl.

Werden im übrigen ganz gleich behandelt wie die Wiener-Schnitzl, nur gibt man ein Stück Butter in eine Casserole, brät

die Schnitzl darin auf beiden Seiten braun, gießt etwas Suppe darauf, läßt sie weich dünsten und seigt die Sauce darüber.

277. Rost-Schnitzl.

Die geklopften Schnitzl werden gesalzen, in zerlassene Butter getaucht, rasch auf dem Rost gebraten und mit Glace übergossen. Man kann auch etwas Citronensaft darauf träufeln.

278. Kalbs-Steak.

Aus der Kalbsnuss werden fingerdicke Scheiben geschnitten, geklopft und mit Salz bestreut, in Butter schön hellbraun gebraten. Beim Anrichten gießt man den eigenen Saft darunter, glaciert das Steak und garniert sie mit kleinen Scheibchen von gebratenem Speck.

279. Kalbs-Rücken gespickt.

Ein schöner Rücken von einem dickfleischigen Kalbe wird von den Häuten befreit, nebst dem losen Fleisch-Lappen, schneidet den Wirbel Glied für Glied etwas ein (da sonst der Rücken die Form eines Wiegenmessers bekommt), reibt das Fleisch innen und außen mit Salz ein und spickt den Rücken auf einer Seite in 3 Reihen. Sodann richtet man eine Bratpfanne mit Butter und Wurzelwerk ein, legt den Rücken darauf und brät ihn in der Röhre unter oftmaligem Begießen mit dem eigenen Saft braun. Kurz vor dem Anrichten gießt man alles Fett ab und kocht den Fond mit Suppe auf. Man löst erst die Niere mit dem Filet ab, schneidet diese in schiefe Stücke und legt sie neben dem Rücken auf die Platte. Das Rippenfleisch wird ebenfalls abgelöst, in gleiche Stücke geschnitten und so auf die Knochen gelegt, daß der Rücken die natürliche Form hat. Man gießt die Sauce darüber, kann ihn auch mit einem Ragout-Financiere garnieren.

280. Gebeizter Kalbs-Schlegel auf tiroler Art.

Ein schöner Kalbs-Schlegel wird einige Tage in eine Beize I. gelegt (jedoch zuerst ausgebeint); sodann dünstet man ihn weich, nebst dem Wurzelwerk aus der Beize und etwas Butter. Nun

treibt man Blätterteig von $\frac{1}{2}$ Kilo Butter und ebensoviel Mehl dünn aus, bestreicht den kalt gewordenen Schlegel von allen Seiten mit feinen gedünsteten Kräutern und Markscheibchen (das Markmus etwas abgekocht und dann in Scheiben geschnitten werden). Man wickelt nun den Schlegel von allen Seiten in Blätterteig, bestreicht den obern Rand von innen mit Ei, drückt denselben gut an, bestreicht ihn auch außen und bäckt ihn im Rohr. Beim Anrichten gibt man die gut entfettete Sauce vom Schlegel, die man mit einem Glas Rothwein verkocht hat, in einer Saucière dazu.

281. Kaiser-Schlegel.

Ein schöner Kalbs-Schlegel wird abgehäutet, mit feinen Speckstreifen auf der Oberfläche gespickt. Sodann gibt man in eine Bratpfanne halb Butter, halb Schmalz und Wurzelwerk, salzt den Schlegel, legt ihn darauf und brät denselben in der Röhre schön braun unter oftmaligem Begießen mit dem eigenen Saft. Kurz vor dem Anrichten lässt man alles Fett davon ab und kocht den braunen Fond mit Suppe auf, gibt eine Tasse voll dicken Rahm dazu; verkocht die Sauce noch etwas, schneidet das Fleisch in dünne Scheiben und gibt die Sauce darüber. Der Schlegel, wenn man denselben nicht ganz auf den Tisch gibt, sollte ausgebeint sein. Bringt man ihn aber ganz auf den Tisch, so besteckt man das Bein mit einer Papier-Manschette.

282. Gefüllter Kalbs-Schlegel.

Von einem Kalbs-Schlegel löst man das Schluss- und Rohrbein aus, füllt statt diesem eine Kalbfleisch-Farce mit Nierenfett (siehe dieselbe 131), die man mit abgedünsteten Trüffeln oder Champignons recht pikant gemacht hat, ein, näht die Öffnung zu, salzt das Fleisch, überbindet die Keule mit starkgebuttertem Papier und brät sie am Spieß unter fleißigem Begießen mit Butter $2\frac{1}{2}$ Stunden. Eine $\frac{1}{2}$ Stunde früher muss man das Papier abnehmen, damit das Fleisch eine schöne bräunliche Farbe bekommt. Man kann in Ermangelung eines Bratspießes die Keule auch im Rohr braten; wenn dieselbe auf beiden Seiten braun ist, gießt man Suppe auf und dünstet sie vollends weich. Beim Anrichten schneidet man dünne Scheiben und gibt die entfettete Sauce darüber.

283. Kalbs-Schlegel auf italienische Art.

Das Rohrbein und der Schlusssknochen werden ausgelöst und die Keule mit feinen Kräutern, die man abgedünstet hat, statt des Rohrbeins gefüllt und zugenäht. Nun spickt man die gut abgehäutete Keule auf der Oberfläche mit Speck, legt sie 12 Stunden in eine Marinade II, sodann gibt man in eine Casserole eine Tasse voll Öl, brät die Keule auf beiden Seiten darin braun, gießt dann soviel Wasser darauf, daß sie beinahe davon bedeckt ist mitsammt der Marinade und dämpft sie weich. Beim Anrichten garniert man sie mit glacierten Zwiebeln und Champignons, die man mit Butter und Weißwein gedünstet hat. Man verkocht die Braten-Sauce auch mit 1 Glas Weißwein.

284. Ragout von Kalbs-Braten.

Man macht ganz wenig Einbrenne, vergießt diese mit der mit Wasser aufgekochten Braten-Sauce (man kann auch die gebratenen Knochen etwas auskochen), gibt 1 Lorbeerblatt, einige Pfeffer- und Pimentkörner, 2 Citronenscheibchen, etwas Essig und 1 Glas Rothwein hinzu, läßt diese Sauce gut verkochen, nimmt dann die Gewürze heraus, gibt die in Scheiben geschnittenen Bratenreste hinein, nebst einigen in Streifen geschnittenen Pfeffergurken und in Essig eingelegte Champignons und Perlzwiebelchen. Das Fleisch darf jedoch nur darin heiß werden und nicht mehr kochen.

285. Kalbs-Fricandeau.

Man löst einen Kalbs-Schlegel ganz aus und nimmt zu diesem Zwecke die 3 Theile, wie man sie für Schnitzl verwendet, nämlich: Das Kaisertheil, die Rufs und das Fricandeau. Man häutet man diese Theile, nimmt auch von der Rufs den lose darauf liegenden Deckel ab und spickt die Oberfläche mit Speck, bratet sie im Rohr mit Butter und Wurzelwerk braun, gießt das Fett ab, kocht den Fond mit Suppe auf und richtet die Sauce über dem in dünne Scheiben geschnittenen Fleische an.

11. Abschnitt.

Vom Hammel.

286. Hammels-Rücken gedämpft.

Man darf den Hammels-Rücken nicht zu lang abhauen, da gegen den Hals zu das Fleisch zu dünn und saftlos wird. Vom Schlußbein bis 3 Rippen über die Niere dürfte die richtige Länge sein. Den Wirbel muß man immer zwischen jedem Glied etwas einschneiden, damit der Rücken die Form behält, salzt und pfeffert von innen und außen. (Die Niere mit dem Fett muß natürlich beseitigt werden.) In eine Casserole gibt man Wurzelwerk nebst einigen Speckscheiben und Pfefferkörnern, läßt dieses mit 1 Schöpflöffel voll Suppe dämpfen, bis sich der Saft am Boden färbt, gießt dann 3 Schöpflöffel voll Suppe oder Wasser dazu und dämpft den Rücken zugedeckt weich. Einige Zeit vor dem Anrichten nimmt man den Deckel ab, läßt das Fleisch Farbe nehmen, kocht die Sauce kurz ein, entfettet dieselbe und glaciert den Rücken. Man garniert den Braten mit grünen Bohnen und Paradiesäpfel-Purée.

287. Hammels-Rücken gebraten.

Der so zubereitete Rücken, wie obiger, wird abgehäutet, gespickt, gesalzen an den Spieß gesteckt und über ein helles Feuer gebracht und $1\frac{1}{2}$ Stunde gebraten. Man muß erst mit Butter bestreichen, bis das eigene Fett heraustritt; später staubt man etwas Mehl über das Fleisch, bestreicht mit Butter, damit der Rücken eine schöne Kruste bekommt. Sodann wird der abgetropfte Saft entfettet, mit Suppe ausgekocht und über den Rücken gegossen. Man garniert ihn mit weißen und gelben Rüben, die man zierlich dressiert hat, ausgebohrten Kartoffeln, grünen Bohnen, Blumenkohl, Rosenkohl und glacierten Zwiebeln zc. Diese Gemüse werden alle mit Ausnahme der Zwiebeln in Salzwasser abgekocht, jedes für sich, und in Butter geschwungen.

288. Hammel-Rücken auf Wildpret-Art.

Dieser wird abgehäutet, gespickt, gesalzen, mit Butter, Pfefferkörnern und Wurzelwerk in eine Bratpfanne eingerichtet braun gebraten. Man begießt fleißig mit dem eigenen Saft, entfettet sodann kurz vor dem Anrichten die Sauce, gießt Suppe und eine Tasse sauren Rahm darauf, läßt die Sauce gut verkochen und setzt sie über den Braten.

289. Hammel-Rücken grilliert.

Ein Hammel-Rücken wird in der Braise gedämpft, wie in Nr. 286; darf aber nicht zu weich sein. Man bereitet inzwischen eine dicke Butter-Sauce und läßt diese beinahe oder ganz erkalten, bestreicht damit den Rücken, streut Brösel darüber, beträufelt diese mit Butter und streut nochmals Brösel darauf. Nun gibt man einige Löffel voll von dem Bratenfett in eine flache Casserole, legt den Rücken darauf und stellt sie in die Röhre, bis die Kruste sich schön gelb gefärbt hat. Beim Anrichten gibt man die gut ausgekochte Sauce darunter und serviert eine Paradiesäpfel-Sauce extra in einer Saucière.

290. Hammelfleisch mit Gemüse. (Irish-Stew.)

Man schneidet 2 Kilo Hammelfleisch vom Hals, Blatt, oder auch von der ausgebeinten Brust, wenn diese nicht zu fett ist, in 6 cm große Stücke. Man gibt in eine Casserole ganz wenig Fett und läßt darin 3—4 große Zwiebeln, die man in dünne Scheiben geschnitten hat, etwas dünsten, gibt das Fleisch hinzu und dämpft es, bis der Saft eingegangen ist, gießt dann Suppe oder Wasser auf, salzt und würzt mit Pfeffer, gibt 2 gehäufte Teller voll feinnudlig geschnittenes Gemüse hinzu, als: gelbe Rüben, Kohlrüben, weiße Rüben, Sellerie, Kartoffeln, etwas Wirsing und grüne in schiefe Streifen geschnittene Bohnen. Man muß darauf achten, daß das Gemüse nicht anbrennt.

291. Hammel-Schlegel am Spieß.

Eine schöne Keule wird abgehäutet, gesalzen, an den Spieß gesteckt und über einem hellen Feuer rasch gebraten. Anfangs

muss man mit Butter bestreichen, bevor das Fett hervortritt, später ist dieses nicht mehr nothwendig. Für eine mittelgroße Keule genügt $1\frac{1}{2}$ Stunden; jedoch eine große braucht 2 Stunden. Man kocht den abgetropften und entfetteten Saft mit Suppe auf, würzt mit etwas Pfeffer, salzt und mischt auch 2 Löffel voll Kapern darunter.

292. Hammel-Schlegel mit Pilzen.

Der ausgebeinte Schlegel wird mit Pfeffer und Salz eingerieben, in eine Bratpfanne mit Butter und Wurzelwerk eingerichtet, in der Röhre braun gebraten, wobei man denselben fleißig mit dem eigenen Saft begießt. Man lässt nun alles Fett ab, gießt einen großen Schöpflöffel voll Suppe darauf und wenn die Sauce gut aufgeköcht ist, gibt man etwas davon in eine kleine Casserole, gibt blätterig geschnittene Pilze dazu und lässt sie darin kochen. Beim Anrichten gibt man die Sauce mit den Pilzen über den Braten. Natürlich kann man auch statt der Pilze andere Schwämme dazu verwenden.

1153 31'

293. Hammel-Schlegel auf Wildpret-Art.

Dieser bleibt in der Bereitungsart ganz gleich wie der Hammel-Rücken auf Wildpret-Art.

294. Hammel-Schlegel marinirt.

Der Schlegel wird abgehäutet, mit Speckstreifen, die man in gestohene dürre Kräuter, als: Thymian, Majoran, Vorbeerblätter, Muscatblüten, Basilicum und Pfeffer gewälzt hat, gespiet, mit Salz eingerieben, dann in eine Marinade II. 4 Tage gelegt und täglich darin umgewendet. Sodann gibt man in eine Bratpfanne Butter und die Wurzeln der Marinade und brät die Keule in der Röhre braun, gießt häufig den eigenen Saft darüber und kocht zuletzt, nachdem man das Fett abgegossen hat, den Fond mit Suppe und etwas Rothwein auf. Man kann auch einige Löffel voll von der Marinade damit verkochen.

295. Hammel-Schlegel mit feinen Kräutern.

Ein Schlegel wird ausgebeint, ohne denselben zu zerschneiden; füllt dann in den leeren Raum statt des Rohrbeines abgedünstete Kräuter und näht die Öffnung zu. In eine tiefe Casserole gibt man Wurzelwerk und Butter, läßt dieses etwas angehen, gibt die abgehäutete und gut mit Salz und Pfeffer eingeriebene Keule darin, läßt sie ein wenig bräunen, gießt dan 3 Schöpflöffel voll Suppe oder im Nothfalle Wasser daran und dämpft sie weich. Man garniert die Keule mit Kartoffel- oder Gries-Knödelchen.

296. Hammel-Blatt als Galantine.

Ein schönes Blatt wird von allen Häuten und Fett befreit, sorgfältig ausgebeint (ohne das Fleisch aufzuschneiden), mit einer Kalbfleisch-Farce (mit Butter bereitet) — worunter man in kleine Würfel geschnittene gedünstete Champignons und Trüffeln, etwas geräucherte recht rothe Zunge und Pfeffergurken gemischt, mit etwas Pfeffer gewürzt hat — eingefüllt, und diese Farce gut zugenäht und überdies noch mit Bindfaden fest eingeschnürt. Sodann richtet man eine Casserole mit Wurzelwerk und Gewürzkörnern ein, gießt $\frac{1}{4}$ Liter Weißwein und 1 Liter Wasser darauf und läßt das Fleisch, das man gut mit Salz eingerieben hat, darin weich dünsten, ohne Farbe zu nehmen. Ist es genügend weich, so gibt man es zwischen 2 Bretter und beschwert es mit einem Stein oder dergleichen. Man schneidet es in dünne Scheiben, garniert es mit Aspic-Würfeln, Perl-Zwiebelchen, hartgekochten Eiertvierteln etc., oder man gibt eine kalte Sens-Sauce dazu.

297. Hammel-Brust grilliert.

Die Brust wird von den Rippen befreit, 1 Stunde in gelattem Wasser blandiert, sodann in dreifingerbreite Streifen geschnitten, abgetrocknet, in zerlassene Butter getaucht, mit feinem Weibrot, unter das man auch gehackte Petersilie und Sardellen gemischt hat, paniert, und auf dem Rost langsam gebraten. Man gibt sie gewöhnlich auf Gemüse, kann aber auch eine Sauce dazu geben.

298. Hammelfleisch mit Rüben.

Hiezu verwendet man die Brust, Rippen, Hals oder Blatt; schneidet dieses in beliebige, jedoch nicht zu kleine Stücke. In eine Casserole gibt man ganz wenig feingeschnittenen Speck und viel feingeschnittene Zwiebeln, läßt dieses mitsammt dem Fleisch dünsten, gibt Salz, eine Prise Cayenne-Pfeffer und nach Geschmack etwas Curry-Pulver dazu. Wenn nun der Saft eingegangen ist, gibt man Suppe oder Wasser darauf, daß das Fleisch davon bedeckt ist, gibt dann die Rüben, die man in 1 cm große Würfel geschnitten hat, oder kleine Teltower-Rübchen hinzu und dämpft es weich.

299. Hammelfleisch mit Bohnen.

Daselbe Fleisch, wie man zu Hammelfleisch mit Rüben verwendet, schneidet man in ebensolche Stücke, gibt ganz wenig Fett, 2 feingeschnittene Zwiebeln in eine Casserole, gibt, wenn diese angegangen sind, das Fleisch hinzu, salzt, gibt eine Prise Cayenne-Pfeffer hinzu und läßt es dünsten. Sobald der eigene Saft eingegangen ist, gießt man $\frac{1}{4}$ Liter (auf 2 Kilo Fleisch) Rothwein und Suppe darauf, gibt $\frac{1}{2}$ Liter beinahe weichgekochte Bohnenkerne dazu und läßt alles weich dämpfen. Man nimmt gewöhnliche weiße oder gelbe Saubohnen.

300. Hammel-Ragout.

Man schneidet ein Hammel-Blatt in ähnliche Stücke wie zu Goulasch und dünstet dieses nebst ganz wenig Butter, 1 großen Zwiebel, 2 gelben Rüben, 1 Lorbeerblatt, etwas Thymian und 3 Peterstliken-Wurzeln, gibt Salz und etwas Pfeffer dazu und läßt es beinahe weich werden. Sodann schüttet man alles Fett ab und macht davon eine braune Einbrenne, kocht diese mit Suppe auf und gibt diese nebst dem Fleische in eine andere Casserole. Nun kocht man den braunen Fond mit Wasser auf, seigt diese Sauce zu dem Hammelfleisch, gibt auch einen Schöpflöffel voll oder auch etwas mehr Paradeisäpfel-Purée dazu und kocht es weich. Man serviert es mit einem Budding von Kartoffeln.

301. Hammelfleisch-Pastete.

Von einem Hammel-Carré löst man alles Fett ab nebst den Knochen und schneidet es in nette gleichmäßige Scheiben und taucht diese einzeln in zerlassene Butter. Nun belegt man eine Pastetenform mit Buttermteig, legt das Fleisch, das man gesalzen und mit Pfeffer und ganz wenig Ingwer oder Muscatnuss gewürzt hat, hinein, streut gehackte Petersilie und Champignons darüber, mischt auch Krebsfleisch und einige Löffel voll Madeira darunter und bedeckt dieses mit einem Deckel von Buttermteig, verklebt und bestreicht diesen mit Ei und bäckt die Pastete im Rohr. Eine ziemlich große Pastete von ungefähr $1\frac{1}{2}$ bis 2 Kilo Fleisch braucht 2 leichte Stunden. Die Pastete wird warm mit einer Paradiesäpfel-Sauce serviert.

302. Hammel-Coteletten paniert.

Die Hammel-Coteletten werden auf die gleiche Art zubereitet wie die Kalbs-Coteletten, nur muß man 2 Rippen dazu nehmen, d. h. das Fleisch und das andere Beinchen abdrehen, da sie sonst zu dünn würden. Man salzt, pfeffert und klopft sie, taucht sie in abgeprüdelte Eier, paniert sie mit Brot und bäckt sie aus dem Schmalz. Oder man bestreut sie mit Salz und Pfeffer, taucht sie in zerlassene Butter, paniert sie mit feinem Reib-Brot, das man mit gehackter Petersilie und Chalotten vermischt hat und brät sie auf dem Rost. Man gibt sie gewöhnlich auf Gemüse, wie grüne Bohnen, Spinat, Kohl &c.

303. Hammel-Coteletten auf englische Art.

Die Coteletten werden geklopft, gesalzen und mit Pfeffer bestreut, leicht in Eier getaucht und paniert, mit einer Mischung von Semmelbrösel und feingehackten Schinken und bäckt sie 10 Minuten in heißem Öl, serviert sie mit Kartoffel-Purée und Reform-Sauce, die man auf folgende Weise bereitet: 2 Zwiebel, 3 Zweige Petersilie, 2 Zweige Thymian, 1 Lorbeerblatt, 1 Muscatblüte, 60 Gramm gehackten mageren Speck, 3 Eßlöffel voll Estragon-Essig und $\frac{1}{2}$ Liter Rindfleisch-Zus, oder noch besser spanische Sauce verkocht man langsam, bis die Sauce sich zu verdicken beginnt, gibt 1 Löffel voll Johannisbeer-Gelée und ebensoviel feingeschnittene

Champignons hinzu und kocht dieses noch solange, bis die Sauce den Geschmack der Champignons in sich aufgenommen hat und passiert dieses durch ein Sieb über die Coteletten, gibt noch eine Prise Cayenne-Pfeffer dazu, 2 in kleine Würfel geschnittene Pfeffergurken, 20 Gramm gekochten und feingehackten Schinken und das Weiße von 3 gekochten Eiern, in Streifen geschnitten. Man läßt die Coteletten nur solange darin liegen, bis die Sauce heiß geworden, oder man läßt die Sauce allein nochmals aufkochen, aber nicht die Coteletten damit.

304. Hammel-Coteletten mit Zwiebel-Purée.

Die Coteletten werden geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut und mit nagelförmig geschnittenem Speck und geräucherter Zunge durchzogen. Nun werden die Coteletten in Butter rasch gebraten, alles Fett abgegossen, mit Suppe der Fond aufgekocht, die Coteletten darin weich gedünstet, die Sauce ganz kurz und gebunden eingekocht, über die im Kranze angerichteten Coteletten gegossen und ein Zwiebel-Purée in die Mitte erhaben angerichtet.

305. Geschwungene Hammel-Coteletten.

Eine flache Pfanne bestreicht man dick mit Butter, legt die Coteletten, die man wie gewöhnlich zubereitet hat, hinein, und brät sie 2 Minuten auf einer Seite, wendet sie um und brät sie auf der andern Seite ebenso lang, schüttet die Butter weg, gießt dann etwas Glace darüber, kocht sie darin nochmals auf und richtet sie im Kranze an und gibt die Sauce in die Mitte. Man muß die Coteletten aber sofort zu Tisch geben und serviert sie einfach mit Senf.

306. Hammel-Steaks.

Aus einer Keule schneidet man fingerdicke runde Scheiben, man kann auch das Carré dazu verwenden, jedoch müssen alle Knochen ausgelöst werden; bestreut sie mit Salz und Pfeffer, klopft sie etwas und brät sie rasch auf beiden Seiten in heißer Butter braun; gießt die Butter ab und kocht den Fond mit Suppe auf.

307. Hammel-Coteletten mit Gemüse.

Die Coteletten werden ganz gleich bereitet wie die geschwungenen Nr. 305 und im Kranze angerichtet, nur kommt in die Mitte ein Klein-Magout von jungen Gemüsen, als: kleine weiße und gelbe Rübchen, Champignons, grüne Bohnen, Spargelspitzen, Kernerbjen, Artischockenböden, welches man jedes für sich abblanchiert und in Butter geschwungen hat (die Champignons werden mit Butter und Suppe gedünstet) und gießt dann die Sauce über die Coteletten.

308. Gedünstete Hammel-Zungen.

Die gut gewaschenen Zungen richtet man in eine Casserole mit Speckscheiben und Wurzelwerk nebst Gewürzkörnern zum Dünsten ein, gießt 2 Schöpflöffel voll, oder je nachdem man eine Anzahl Zungen hat, auch etwas mehr Suppe darauf, dämpft die Zungen weich, entfettet die Sauce, zieht von den Zungen die Haut ab und richtet dieselben im Kranze an, gibt in die Mitte ein Gemüse-Magout, oder man kann weiße Bohnen, die man weich gekocht und mit einer Einbrenne, womit man auch etwas Zwiebel geröstet und dann mit Suppe aufgekocht, verrührt hat, statt der Gemüse in die Mitte geben.

309. Hammel-Zungen auf italienische Art.

Die gut gereinigten Zungen werden der Länge nach gespalten und $\frac{1}{2}$ Stunde blanchiert, abgekühlt und abgeschält. In eine Casserole gibt man eine tiefe Schichte von in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, streut weißen Pfeffer darüber, legt die Zungen darauf und gießt feines Tafelöl darüber, deckt gut zu und dämpft die Zungen weich. Man muß fleißig nachsehen, damit die Zwiebeln nicht anbrennen, sondern nur eine schöne gelbe Farbe nehmen. Beim Anrichten gießt man das Öl ab und gibt die Zwiebeln als Unterlage zu den Zungen.

310. Hammel-Zungen mit Sauce-Tartare.

Die Zungen kocht man in einer Braise, in welche man auch $\frac{1}{4}$ Liter Essig und $\frac{1}{2}$ Liter Weißwein gegossen hat, weich. Sodann zieht man die Haut davon ab und schneidet sie der Länge

nach auseinander; mariniert sie dann noch 1 Stunde mit einigen Löffeln voll Öl, Citronensaft und etwas Salz und Pfeffer. Inzwischen bereitet man eine ganz dicke Sauce-Tartare und stellt sie nebst einer runden Platte auf Eis, richtet dann die Zungen mit den Spitzen nach oben im Kranze an und gibt die Sauce in die Mitte. Man kann die Sauce auch mit Sardellen-Ringelchen zierlich belegen.

311. Hammel-Zungen grilliert.

Die Zungen werden weich gekocht, sogleich abgeschält, der Länge nach auseinandergeschnitten, in zerlassene Butter getaucht, mit Salz und Pfeffer bestäubt und mit feinem Reib-Brot, unter welches man auch etwas Parmesan-Käse gemischt hat, paniert. Kurz vor dem Anrichten brät man die Zungen auf dem Roste. Man serviert sie mit einer Robert-Sauce.

312. Hammel-Nieren mit Madeira-Wein.

Die Nieren werden nach der Länge getheilt, dann in dünne Scheiben geschnitten, mit Butter etwas gedünstet, wobei man auch ein wenig Mehl darüber gestäubt hat, würzt mit einer Prise Cayenne-Pfeffer und Salz. Inzwischen hat man auch etwas spanische Sauce mit Madeira recht dick eingekocht und gibt diese über die Nieren; darf aber nicht zuviel Sauce sein, sondern es muß aussehen wie Ragout. Wenn man gerade Braten-Sauce zur Verfügung hat, so kann man diese dazu verwenden und der Madeira kann durch eine andere Wein-Sorte ersetzt werden. Die Nieren müssen immer rasch gekocht werden, da sie sonst hart werden.

313. Hammel-Nieren mit feinen Kräutern.

Die Nieren werden ebenso geschnitten wie obige, mit Butter und feinen Kräutern rasch abgedünstet, mit Pfeffer und Salz gewürzt, Citronensaft und etwas Glace oder Braten-Sauce dazugegeben und rasch angerichtet. Man kann auch Rinds-Nieren auf diese Art bereiten, und obwohl diese rauher sind als Hammel- und Schweins-Nieren, so sind sie doch nicht ungenießbar, wie viele Leute glauben.

12. Abschnitt.

Vom Lamm und Litz.

314. Vorderes Lamm-Viertel am Spieß gebraten.

Ein vorderes Viertel wird mit Salz und Pfeffer bestreut, an einen kleinen Spieß gesteckt und dieser an einen größern festgebunden, mit butterbestrichenem Papier überbunden und so $\frac{1}{4}$ Stunden bei hellem Feuer gebraten. Eine $\frac{1}{4}$ Stunde zuvor muß man das Papier abnehmen, das Feuer verstärken, damit das Fleisch Farbe nimmt. Nun macht man zwischen Blatt und Brust einen Schnitt, steckt ein Stückchen Kräuter-Butter hinein, nimmt das Fleisch vom Spieß und richtet es sogleich an.

315. Lamms-Brust gefüllt.

Man beint eine fleischige Brust aus und füllt diese mit einer Kalbsfleisch-Farce, die man mit einigen Löffeln voll Rahm verrührt hat, oder auch mit einer Semmel-Fülle wie zur Kalbs-Brust (natürlich braucht man höchstens die Hälfte wie für eine Kalbs-Brust). Sodann belegt man eine Bratpfanne mit Wurzelwerk und Butter und brät die Brust unter oftmaligem Begießen mit dem eigenen Saft braun.

Aus dem Lamms-Bäuschel, Ohren und Kopf bereitet man ein Ragout; indem man dieses in einer Braise weich kocht, in gleichmäßige 2 cm große Stücke schneidet, in dick eingekochte, legierte Butter-Sauce gibt, etwas Citronensaft dazu preßt und beim Anrichten dieses Ragout als Garnitur um den Braten gibt.

316. Gefüllte Lamms-Brust auf Wiener-Art.

Man kocht 1 Duzend Krebse, macht aus den Schalen Krebsbutter, rührt diese schaumig, gibt 2 Eidotter und 1 ganzes Ei und eine abgeriebene erweichte Kaiser-Semmel dazu, nebst dem würflich geschnittenen Krebsfleisch und 1 Kaffeelöffel voll gehackter Petersilie, etwas Salz und einer Prise Pfeffer, füllt dieses ein, näht

zu und vollendet den Braten wie obigen. Jedoch wird dieser ohne Ragout nur mit der eigenen Sauce serviert.

317. Geschwungene Lamms-Coteletten.

Die Coteletten werden ebenso zugerichtet wie die Hammel-Coteletten, geklopft und mit Salz und Pfeffer bestreut, rasch in Butter geschwungen, mit Glace übergossen, sogleich mit einer Unterlage von grünen Kern-Erbseu angerichtet.

318. Lamms-Coteletten auf italienische Art.

Die Coteletten werden wie gewöhnlich zugerichtet, mit Salz und Pfeffer bestreut, in zerlassene Butter getaucht, in einer Mischung von Semmelbröseln und Parmesan-Käse gewendet, dann in Eier getaucht und nochmals paniert, so aus heißem Schmalz gebacken. Man gibt sie mit einer Paradiesäpfel-Sauce zu Tisch.

319. Gebackene Lamms-Coteletten auf tiroler Art.

Die Coteletten werden geklopft und gesalzen, in Eier getaucht, mit Bröseln paniert, aus heißem Schmalz gebacken.

320. Lamms-Coteletten in Buttermteig.

Die geklopften und gesalzeneu Coteletten dünstet man mit Butter und feinen Kräutern, bestreicht sie dann messerrückendick mit einer Kalbfleisch-Farce, worunter man auch die feinen Kräuter gemischt hat, wickelt die Coteletten in ein Blättchen von recht dünn ausgerolltem Buttermteig, jedoch darf das Beinchen nicht mit eingewickelt werden. Man bestreicht sie mit Ei und bäckt sie auf einem Blech in der Röhre und serviert sie mit Pfeffer- oder Sardellen-Sauce.

321. Gebackenes Lamm- oder Fihfleisch.

Die Brust oder das Rückenstück wird in kleine Stücke geschnitten, gesalzen, etwas geklopft, in Eier getaucht und mit feinen Bröseln paniert aus dem Schmalz gebacken. Man garniert es mit gebackener Petersilie.

322. Gedünstetes Lammfleisch mit Paradiesäpfel und Kartoffeln.

Man schneidet Lammfleisch von der Brust, Blatt *cc.* in Stücke, wie zum Gebackenen, dünstet dieses mit Butter und einer geschnittenen Zwiebel halbweich, gibt dann 8 Stück geschälte und in 2 Hälften getheilte Paradiesäpfel dazu, nebst ebensoviele roher, geschälter und in große Spalten geschnittener Kartoffeln, salzt und würzt mit einer Prise Cavonne-Pfeffer und lässt es solange kochen, bis alles weich geworden und die Paradiesäpfel zu einer dicken Sauce verköcht sind. Man richtet nun alles zusammen an.

323. Lammfleisch mit Blumenkohl.

Das Fleisch wird in Stücke geschnitten (sei es nun vom Blatt, Brust oder irgend einem beliebigen Stücke) und mit Butter und etwas geschnittener Zwiebel gedünstet. Man gibt nun einen Schöpfloffel voll dicke Einmach-Suppe, die hellbräunlich sein soll, dazu, ferner in Salzwasser abgekochten Blumenkohl, den man in kleine Kötschen zertheilt hat, lässt alles zusammen noch einmal aufkochen und richtet es an. Statt des Blumenkohls kann man auch gedünstete Kernersbisen dazu verwenden.

324. Lammfleisch mit Schwämmen.

Die Lamms-Brust, oder auch ein anderes Stück, wird schön braun gebraten; nun gibt man in eine andere Casserole einige Speckscheiben, legt das Fleisch darauf, nebst gehackter Petersilie und einer Tasse voll gut gereinigter Schwämme, die man in Scheiben geschnitten hat, salzt etwas und gibt eine Prise Pfeffer dazu. In die Casserole, worin man das Fleisch gebraten hat, staubt man ein wenig Mehl, rührt es auf dem Feuer ab und gießt etwas Suppe darauf, lässt dieses aufkochen und seigt die Sauce über das Fleisch und die Schwämme; kocht es dann noch solange, bis Fleisch und Schwämme weich sind. Beim Anrichten nimmt man den Speck fort, presst etwas Citronensaft dazu und richtet das Fleisch mit den Schwämmen an.

325. Eingemachtes Lammfleisch auf tiroler Art.

Hiezu verwendet man nur die schlechteren Fleischstücke (wie Hals u.) und schneidet dieses in nicht gar zu kleine Stücke. Nun gibt man in eine Casserole Butter, grobgeschnittene Zwiebeln, legt das Fleisch hinein nebst 1 Lorbeerblatte und läßt es einige Zeit dünsten. Sodann staubt man Mehl darüber, salzt etwas; wenn der Saft eingegangen ist, gießt man Suppe oder Wasser darauf und dünstet es weich. Man muß fleißig umrühren, da sich das Mehl gern am Boden anlegt. Man preßt kurz vor dem Anrichten etwas Citronensaft dazu.

326. Lammfleisch mit Paprika.

Ein beliebiges Stück Lammfleisch wird in viereckige, 3 cm große Stückchen geschnitten. Sodann gibt man in eine Casserole eine Handvoll würfelig geschnittenen Speck und eine große feingeschnittene Zwiebel, eine große Messerspitze voll Paprika, röstet dieses ein wenig, gibt das Fleisch hinzu und läßt es gut zugedeckt langsam dünsten, salzt und rührt fleißig, damit es nicht anbrennt. Man muß es langsam kochen, damit man nicht zuviel Suppe aufgießen muß und das Fleisch so im eigenen Saft gedünstet wird.

327. Lamms-Schulter als Ballon.

Ein schönes Blatt wird ausgebeint (ohne das Fleisch aufzuschneiden), 5 Minuten in kochendes Wasser gelegt, ausgekühlt, leicht gesalzen und mit einer Kalbfleisch-Farce auf der inwendigen Seite bestrichen, worüber man auch in Scheiben geschnittene Trüffeln und Pfeffergurken, Speckstreifen und ebensolche von geräucherter Zunge legt und nochmals Farce darüber streicht. Man faßt nun die beiden Schulterenden zusammen und näht sie zu, worauf man den Ballon mit Speck fein spickt und in einer Casserole mit Butter und Wurzelwerk zum Dämpfen einrichtet. Wenn die Schulter weich geworden, übergießt man sie mit Glace und gibt sie entweder auf Spinat oder Kartoffel-Purée; oder man läßt sie erkalten und garniert sie mit einem Reif von gehacktem Aspik.

328. Gespickter Lamms-Braten.

Die Schlegel und den Rücken lässt man aneinander, häutet dieses ab, spickt es recht zierlich und bestreut es mit Salz. Sodann gibt man in eine Bratpfanne Butter und etwas Wurzelwerk, legt das Fleisch darauf und brät es unter oftmaligem Begießen mit dem eigenen Saft braun. Kurz vor dem Anrichten gießt man das Fett ab und kocht den Fond mit Suppe auf.

13. Abschnitt.

Vom Schweine.

329. Gefüllter Schweins-Kopf.

Der Schweinskopf wird an der untern Seite der Länge nach aufgeschnitten, die Knochen ausgelöst und mit der inwendigen Seite nach oben auf einem Tuche ausgebreitet, mit Salz und Pfeffer bestreut. Nun bereitet man Farce aus $\frac{1}{2}$ Kilo Kalbfleisch und ebensoviel magerem Schweinsfleisch, 200 Gramm frischem Speck, 3 abgeriebenen und in Milch geweichten Kaisersemmeln, welches alles erst geschnitten und dann im Mörser mit 3 Eidotter gestoßen wird, würzt dann mit Pfeffer, Muscatnuß und Salz, ebenso mischt man noch 2 Löffel voll abgedünstete feine Kräuter darunter. Nun bestreicht man den Kopf mit einer Lage von dieser Farce, legt Streifen von gelochter und geräucherter Rinds-Zunge, Speck und Pfeffer-Gurken darauf (auch Trüffelscheiben würden sehr zur Verfeinerung dieses Gerichtes beitragen). Nach diesem legt man wieder eine Schichte Farce darauf, dann Speck- und Zungen-Streifen; zuletzt muß wieder Farce sein und gerade soviel, daß der Kopf vollständig ausgefüllt ist. Nun wird der Kopf zusammengenäht, die Farce an der offenen Seite glattgestrichen und mit einer passenden frischen Speckschwarte übernäht, dann in ein Tuch fest eingeschnürt und in ein tiefes Geschirr mit viel Wasser und Wurzelwerk, nebst Pfefferkörnern, Thymian und Salz und etwas Essig eingerichtet. Man läßt den Kopf $3\frac{1}{2}$ Stunden langsam kochen und in der Braise erkalten,

löst das Tuch und die aufgenähte Schwarte ab, zieht die Fäden heraus, schneidet allenfalls eine Scheibe am Halse ab, damit das Eingelegte sichtbar wird, bestreicht die Oberfläche mit Glace und richtet den Kopf auf einer langen Platte an, indem man ihn mit verschiedenfarbigem Aspice (wovon man nämlich den einen Theil mit einigen Tropfen gebranntem Zucker dunkel gefärbt hat), das man in zierliche Würfel oder Dreiecke geschnitten hat, garniert. Man gibt eine Remouladen-Sauce dazu.

330. Schweins-Kopf als Wildschweins-Kopf.

Der Kopf muß mitsammt einem Stücke Hals abgetrennt und mit einem glühenden Eisen gesengt, vom Halsknochen befreit werden, worauf man die Haut vorn bis unter die Augen in die Höhe streift, die Kinnladen und den Nasenknochen auslöst. Nun legt man den Kopf in ein passendes tiefes Geschirr, übergießt ihn mit 6 Liter Wasser, 1 1/2 Liter Rothwein, fügt Wurzelwerk, Gewürzkörner, Thymian, einige Lorbeerblätter, 2 Hände voll Wachholderbeeren, Nelken, etwas Ingwer, 1 ausgekernte Citrone, die ausgelösten und zerhackten Knochen, 2 zerhackte Kalbsfüße und 1 zerhackten Rindsfuß oder sonstige Knochen und nicht zu wenig Salz hinzu und kocht den Kopf 2 1/2 Stunden, schäumt fleißig ab und läßt ihn in der Brause beinahe kalt werden, legt den Kopf in ein steinernes oder irdenes Geschirr, seht die Brühe darüber, die beinahe den Kopf bedecken muß und läßt ihn 10 Tage darin liegen. Beim Gebrauche trocknet man ihn ab, legt ihn, wenn möglich, auf eine mit Orangenblättern zierlich belegte Schüssel, steckt eine Citrone ins Maul und serviert ihn mit einer Sauce-Cumberland. Wenn der Kopf nicht unter einemale verspeist wird, so legt man den übrigen wieder in die Brühe.

331. Saurer Schweins-Braten.

Eine Keule oder Blatt legt man in ein irdenes Geschirr, fügt Wurzelwerk, Gewürzkörner, Lorbeerblätter, Salbei und Thymian hinzu, nebst 2 Hände voll Salz und gießt abgekochten schwachen Essig darüber und läßt das Fleisch 4 Tage darin liegen. Man richtet sodann beim Gebrauche eine Bratpfanne mit etwas Butter und dem Wurzelwerk aus der Marinade ein, gibt das Fleisch auf

2 untergelegte hölzerne Kochlöffel in die Pfanne und brät es in der Röhre braun, begießt es fleißig mit dem eigenen Saft, schüttet das Fett ab, gießt dann 1 Schöpflöffel voll Marinade dazu und dünstet es weich. Man serviert den Braten mit Sauerkraut oder Salzkartoffeln.

332. Schweins-Carré gebraten.

Das Carré wird leicht gewaschen, abgetrocknet und mit einem scharfen Messer die Schwarte der Länge nach einigemal eingeschnitten, mit Salz und Kümmel eingerieben. In eine Bratpfanne gibt man etwas Butter, Wurzelwerk und 2 Kochlöffel oder andere geruchlose Hölzer, legt das Fleisch mit der Schwarte nach unten in die Pfanne und brät es in der Röhre unter fleißigem Begießen mit dem eigenen Saft und nach einmaligem Umwenden braun; schöpft dann das Fett alles ab, gießt Suppe oder Wasser hinzu, kocht den Fond damit auf und richtet den Braten mit der Sauce an.

333. Schweins-Rücken am Spieß gebraten.

Man schneidet die Schwarte mit einem scharfen Messer der Länge nach einigemal ein, reibt es mit pulverisiertem Salbei, etwas Salz und Pfeffer ein, überbindet es mit Ölbestrichenem Papier und brät es bei hellem Feuer; jedoch darf das Fleischstück nicht gerade ober der Flamme sich bewegen. Die letzte $\frac{1}{4}$ Stunde, also nach ungefähr 2 $\frac{1}{2}$ Stunden, nimmt man das Papier ab und läßt den Braten Farbe nehmen. Den abgetropften Saft kocht man mit Suppe auf und serviert denselben in einer Saucière.

334. Schweins-Coteletten paniert.

Diese werden ganz so zugerichtet, wie die Kalbs-Coteletten; nur muß man das meiste Fett beseitigen, bestreut sie mit Salz und Pfeffer, taucht sie in abgesprudelte Eier und paniert sie mit Bröseln; sodann bäckt man sie aus heißem Schmalz. Will man dieselben auf dem Rost braten, taucht man sie in zerlassene Butter und bestreut selbe mit Bröseln. Man gibt sie zu gedünstetem Kraut, Sinsen u. als Beilage.

335. Gehackte Schweins-Coteletten.

Man hackt $\frac{1}{2}$ Kilo mageres Schweinsfleisch mit etwas rohem Fett (100 Gramm ungefähr), mischt 2 gehackte Sardellen, ein wenig Citronenschalen und die Schmolle von 2 Kaisersemmeln, die man in Milch geweicht und gut ausgedrückt hat, sowie Salz und Pfeffer dazu, formt die Coteletten auf einem mit feinen Bröseln bestreuten Brette und steckt entweder ein Beinchen oder eine Macaroni darin. Sodann brät man sie in Butter braun.

336. Schweins-Coteletten mit feinen Kräutern.

Die Coteletten werden geklopft, nett zugeschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut, mit Mehl bestäubt und in Butter nebst feinen Kräutern gebraten. Sodann gießt man das Fett ab, gibt Suppe hinzu und dünstet die Coteletten darin weich.

337. Schweins-Coteletten grilliert.

Die geklopften Coteletten bestreut man mit Salz und Pfeffer, taucht sie in Öl oder Butter, bestreut sie mit feinen Bröseln, unter die man abgedünstete Salbeiblättchen und feingehackte Zwiebeln gemischt hat, träufelt nochmals etwas Butter oder Öl darüber und brät sie auf dem Rost bei schwachem Feuer. Man serviert eine Robert- oder Paradiesäpfel-Sauce dazu.

338. Schweins-Coteletten naturgebraten.

Diese werden gut geklopft, mit Salz und Pfeffer, nach Geschmack auch mit Kümmel bestreut, leicht mit Mehl bestäubt, rasch auf beiden Seiten in Butter braun gebraten. Man schüttet alles Fett davon ab, und kocht den braunen Fond mit Suppe auf.

339. Schweinsfleisch mit Äpfeln.

1 Kilo mageres Schweinsfleisch schneidet man in $\frac{1}{2}$ cm dicke, nicht zu große Scheiben und bestreut diese mit Salz. Inzwischen theilt man 4 geschälte, saure Äpfel in 8 Theile, gibt in eine Casserole ein Stück Butter, richtet das Fleisch mit den Äpfeln ein und dünstet

dieses auf beiden Seiten gelb. Beim Anrichten richtet man das Fleisch abwechselnd mit den Äpfeln im Kranze an.

340. Leber-Käse auf italienische Art.

Eine Schweins-Leber, 700 Gramm frischer Speck und 200 Gramm Fett werden sehr fein gehackt und mit Salz, Pfeffer, Muscatnuß, Piment, pulverisirten Thymian, Lorbeerblättern und Salbei gewürzt. Nun belegt man eine glatte Form mit dünnen Scheiben von geräuchertem fetten Speck, füllt eine Schichte von der Farce ein, legt die gekochte und in Scheiben geschnittene Schweinszunge darauf und gibt die übrige Farce darüber. Man belegt die Farce wieder mit Speckscheiben von frischem Speck und bäckt den Käse in einer nicht zu heißen Röhre $2\frac{1}{2}$ bis 3 Stunden. Man läßt den Käse erkalten, nimmt ihn aus der Form, bestreicht denselben mit Glace und garniert ihn mit harten Eiern, Aspik, Radieschen, Brunnenkresse *rc.* Es muß bemerkt werden, daß man die Form auch an den Wänden mit Speckscheiben belegen muß; man kann auch frischen Speck dazu verwenden.

341. Schweins-Lenden-Braten.

Nachdem man die Lenden abgehäutet und gespickt hat, bestreut man sie mit Salz und Pfeffer, gibt ganz wenig Wurzelwerk und ein Stück Butter in eine Bratpfanne und brät die Lenden in der Röhre unter fleißigem Begießen mit dem eigenen Saft braun. Man gießt dann das Fett ab und kocht den Fond mit etwas Suppe und Rahm auf. Man kann die Lenden auch zu Steaks verwenden und bereitet sie dann wie die Kalbs-Steaks.

342. Schweins-Nieren.

Die Nieren werden nach der Länge in 2 Theile und dann in dünne Scheiben geschnitten. In eine Casserole gibt man ein Stück Butter und auf 4 Nieren 2 schöne Zwiebeln, die man dünnblättrig geschnitten hat, gibt, wenn die Zwiebeln gelb angelauten sind, die Nieren hinzu nebst 1 kleinen Kaffeelöffel voll Mehl, etwas Salz und Pfeffer. Nach Geschmack kann man mit Paprika stark würzen. Wenn die Nieren nicht mehr blutig sind, gießt

335. Gehackte Schweins-Coteletten.

Man hackt $\frac{1}{2}$ Kilo mageres Schweinsfleisch mit etwas rohem Fett (100 Gramm ungefähr), mischt 2 gehackte Sardellen, ein wenig Citronenschalen und die Schmolle von 2 Kaisersemmeln, die man in Milch geweicht und gut ausgedrückt hat, sowie Salz und Pfeffer dazu, formt die Coteletten auf einem mit feinen Bröseln bestreuten Brette und steckt entweder ein Beinchen oder eine Macaroni darin. Sodann brät man sie in Butter braun.

336. Schweins-Coteletten mit feinen Kräutern.

Die Coteletten werden geklopft, nett zugeschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut, mit Mehl bestäubt und in Butter nebst feinen Kräutern gebraten. Sodann gießt man das Fett ab, gibt Suppe hinzu und dünstet die Coteletten darin weich.

337. Schweins-Coteletten grilliert.

Die geklopften Coteletten bestreut man mit Salz und Pfeffer, taucht sie in Öl oder Butter, bestreut sie mit feinen Bröseln, unter die man abgedünstete Salbeiblättchen und feingehackte Zwiebeln gemischt hat, träufelt nochmals etwas Butter oder Öl darüber und brät sie auf dem Rost bei schwachem Feuer. Man serviert eine Robert- oder Paradiesäpfel-Sauce dazu.

338. Schweins-Coteletten naturgebraten.

Diese werden gut geklopft, mit Salz und Pfeffer, nach Geschmack auch mit Kümmel bestreut, leicht mit Mehl bestäubt, rasch auf beiden Seiten in Butter braun gebraten. Man schüttet alles Fett davon ab, und kocht den braunen Fond mit Suppe auf.

339. Schweinsfleisch mit Äpfeln.

1 Kilo mageres Schweinsfleisch schneidet man in $\frac{1}{2}$ cm dicke, nicht zu große Scheiben und bestreut diese mit Salz. Inzwischen theilt man 4 geschälte, saure Äpfel in 8 Theile, gibt in eine Casserole ein Stück Butter, richtet das Fleisch mit den Äpfeln ein und dünstet

dieses auf beiden Seiten gelb. Beim Anrichten richtet man das Fleisch abwechselnd mit den Äpfeln im Kranze an.

340. Leber-Käse auf italienische Art.

Eine Schweins-Leber, 700 Gramm frischer Speck und 200 Gramm Fett werden sehr fein gehackt und mit Salz, Pfeffer, Muscatnuß, Piment, pulverisirten Thymian, Lorbeerblättern und Salbei gewürzt. Nun belegt man eine glatte Form mit dünnen Scheiben von geräuchertem fetten Speck, füllt eine Schichte von der Farce ein, legt die gekochte und in Scheiben geschnittene Schweinszunge darauf und gibt die übrige Farce darüber. Man belegt die Farce wieder mit Speckscheiben von frischem Speck und bäckt den Käse in einer nicht zu heißen Röhre $2\frac{1}{2}$ bis 3 Stunden. Man läßt den Käse erkalten, nimmt ihn aus der Form, bestreicht denselben mit Glace und garniert ihn mit harten Eiern, Aspik, Radieschen, Brunnenkresse etc. Es muß bemerkt werden, daß man die Form auch an den Wänden mit Speckscheiben belegen muß; man kann auch frischen Speck dazu verwenden.

341. Schweins-Lenden-Braten.

Nachdem man die Lenden abgehäutet und gespickt hat, bestreut man sie mit Salz und Pfeffer, gibt ganz wenig Wurzelwerk und ein Stück Butter in eine Bratpfanne und brät die Lenden in der Röhre unter fleißigem Begießen mit dem eigenen Saft braun. Man gießt dann das Fett ab und kocht den Fond mit etwas Suppe und Rahm auf. Man kann die Lenden auch zu Steaks verwenden und bereitet sie dann wie die Kalbs-Steaks.

342. Schweins-Nieren.

Die Nieren werden nach der Länge in 2 Theile und dann in dünne Scheiben geschnitten. In eine Casserole gibt man ein Stück Butter und auf 4 Nieren 2 schöne Zwiebeln, die man dünnblättrig geschnitten hat, gibt, wenn die Zwiebeln gelb angelauten sind, die Nieren hinzu nebst 1 kleinen Kaffeelöffel voll Mehl, etwas Salz und Pfeffer. Nach Geschmack kann man mit Paprika stark würzen. Wenn die Nieren nicht mehr blutig sind, gießt

man etwas Rahm darauf und läßt sie noch solange kochen, bis der Rahm sich zu einer gebundenen Sauce verkocht hat. In 7–8 Minuten sind die Nieren genügend weich; denn durch längeres Kochen werden sie trocken und hart.

343. Schweins-Ohren mit Kapern-Sauce.

Die gut gereinigten Schweins-Ohren kocht man in einer Braise weich, schneidet sie in 3 cm lange Streifen und kocht sie in einer Kapern-Sauce noch einmal auf.

344. Schweins-Ohren wie Fisch gekocht.

Die Schweins-Ohren werden gut gewaschen; sodann gibt man Wurzelwerk, Wasser, Essig und Weißwein (auf 3 Liter Wasser $\frac{1}{4}$ Liter Essig und nicht ganz $\frac{1}{2}$ Liter Wein) in einen Topf, gibt die Ohren nebst dem nöthigen Salz dazu und kocht sie weich. Man serviert Senf dazu.

345. Spanferkel am Spieß gebraten.

Das gut gereinigte Schweinchen wird inwendig mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit Holzspießchen dressirt, der Länge nach an einen Bratenspieß gesteckt und unter fleißigem Bestreichen mit gutem Tafelöl $1\frac{1}{2}$ Stunden gebraten. Sodann nimmt man den Braten vom Spieß, durchschneidet den Kopf nach unten, oder richtiger die Kehle, daß der Dampf entweichen kann, da sonst die Kruste weich werden würde. Man garniert den Braten mit Brunnenkresse oder gekrautem Endivien-Salat und serviert Senf- oder Pfeffer-Sauce dazu.

346. Spanferkel in der Röhre gebraten.

Das gut gereinigte Schweinchen wird inwendig mit Salz und Pfeffer eingerieben, auswendig aber nur mit Salzwasser bestrichen und in einer Casserole, deren Boden mit Kochlöffeln oder andern geruchlosem Holz etwas überlegt ist (damit sich die feine Schwarte nicht anlegen kann), so eingerichtet, daß das Schweinchen zu sitzen scheint; die Vorderfüße unter die Brust gebogen und die Hinterfüße als ob es darauf sitzen würde, mit dünnen Holzspießchen fest-

gemacht. In die Casserole gibt man einige Zwiebel- und gelbe Rüben-Scheiben, nebst etwas zerlassener Butter, stellt es in eine sehr heiße Röhre, gießt fleißig den eigenen Saft darüber, oder wenn die Casserole zu enge ist und man den Saft nicht erreichen kann, ohne den Braten zu verschieben, so bestreicht man denselben von Zeit zu Zeit mit zerlassener Butter. Am Anfange der Bratzeit muß man die auf der Haut des Schweinchens heraustretenden Tropfen abwischen, sonst wird die Haut fleckig. Später muß man auch mit einer Dreßiernadel die Haut etwas durchstechen, damit sie keine Blasen bekommt. Die Bratzeit richtet sich nach der Größe des Thieres 1—1½ Stunden. Der Braten muß eine schöne braune Kruste haben. Die Sauce wird nicht schmachtig; man thut daher, wenn man schon eine solche durchaus haben will, am besten, eine Robert-Sauce dazu zu bereiten und verwendet die mit Suppe aufgekochte Braten-Sauce dazu.

347. Gesulztes Spanferkel.

Man hackt 4 Kalbs-Füße fein, ebenso auch 2 Schweins-Füße, stellt diese mit 4 Liter Wasser und ½ Liter Wein-Essig auf das Feuer. Man läßt es eine Weile kochen und nimmt den Schaum rein ab. Sodann fügt man 2 gelbe Rüben, 1 kleine Sellerie, 1 große Zwiebel, 1 Sträußchen Thymian, einen ½ Kaffeelöffel voll Piment und Pfefferkörner gemischt und 2 Lorbeerblätter hinzu und läßt alles zusammen 1 Stunde kochen. Nach dieser Zeit gibt man das in schöne Stücke geschnittene Spanferkel nebst einen guten ¼ Liter Weißwein hinzu, deckt den Topf zu und kocht dieses, bis das Schweinchen weich ist. Sodann legt man das Fleisch in eine Schüssel (man muß es aber mit einem Backlöffel anfassen, damit es nicht zerrupft wird) und bedeckt es mit einem in weißen Wein getauchten Tuche. Hierauf sieht man den Sud, worin man das Spanferkel gekocht hat, durch ein Tuch und nimmt das Fett davon rein ab. Man macht nun ganz leichten Schnee von 3—4 Eiweiß und peitscht denselben mitsammt dem Sud auf dem Feuer, bis es anfängt zu kochen. Nun zieht man die Casserole vom Feuer und stellt sie in eine etwas ausgekühlte Röhre, bis sich das Eiweiß oben zusammengezogen hat und die Flüssigkeit darunter klar ist. Sodann passiert man es, wie es beim Aspice angegeben ist, durch

ein Tuch. Will man das Spanferkel in eine Form einlegen, so muß man die betreffende Form zuerst auf Eis stellen und fingerhoch vom Sud hineingießen und wenn dieses gestockt ist, legt man das Fleisch so ein, daß es zusammengesetzt ein ganzes Schweinchen bildet; natürlich mit der Außenseite nach unten gelegt. Man gießt nun soviel Flüssigkeit darüber, daß das Fleisch gut davon bedeckt und die Form voll ist. Es sei noch bemerkt, daß während des Kochens der Schaum immer rein abgenommen werden muß.

348. Schinken mit Madeira-Sauce.

Ein ziemlich großer Schinken wird mit gesalzenem, kochendem Wasser, oder wenn der Schinken stark gesalzen ist, mit ungesalzenem Wasser auf das Feuer gesetzt und 3 Stunden langsam gekocht. Inzwischen hat man eine kräftige spanische Sauce bereitet und mit 1 großen Glas Madeira verköcht. Ist nun der Schinken gehörig weich, so schneidet man die Schwarte davon ab, schneidet den Schinken in feine Scheiben, richtet diese im Kranze an und gibt mit Butter geschwungene Macaroni in die Mitte. Die Sauce wird extra serviert.

349. Schinken mit Erbsen-Purée.

Zu Schinken (wie auf obige Art bereitet) gibt man statt Macaroni, Erbsen-Purée oder auch Spinat zc.

350. Krenfleisch.

Hiezu verwendet man den Schweins-Kopf, kocht denselben in Wasser und Essig (3 Theile Wasser, 1 Theil Essig) halbweich, fügt 1 große Zwiebel, 4 gelbe Rüben, 1 große Sellerie (alles nudelig geschnitten), dazu, salzt, gibt auch einige Minuten später einige ebenso geschnittene Kartoffeln hinzu und kocht alles weich. Beim Anrichten richtet man das Fleisch im Kranze an, garniert es mit dem Gemüse und gibt in die Mitte ein Häufchen geschabten Kren.

351. Schinken mit Spiegelei.

Eine Omeletten-Pfanne bestreicht man mit Butter, belegt sie mit einer Schichte Schinkenscheiben, schlägt die erforderlichen Eier

darauf und stellt die Pfanne ins Rohr. Man darf die Eier jedoch nicht zu hart werden lassen.

352. Juden-Braten.

Man hackt 2 Kilo halb Schweinsfleisch, halb Kalbfleisch fein, mischt 2 abgeriebene und erweichte Kaiser-Semmeln, gibt 3 Eier, Salz und Pfeffer darunter und knetet dieses gut untereinander; bestäubt sodann ein Brett mit Mehl und formt aus dem Fleische einen dicken Wecken; belegt eine Bratpfanne mit Butter und Wurzelwerk und wälzt den Braten langsam vom Brette in die untergehaltene Pfanne, gibt ihn in eine heiße Röhre und brät ihn unter fleißigem Begießen mit dem eigenen Saft braun. Ob der Braten ausgekocht ist, kann man ersehen, wenn man mit der Hand darauf drückt, so tritt bei einem halbfertigen Braten ein röthlicher Saft heraus und das Fleisch fühlt sich weich an; hingegen bei einem durchgekochten Stücke tritt kein Saft heraus und das Fleisch fühlt sich hart oder richtiger trocken an. Natürlich zuviel ausbraten darf man diesen Braten nicht. Kurz vor dem Anrichten gießt man alles Fett ab, kocht den Fond mit Suppe und einer Tasse Rahm auf und schneidet das Fleisch in nicht zu dünne Scheiben. Das Fleisch muß recht gut zusammenhalten und nicht bröckeln. Man verwendet natürlich nicht vorzugsweise mageres Schweinsfleisch, in diesem Falle würde der Braten trocken; man kann auch halb Schwein- und halb Rindfleisch nehmen.

14. Abschnitt.

Vom Wildschwein.

353. Wildschweins-Schlegel mit Burgunder.

Von einer Wildschweins-Keule schabt man die äußere schwarze Haut ab, wischt sie mit einem nassen Tuche ab und reibt sie gut mit Salz ein. Sodann gibt man in eine passende Casserole

Wurzelwerk, Pfefferkörner, 1 Kaffeelöffel voll Wachholderbeeren, 1 Sträußchen Thymian und legt die Keule darauf, gießt 2 Flaschen Burgunder und 4 Schöpflöffel voll Fleisch-Suppe dazu und dämpft die Keule in der Röhre weich. Kurz vor dem Anrichten glaciert man den Schlegel und legt ihn in die Casserole zurück, aus der man die Sauce inzwischen in eine kleine Casserole geseiht hat, läßt sie dick einkochen, nimmt alles Fett rein ab und gibt sie extra in einer Saucière bei.

354. Wildschweins-Keule gebraten.

Hiezu löst man von einer Keule die Schwarte ab und legt sie dann 4 Tage in eine Marinade III. mit etwas mehr Essig, als dort angegeben ist. Hierauf brät man die Keule entweder am Spieß, oder in der Pfanne mit Butter braun. Wenn man die Keule in der Pfanne brät, so gibt man etwas von dem Wurzelwerk aus der Beize nebst Butter in die Bratpfanne, begießt fleißig mit dem eigenen Saft und kocht zuletzt den entfetteten Fond mit Suppe auf. Brät man die Keule am Spieß, so begießt man öfters mit zerlassener Butter und serviert dann den Braten mit Sardellen-Sauce. Eine große Keule braucht 4 Stunden, da man dieselbe nicht zu rasch bei großer Hitze braten darf. Der Ziemer und das Blatt wird auf dieselbe Weise bereitet, nur braucht ein Ziemer 2 1/2 Stunden Bratzeit. Man kann auch eine Zwiebel-Sauce extra dazu geben.

355. Wildschweins-Kopf auf Jäger-Art.

Die Bereitungsart ist dieselbe wie beim „Schweins-Kopf als Wildschweins-Kopf“. Man serviert ihn mit einer Cumberland-Sauce.

356. Wildschweins-Coteletten.

Die Coteletten werden ganz wie die Schweins-Coteletten zugerichtet; dann dünstet man sie nebst Wurzelwerk in Butter und etwas Rothwein weich. Hernach taucht man selbe in geriebenes Schwarzbrot, würzt mit einer Prise Cayenne-Pfeffer und bakt sie aus heißem Schmalz. Man serviert sie mit einer Cumberland-

oder Pfeffer-Sauce, oder man bereitet sie wie gebackene Kalbs-Coteletten.

357. Wildschweins Steaks.

Man schneidet gut fingerdicke Steaks von einer abgehäuteten Lende, klopft diese leicht, bestreut sie mit Pfeffer und Salz, staubt etwas Mehl darauf, brät sie in Butter braun, schüttet das Fett ab und kocht den Fond mit Suppe auf.

15. Abschnitt.

Vom Hirsch.

Der Edelhirsch (Hirsche und Hirschkühe werden auch Rothwild oder Edelmwild genannt) wird zuweilen 2 Meter lang und über 1 Meter hoch und erreicht ein Gewicht von 150—250 Kilo. Er wechselt jedes Jahr das Geweih, welches nach und nach immer mehr Enden bekommt; mit 6 Monaten beginnt das Hirschkalb das erste Geweih aufzusetzen und man nennt es dann Spießer oder Spießhirsch. Die Hirschkuh (Thier oder Wild genannt) ist kleiner und hat kein Geweih. Das junge Thier heißt während der ersten 6 Monate Wildkalb, dann bis zum 2. oder 3. Jahr Schmalthier, später Althier. Das Fleisch der Schmalthiere und Kälber ist vorzüglich zart und saftig, wie überhaupt der Rücken und der Ziemer der jungen Hirsche bis zum 3. Jahre sehr gut, nahrhaft und leicht verdaulich ist. Der Rücken, der Ziemer, die Keule und das Blatt von Kälbern, Schmalthieren und jungen Hirschen wird zum Braten verwendet und zwar sehr häufig am Spieß, wozu sich das Fleisch der Kälber und Spießer am allerbesten eignet. Marinieren oder Beizen soll man nur äußerst selten, bei einem alten Hirsch kann man eine Marinade II. (siehe bei den Marinaden) in Anwendung bringen, man muß aber mehr Öl nehmen, als dort angegeben ist. Niemals darf man schlechten Essig dazu verwenden. Durch das Beizen geht der eigentliche Wildgeschmack verloren und wie oft

wird in den Gasthäusern und Hôtels gebeiztes Hammelfleisch für Hirsch-, ja selbst Rehfleisch verkauft. Würbe kochen kann man einen alten Hirsch schließlich auch ohne Beize (siehe: 360. „Hirsch-Schlegel gedämpft“). Auf diese Weise in einer gut verschlossenen Casserole wird auch ein Sechzehnder weich.

Es sei dann noch der Damhirsch erwähnt. Dieser ist kleiner und sein Geweih ist zusammengedrückt, breitackig und schaufelförmig. Im übrigen gilt die Bereitungsart wie für den Edelhirsch.

358. Hirsch-Ziemer oder Rücken gebraten.

Man spickt einen gut abgehäuteten Rücken oder Ziemer mit Speck, bestreut ihn mit Salz und Pfeffer und richtet ihn in einer Bratpfanne mit Butter, Wurzelwerk und Pfefferkörnern ein, gibt das Fleisch darauf und brät es in der Röhre je nach der Schwere des Stückes 2—3 Stunden, auch manchmal etwas länger, wenn es von einem älteren Hirsch ist. Man gießt fleißig von dem eigenen Saft darüber und wenn sich der Fond am Boden zu bräunen beginnt, so gießt man Suppe oder heißes Wasser dazu. Kurz vor dem Anrichten schüttet man alles Fett davon ab und kocht den Fond mit Suppe und Rahm auf. Die Keule kann auch auf diese Art bereitet werden.

359. Hirsch-Braten am Spieß.

Man häutet und spickt eine Keule, Ziemer oder Rücken, bestreut das Fleisch mit feinem Salz, steckt es an einen passenden Spieß und befestigt diesen an den großen Bratspieß. Nun wendet man das Fleisch einigemale um, bestreicht es mit Butter und brät so das Fleischstück unter fleißigem Beträufeln mit Butter bei ziemlich starkem Feuer. Ein großes Rückenstück mit dem darin gelassenen Filet braucht ungefähr 3 Stunden; eine Keule kann man nur von einem Spießher auf diese Art bereiten und diese braucht ebenso lange wie der Rücken. Man kocht nun den abgetropften Saft, den man entfettet hat, mit etwas Weißwein, Petersilie, einigen Pfefferkörnern und gehackten Chalotten eine Weile, seigt die Sauce und gibt sie in einer Saucière bei.

360. Hirsch-Schlegel gedämpft.

Ein schöner Hirsch-Schlegel wird mit Speck, den man durch seine Kräuter gezogen hat, gespiet, gesalzen und mit Wurzelwerk, Pfefferkörnern, 1 Sträußchen Thymian und Speckscheiben in einer Casserole zum Dämpfen eingerichtet. Wenn sich dieses nun leicht gebräunt hat, gießt man 1 Liter Rothwein und einige Schöpflöffel voll Suppe dazu, dämpft den Schlegel in der Röhre weich, gibt die entfettete und kurz eingedämpfte Sauce beim Anrichten über das Fleisch.

361. Hirschfleisch marinirt.

Hierzu verwendet man gewöhnlich den Rücken, Schlegel, Blatt, oder auch andere Fleischstücke eines älteren Hirsches, das sich zum frisch-Braten nicht gut eignet. Man legt ein solches Stück in eine Beize oder Marinade II. und läßt es einige Tage darin liegen. Man richtet nun eine Bratpfanne mit Speckscheiben und dem Wurzelwerk aus der Beize ein, legt das gespietete Fleischstück darauf und brät es unter oftmaligem Begießen mit dem eigenen Saft braun. Kurz vor dem Anrichten gießt man alles Fett davon ab und kocht den braunen Fond mit Rahm und Suppe auf.

362. Braun eingemachtes Hirschfleisch auf tiroler Art.

Zu diesem verwendet man Hals, Brust und Blatt, welches man in ungefähr 7 cm große, viereckige Stücke schneidet und mit etwas Wurzelwerk, Gewürzkörnern und einigen Speckscheiben und etwas Citronenschalen erst ein wenig angehen läßt, gibt dann Suppe darauf, gießt auch etwas Essig hinzu und dämpft es braun und weich. Sodann macht man eine braune Einbrenne (gibt auch eine kleine Messerspiße voll Zucker unter das Mehl) und kocht diese mit Rothwein auf, gibt diese nebst dem Fleische in eine andere Casserole, seigt die mit Suppe gut verkochte Sauce über das Fleisch, preist den Saft 1 Citrone dazu und läßt es noch gut verkothen; richtet es mit der entfetteten, dickflüssigen, braunen Sauce an und garnirt es mit zierlichen Butterteig-Kräpichen.

363. Pudding vom Hirsch-Rücken.

Man verwendet hiezu den beschädigten Rücken eines Spießers oder Kalbes (kann auch den Schlegel eines Kalbes nehmen; schneidet nun kleine, möglichst runde Scheiben (etwa 18 Stück ungesähr), bestreut diese mit Salz und Pfeffer und richtet sie mit klarer Butter in einer flachen Pfanne ein. Sodann gibt man die Fleischreste von der Keule oder Rücken, mit einem Stück Butter, 2 in Scheiben geschnittene, gelbe Rüben, Zwiebeln, 1 Lorbeerblatt, einigen Pfefferkörnern und etwas Thymian in eine Casserole und dünstet es mit etwas Suppe weich. Nun löst man die Knochen aus und schneidet das Fleisch wie zum Hackis. Inzwischen hat man die ausgelösten Knochen nebst dem entfetteten Fond mit Suppe aufgekocht und über das geschnittene Fleisch geseiht und gut damit verrührt. Wenn dieses nur mehr lauwarm ist, rührt man noch 7 Eidotter darunter und fügt zuletzt den festgeschlagenen Schnee der 7 Eiklar hinzu. Man bestreicht nun eine Puddingform mit Butter, belegt den Boden mit einer runden Papierscheibe und füllt die Masse bis 2 cm vom Rande ein, kocht den Pudding $\frac{3}{4}$ Stunden im Dunste, stürzt ihn sodann und hebt nach 4 Minuten die Form ab. Mittlerweile hat man die zum Sautieren eingerichteten Escalopes oder Fleischscheiben rasch in Butter (ohne zugießen von Suppe) geschwungen, diese im Kranze auf den Pudding angerichtet und mit 2 Schöpflöffel voll kräftiger spanischer Sauce, die man mit 1 Glas Madeira recht dick eingekocht hat, übergossen und gibt den Pudding sofort zu Tisch.

364. Hirsch-Leber auf Jäger-Art.

Die rein gewaschene und abgehäutete Leber wird in kleine dünne Scheibchen geschnitten und mit einer feingehackten Zwiebel rasch in Butter hellbraun gebraten, mit etwas Fleisch-Suppe aufgekocht. Zuletzt, ehe man die Leber anrichtet, gibt man etwas Salz dazu und mischt einen $\frac{1}{2}$ Eßlöffel voll abgerührten Senf darunter. Die Leber soll nicht länger als 8—10 Minuten gekocht werden.

365. Gesulztes Hirschfleisch.

Man schneidet den Hals oder die Brust, oder auch das Blatt eines Hirsches in gleichmäßige nette Stücke und kocht diese in

1 1/2 Liter Wasser, 1 Liter Rothwein, 1/4 Liter Wein-Essig, nebst einigen Pfefferkörnern, Citronenschalen, 1 Lorbeerblatt und etlichen Gewürzkörnern, Wachholderbeeren und Salz weich, nimmt das weichgekochte Fleisch dann heraus und läßt es austühlen. Sodann löst man die Knochen davon ab und legt die netten Fleischstücke in eine dazu bestimmte Form, die man früher auf Eis gestellt und mit Aspic 2 cm dick ausgegossen hat. Man muß nämlich eine Form erst mit Öl leicht ausschmieren, dann gießt man Aspic ein, läßt dieses steif werden, dreht dann die Form auf die Seite, damit auch an den Wänden das Aspic haften bleibt und dreht so, bis die ganze Form ausgegossen ist; sodann legt man die Fleischstücke ein (immer die schönere Seite nach unten), taucht auch die Fleischstücke in flüssiges Aspic und gießt noch Aspic darüber; wenn es steif geworden ist, stürzt man es auf eine Platte und garniert es mit Citronen-Spalten, Pfeffergurken, Salatherzchen, Petersilie zc.

366. Hirsch-Coteletten.

Diese werden zubereitet wie die Hammel-Coteletten, mit Salz und Pfeffer bestreut und dann rasch in Butter braun gebraten. Man gießt alles Fett ab und kocht den Fond mit Suppe und etwas Paradiesäpfel-Purée auf, richtet sie im Kranze an und garniert sie mit Kartoffel- oder Gries-Rockerln.

367. Hirsch-Schnitzl.

Man bereitet sie wie die panierten Kalbs-Schnitzl, nur bestreut man sie auch mit etwas Pfeffer und mischt ein wenig Parmesan-Käse unter die gesprudelten Eier.

16. Abschnitt.

Vom Reh.

Vom Reh gilt dasselbe, was ich von dem Hirsch gesagt habe. Alles Rehwild, über 2 bis 3 Jahre alt, ist hart und zähe. Das Fleisch vom Reh ist viel zarter als vom Rehbock. Das Fleisch

der braunen Rehe gilt für besser, als das der rothen, das der Gebirgsrehe für besser, als das der in Ebenen und feuchten Gegenden lebenden, oder in Thiergärten gezogenen Rehe.

368. Reh-Rücken am Spieß gebraten.

Man hackt den Reh-Rücken so lang wie möglich ab, also gleich hinter dem Halse bis zum Hüftknochen; häutet diesen mit einem dünnen Messer fein ab, ohne das Fleisch im geringsten zu verletzen und spickt den Rücken auf jeder Seite in 3 Reihen mit recht fein und gleichmäßig geschnittenem Speck, bestreut ihn von innen und außen mit feingeriebenem Salz und legt ihn in ein langes irdenes Geschirr, übergießt ihn mit Öl und presst den Saft von 2 Citronen dazu und lässt ihn 4 Stunden darin marinieren. Sodann befestigt man den Rücken am Bratspieß, überbindet ihn mit 2 mit Butter bestrichenen Papierbögen und brät ihn bei hellem Feuer unter fleißigem Begießen mit Butter 1—1½ Stunde. Kurz zuvor nimmt man das Papier ab, damit sich der Speck schön bräunt; man löst ihn sodann vom Spieß, überstreicht ihn mit Glace und garniert ihn mit Kastanien-Purée und glacierten Zwiebeln und serviert eine Pfeffer-Sauce extra dazu, oder man röstet die Abfälle vom Rücken, mit Wurzelwerk und Pfefferkörnern, kocht dieses mit 1 Tasse Weißwein zusammen gut aus und verwendet diese als Sauce, die man extra serviert. Bei größern Mahlzeiten besteckt man einen solchen Rücken mit Silberspießen, an die man Trüffel, schön geschnittene Möschen aus rothen und gelben Rüben zc. gesteckt hat.

369. Reh-Rücken im Rohr gebraten.

Ein ebenso vorbereiteter Reh-Rücken, wie obiger, wird in einer Bratpfanne mit Butter und Wurzelwerk eingerichtet und in der Röhre unter oftmaligem Begießen mit dem eigenen Saft schön braun gebraten, was etwa 1½—2 Stunden dauern dürfte. Nun gießt man alles Fett davon ab und kocht den Fond mit Suppe und dickem, saurem Rahm auf. Man macht auf eine passende lange Platte einen Sockel von Polenta, doch muss man dieses thun, solange er noch heiß ist; jedoch darf derselbe nicht höher als 6 cm sein und in der Breite so, dass die Vertiefung der Platte nicht ganz davon ausgefüllt ist, vielleicht auf jeder Seite 1 cm

noch frei bleibt. Darauf legt man nun den Rücken und garniert ihn mit glacierten Kastanien, gefüllten Paradiesäpfeln, Champignons zc. und gibt die Sauce extra bei. Die Keule wird auf gleiche Art gebraten. Man muß nicht unbedingt den Rücken, sowie die Keule erst auf obige Art marinieren, sondern man kann das abgelegene Fleisch auch so wie Hammelrücken braten, was ebenso gut schmeckt.

370. Reh-Schlegel auf italienische Art.

Die Keule wird gehäutet und gespickt, gesalzen und mit gedachten Kräutern, als: Petersilie, Lavendel, Kerbel, Basilicum, Estragon und Pimpernelle auf beiden Seiten bestreut, mit etwas Rothwein und Öl übergossen und über Nacht darin liegen gelassen. Am andern Tage gibt man den Schlegel mit einem Stück Butter in eine Casserole, läßt ihn auf beiden Seiten leicht bräunen und gießt dann 2 Schöpflöffel voll Marinade und etwas Suppe oder Wasser darauf und dämpft die Keule weich und verkocht so dann den entfetterten Saft mit 1 Tasse dicken Rahm. Beim Anrichten gibt man die Sauce über das Fleisch und serviert Kartoffel-Croquetten dazu. Das Blatt kann man auch auf diese Art bereiten, oder auch so braten, wie den „Rücken im Rohr gebraten“.

371. Reh-Schlegel am Spieß gebraten.

Die schön gespickte Keule wird gesalzen und entweder so mariniert wie der Rücken, oder stark mit Butter bestrichen, in gut mit Butter bestrichenem Papier gehüllt, am Spieß $\frac{1}{4}$ Stunden gebraten, wobei man häufig mit Butter begießen muß. $\frac{1}{4}$ Stunde bevor man die Keule ablöst, muß man das Papier beseitigen und das Feuer verstärken, damit der Braten Farbe bekommt. Den abgetropften Saft verkocht man mit etwas spanischer Sauce, fügt auch 2 Löffel voll Kapern dazu und serviert diese Sauce extra.

372. Reh-Schlegel auf tiroler Art.

Man bereitet eine Beize von 1 Liter Rothwein, 1 Liter Wasser und $\frac{1}{4}$ Liter Wein-Essig und kocht dieses nebst dem gewöhnlichen Wurzelwerk, Pfeffer- und Gewürzkörnern, Wachholderbeeren (jedoch nicht mehr als von allen 3 Gewürzen und Beeren zusammen 1 großen

Esslöffel voll), 1 Lorbeerblatt, Thymian und Salz, ganz kurz, ungefähr 5 Minuten. Ausgekühlt gießt man diese Beize über den Schlegel und läßt ihn 1 Tag darin liegen. Sodann wird er gehäutet und gespickt und nebst dem Wurzelwerk aus der Beize (jedoch ohne Wachholderbeeren) und Butter oder Speckscheiben in einer Bratpfanne eingerichtet und in eine heiße Röhre gestellt. Man brät nun die Keule unter fleißigem Begießen mit dem eigenen Saft braun. Man gießt, sobald der eigene Saft eingegangen ist, etwas von der Beize darauf und verkocht die Sauce kurz vor dem Anrichten mit etwas brauner Cinnach-Suppe und saurem Rahm, entfettet die Sauce gut und übergießt beim Anrichten den Braten damit.

373. Reh-Coteletten auf dem Rost gebraten.

Man richtet die Coteletten wie die Hammel-Coteletten zu, klopft sie leicht und legt sie in eine Schüssel, gießt feines Tafelöl darüber, presst etwas Citronensaft dazu und würzt mit Pfeffer und Salz und läßt sie 2 Stunden so liegen. Kurz vor dem Anrichten brät man sie rasch bei Kohlenfeuer auf dem Roste, glaciert sie dann und träufelt noch ganz wenig Citronensaft darauf. Es muß noch bemerkt werden, daß man einen zuvor gebeizten Rücken nicht zu diesen Coteletten verwenden darf. Man kann diese Coteletten auch in der Pfanne braten, muß sie aber zuvor gut abtropfen lassen.

374. Reh-Coteletten mit Paradiesäpfel-Purée.

Man spickt schöne dickfleischige Coteletten, die man von allen Seiten sauber zugeschnitten hat, mit feinen Speckstreifen auf einer Seite, salzt sie und richtet sie mit zerlassener Butter in eine flache Pfanne; kurz vor dem Anrichten werden die Coteletten rasch sautiert. Inzwischen hat man ein Paradiesäpfel-Purée bereitet, gibt dieses in die Mitte und richtet die Coteletten im Kranze an.

375. Reh-Coteletten auf italienische Art.

Die Coteletten werden ganz gleich wie die vorigen bereitet und rasch sautiert und glaciert. In die Mitte gibt man beim Anrichten Macaroni, unter die man viel Parmesan-Käse und frische Butter gemischt hat. Man gibt eine Pfeffer-Sauce extra dazu.

376. Reh-Leber auf Jäger-Art.

Die Leber wird gehäutet, in feine Scheiben geschnitten, mit Mehl bestäubt, mit Butter und feingehackten Zwiebeln gebraten, mit Pfeffer und Salz bestreut und mit etwas Essig aufgekocht.

377. Gespickte Reh-Leber.

Die Leber wird gehäutet und gespickt, mit Salz und etwas Pfeffer bestreut und mit Zwiebelscheiben in Butter braun gedünstet, indem man etwas Suppe dazu gießt. Kurz bevor die Leber aufgehört wird, gießt man etwas Madeira dazu, schneidet die Leber in dünne Scheiben und gibt die Sauce darüber. In $\frac{3}{4}$ Stunden dürfte die Leber genügend gekocht sein.

378. Reh-Ragout.

In diesem verwendet man Hals, Brust oder allenfalls ein anderes zerschossenes Stück vom Reh, was man sonst nicht gut verwenden kann und schneidet es in gleichmäßige viereckige Stücke. Sodann gibt man in eine Casserole etwas Butter, 2 gelbe Rüben, 1 große Zwiebel (beides in Scheiben geschnitten), einige Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt, etwas Zitronenschalen und das Fleisch und läßt dieses braun werden; hierauf gibt man $\frac{1}{4}$ Liter Rothwein hinzu und etwas Suppe und dämpft es weich. Mittlerweile hat man etwas braune Einbrenne gemacht, verkocht sie mit Suppe und gibt dieses sodann in eine Casserole, gibt auch das Fleisch dazu, entfernt die Brühe, worin dasselbe gekocht hat, und feigt diese sodann über das Fleisch, läßt es noch gut zusammen verkochen und preßt auch den Saft 1 Citrone dazu; kurz vor dem Anrichten mischt man noch Krebschweifchen darunter. Man garniert das Ragout mit zierlich ausgestochenen Butterteig-Sternen, Ringen u.

379. Reh-Pastete.

Man hackt $\frac{1}{2}$ Kilo Rehfleisch vom Rücken (und kann man ganz gut einen angeschossenen Rücken hierzu verwenden, nur muß man das Blut gut auswaschen), stoßt dieses mit feinen Kräutern (ohne Gurken), die man mit 200 Gramm feingehacktem Speck geröstet hat und 2—3 Eidotter, Salz und Pfeffer und passiert dieses

durch ein Sieb. Mittlerweise hat man auch einige Trüffeln gedünstet und ein Reh-Filet mit Speck recht zierlich gespickt. Eine Pasteten-Terrine wird mit dünnen Speckscheiben am Boden und ringsherum an den Wänden belegt, dann eine Schichte Farce, unter die man auch etliche Eßlöffel voll Madeira gemischt hat, eingefüllt, legt einige Stücke von dem gespickten Filet darauf, streut Trüffelscheiben darüber, dann kommt wieder Farce und so wechselt man, bis alles eingefüllt ist; zuletzt muß Farce sein; dann legt man Speckscheiben darüber, daß die Farce ganz damit bedeckt ist, bindet den Terrine-Deckel mit Bindfaden netzartig verschnürt fest und kocht die Pastete 2 1/2 Stunden im Dunst. Man muß aber darauf achten, daß kein Wasser eindringt und läßt die Pastete im Wasser, bis sie kalt geworden ist. Nun entfernt man den Deckel, nimmt den Speck ab und gießt einige Löffel voll Madeira, den man mit Fleisch-Blace verkocht hat, hinein, legt den Speck wieder darauf. Will man die Pastete länger aufbewahren, so gießt man heißes Schweinsfett darauf, legt eine Papier-Scheibe darüber, drückt den Deckel darauf und verklebt denselben mit Staniol und bewahrt die Pastete an einem kühlen, trockenen Ort.

380. Escalopes von Reh.

Man schneidet von dem abgelösten und abgehäuteten Reh-rückenfleische halbfingerdicke Scheiben, die man etwas klopft und rund zuschneidet. Man gibt sodann in eine flache Pfanne etwas Butter und wenn diese zerflössen ist, legt man die Escalopes hinein, streut Salz und Pfeffer darüber, deckt eine Papierscheibe darauf und stellt sie kalt. Nun hackt man das Gerippe mitsammt den anderen Abfällen vom Rücken und röstet dieses mit Wurzelwert und bereitet daraus eine kräftige Sauce, die man mit etlichen blätterig geschnittenen Trüffeln oder Champignons und 1 Glas Madeira verkocht. Die Fleisch-Scheiben oder Escalopes werden rasch auf starkem Feuer 3 Minuten geschwungen, daß, wenn man mit einem Finger darauf drückt, sie sich etwas fest anfühlen lassen; nun schüttet man die Butter ab, gießt die Trüffel- oder Champignon-Sauce darauf und läßt alles zusammen noch einmal aufkochen, richtet sodann die Escalopes im Kranze eines auf das andere gelegt an, gibt die Sauce in die Mitte und garniert sie

mit Semmel-CROUTONS, d. h. man schneidet recht zierliche Scheiben, Herzen zc. von abgerindeten Kaiser-Semmeln und röstet diese in der Röhre mit ein wenig Butter bräunlich. Man kann auch eine schön bordierte Schüssel dazu nehmen und zwischen jedes Fleischstückchen ein Brot-Scheibchen geben. Bei diesen Escalopes kommt alles auf das rasche Garmachen (braten) an, daher muß man sie in zerlassene Butter, die nur mehr lauwarm ist, einlegen und etwa 5 Minuten vor dem Anrichten über einem starken Feuer in 2 Minuten braten. Ist das Feuer nicht stark genug, so tritt der Saft aus dem Fleische und dasselbe wird zähe und das Gericht ist gänzlich mißrathen.

381. Reh-Schnitzel mit grünen Bohnen.

Die erforderliche Zahl Schnitzel werden aus einem Reh-Schlegel, oder noch besser aus dem abgelösten und feingehäutetem Rückenfleische geschnitten und leicht geklopft, mit Salz bestreut, in zerlassene Butter, die man mit 2 Eiern gut abgeprudelt hat, getaucht und mit feinen Bröseln paniert, in Butter schön gelb gebraten. Man richtet die Schnitzel im Kranze an und gibt in die Mitte entweder ganz kleine grüne Bohnen, oder man schneidet größere in Spitz-Becken. Man kocht sie sodann in Salzwasser und schwingt sie mit frischer Butter. Man kann auch Blumenkohl oder grüne Erbsen statt den Bohnen dazu verwenden.

382. Hachis von Rehfleisch.

Hierzu verwendet man alle Überreste von Reh-Braten, Ragout zc., schneidet es ganz fein mit dem Wiegmesser. Inzwischen bereitet man etwas braune Einmach-Suppe, gießt 1 Glas Rothwein darunter, nebst etwas gehackten Kapern, läßt dieses ein wenig kochen, mischt das Fleisch darunter, salzt und würzt mit einer Prise Pfeffer, preist ein wenig Citronensaft dazu und richtet es dann an. Man garniert das Hachis mit pochierten Eiern.

17. Abschnitt.

Vom Hasen.

383. Hase am Spieß gebraten.

Von einem gut gereinigten Hasen werden die vorderen Läufe und die Brust, sowie der Kopf und Hals abgehauen, der Rücken und die hintern Läufe fein abgehäutet und zierlich gespickt, gesalzen und mit Pfeffer gewürzt, dann 3 Stunden mit feinem Tafelöl und dem Saft 1 Citrone marinirt. Man brät ihn $\frac{3}{4}$ Stunden bei hellem Feuer am Spieß, wobei man fleißig mit Butter begießen muß. Den abgetropften Saft verkocht man mit Suppe und servirt diese Sauce extra. Man kann auch eine Cumberland-Sauce dazu servieren.

384. Gefüllter Hase.

Ein gut abgelegener Hase wird abgezogen, gewaschen, abgehäutet und mit folgender Farce gefüllt: Man hackt die überkochte Leber vom Hasen, 80 Gramm Schinken, 120 Gramm überkochtes Nierenfett oder Mark, die Schale einer $\frac{1}{2}$ Citrone, mischt 180 Gramm Semmelbröseln und 3 Eier darunter, nebst 1 Eßlöffel voll gehackten grünen Kräutern, als: Petersilie, Thymian, Majoran und Basilicum, nebst Salz und Pfeffer. Man näht nun die Öffnung zu, bindet die Vorder- und Hinterläufe an den Leib und steckt ihn an den Bratspieß, begießt ihn sehr häufig mit Butter, stäubt, sobald der Hase weich genug ist, Mehl darüber und begießt noch einmal mit Butter, läßt die Kruste bräunen und nimmt ihn vom Spieß. Ein großer Hase braucht 2 Stunden, ein mittlerer $1\frac{1}{2}$ Stunden zum braten. Den abgetropften Saft kocht man mit Suppe auf und servirt diese Sauce extra.

Man kann diesen Hasen auch ganz gut in der Röhre braten, nur muß man ihn spicken; in die Bratpfanne gibt man Wurzelwerk und Butter, begießt den Hasen fleißig mit dem eigenen Saft und kocht den Fond mit Suppe auf. Ist die Röhre sehr heiß und der eigene Saft früher eingegangen, bevor der Hase gebraten

ist, so gießt man Suppe hinzu. Nebst dieser Sauce serviert man auch Preiselbeeren dazu.

385. Hasen-Braten auf andere Art.

Der sauber gewaschene und gut abgetrocknete Hase wird abgehäutet, die vordern Läufe, der Hals und Kopf, nebst der Brust und den Rippen abgehauen, den Rücken und die hintern Läufe läßt man aneinander und spickt diese mit Speck, bestreut sie mit Salz und Pfeffer und richtet eine Casserole mit Wurzelwerk: 1 Lorbeerblatt, etlichen Pfefferkörnern, etwas Thymian und Butter ein, legt den Hasen darauf und brät ihn unter oftmaligem Begießen mit dem eigenen Saft braun; gießt alles Fett davon und kocht den Fond mit Suppe und einer kleinen Tasse voll Rahm auf.

386. Hasen-Braten auf tiroler Art.

Der Hase wird auf obige Weise zugerichtet, gehäutet und über Nacht in eine Beize I. gelegt, dann gut abgetrocknet und fein gespickt und weiter behandelt ganz gleich wie bei obigem, nur gibt man etwas Wurzelwerk aus der Beize in die Pfanne und kann man nach Belieben einige Löffel voll Beize zuletzt darauf gießen. Man serviert gewöhnlich Polenta dazu.

387. Hasen-Pfeffer oder Hasen-Jung.

Hiezu verwendet man den gespaltenen Kopf, die Vorderläufe, die Brust und Rippen nebst dem Bäuschel und schneidet dieses in gleichmäßige, nicht zu kleine Stücke. Hierauf dünstet man es mit etwas Speck und Wurzelwerk, Pfefferkörnern, Thymian und Citronenschalen und 1 Lorbeerblatte, salzt, und wenn das Fleisch ein wenig angegangen ist, gießt man $\frac{1}{4}$ Liter Rothwein und etwas Suppe darauf und dünstet es weich. Sodann röstet man 1 Kochlöffel voll Mehl und 1 kleine Messerspiße voll Zucker in Butter dunkelbraun, kocht dieses mit Suppe und dem entfetteten und durchgeseihten Saft, worin das Hasenfleisch gedämpft wurde, auf, legt das Fleisch in eine andere Casserole und läßt es mitsammt der Sauce etwas vertochen; preßt den Saft $\frac{1}{2}$ Citrone dazu und gibt auch beim Anrichten glacierte Zwiebelchen unter das Fleisch. Sehr

schmackhaft ist, wenn man das Hasenblut beim Zerlegen des Hasenfleisches auffängt und dann mit einigen Löffeln voll Essig verrührt, es kurz vor dem Anrichten des Hasen-Jung dazu gibt und gut damit vermischt. Man gibt Nockerln oder Nudeln dazu.

388. Hasen-Pastete.

Man hakt die Vorderläufe und die Schlegel, das von den Rippen und Hals abgelöste Fleisch, währenddem man das Fleisch vom Rücken ablöst und mit Speck fein spickt (die Leber wird ebenfalls mit Trüffeln gespickt) und stoßt dieses nebst feinen Kräutern (ohne Gurken), die man mit 300 Gramm feingeschnittenen Speck abgeröstet hat, 3 Eidotter, 3 abgeriebenen und erweichten Kaiser-Semmeln und passiert dieses sodann durch ein Sieb; man kann auch, damit die Farce nicht zu zähe und so schwer zum Passieren ist, Braten-Sauce darunter mischen; gibt Salz, Pfeffer und Muscatnuss nachher dazu, belegt eine glatte Blechform mit einem Blatt recht dünn ausgerolltem Butterteig, streicht eine Schichte Farce darauf, legt die in nette Stücke geschnittenen Fleischstücke darüber, sowie die Leber, die man ebenfalls in 2 Theile geschnitten hat, gibt wieder Farce darüber und so fort, bis alles eingefüllt ist; die letzte Schichte muss Farce sein. Nun schlägt man das Butterteigblatt oben zusammen, so daß das Fleisch ganz bedeckt ist, bestreicht es mit Ei und bäckt die Pastete in einer nicht zu heißen Röhre 2 $\frac{1}{2}$ Stunden. Die Fleischabfälle und Knochen vom Hasen röstet man mit etwas Wurzelwerk und Gewürzkörnern und bereitet daraus eine braune Sauce, die man mit etwas Madeira gut verkocht und gießt davon, sobald die Pastete aus der Röhre kommt, 1 Schöpflöffel voll in die Pastete, indem man eine kleine Öffnung in den Teigdeckel macht und diese dann aber wieder gut schließt und die Pastete erst in 1 oder 2 Tagen zu Tisch gibt.

389. Auflauf vom Hasen.

Hiezu verwendet man Überreste von Braten, oder man kann auch andere schlechtere Fleischstücke wie Hals, Rippen etc. vom Hasen zu diesem Zwecke dünsten und dann recht fein hacken; mischt etwas abgeröstete feine Kräuter, 2 erweichte Semmeln, Salz und Pfeffer dazu, vermengt dieses mit etwas abgerührter Butter

oder Rindsmark, 6 Eidotter, und wenn dieses gut vermischt ist, fügt man noch den Schnee der 6 Eillar darunter. Hierauf bestreicht man eine Auslauf-Form oder Schlüssel mit Butter, füllt die Masse ein und bäckt den Auslauf in der Röhre. Man bereitet hiezu eine Sauce wie zur Pastete. Auf ungefähr soviel Fleisch, als der Hals und die Rippen ausmachen, rechne ich 6 Eier, 2 Semmeln, 100 Gramm Butter oder Mark und 1 Löffel voll feine Kräuter. Man kann diese Masse auch in ein Kalbsnetz füllen und in einer Blechform backen.

390. Hasen-Steaks.

Man löst das Fleisch von einem Hasen-Rücken ab, schneidet es in schiefe dicke Scheiben, die man ganz leicht klopft, mit Salz und Pfeffer bestreut, in einer flachen Pfanne mit zerlassener Butter einrichtet und beiseite stellt. Das Gerippe zerhackt man fein und röstet es mit Speckscheiben und Wurzelwerk und bereitet eine kräftige braune Sauce daraus, mit ein wenig Rothwein darin, und gibt diese Sauce über die rasch auf beiden Seiten braun gebratenen Steaks.

18. Abschnitt.

Vom Auerhahn und Birkhahn.

391. Auerhahn oder Huhn gebeizt.

Der gut gereinigte Auerhahn wird in eine Beize I., die man aber nicht ganz heiß darüber gießt, 10 Tage, oder, wenn es kein altes Thier ist, 4—5 Tage gelegt; sodann spickt man die Brust und Schenkel mit Speck, dressirt ihn, gibt in eine Bratpfanne Butter und etwas Wurzelwerk und Pfefferkörner und brät ihn im Rohr unter fleißigem Begießen mit dem eigenen Saft braun. Ist der eigene Saft eingegangen, so gießt man einige Löffel voll von der Beize daran, nebst etwas Suppe, entfettet beim Anrichten die Sauce, verköcht sie noch mit ein wenig Suppe und gießt sie darüber.

392. Gesalzter Auerhahn oder Birkhahn.

Ein Auerhahn oder Birkhahn wird gebeizt und dem frühern gleich gebraten. Inzwischen bereitet man Aspice, oder man nimmt gewöhnliche Rindfleisch-Zus, gibt auch den Bratenjast, den man rein entfettet hat, dazu, nebst einem Glase Weißwein, läßt dieses kochen, gibt auch nach Geschmack Essig dazu und rührt von 4 Eitlar den leichten Schnee darunter, auf ein Quantum Flüssigkeit von 1 Liter Wasser 10 Blatt Gelatine; läßt dieses noch einigemal unter fortgesetztem Rühren aufkochen und behandelt dieses weiter wie Aspice. Der Auerhahn wird in nette Stücke geschnitten, in eine passende Porzellan-Schüssel gelegt, mit dem etwas abgekühlten Aspice übergossen und auf Eis gestellt, oder an einen andern kühlen Ort gestellt. Man garniert die Platte mit hellfarbigen Aspice-Würfeln.

393. Gebratener Birkhahn oder Auerhahn.

Der Birkhahn oder Auerhahn wird dressiert, mit dünnen Speckscheiben überbunden, gesalzen und in einer Bratpfanne mit Wurzelwerk und Butter eingerichtet, in der Röhre unter fleißigem Begießen mit dem eigenen Saft braun gebraten. Kurz vor dem Anrichten entfettet man die Sauce und kocht den Fond mit Suppe auf. Diese Bereitungsart eignet sich aber nur für jüngere Exemplare; ein älteres Stück muß gebeizt werden. Man macht einen Polenta-Sockel, legt das tranchierte Geflügel in seiner natürlichen Form darauf und gibt die Sauce extra bei.

19. Abschnitt.

Vom Haselhuhn und Schneehuhn.

394. Gebratenes Hasel- oder Schneehuhn.

Die gut gereinigten Hühner werden gesalzen, dressiert und mit Speckscheiben, die man etwas eingeschnitten hat, überbunden, mit Wurzelwerk und Butter eingerichtet, und unter fleißigem Begießen mit dem eigenen Saft braun gebraten. Man gießt vor

dem Anrichten alles Fett ab und kocht den Fond mit Suppe auf. Den Speck legt man beim Anrichten auf das Geflügel.

395. Coteletten vom Hasel- oder Schneehuhn.

Zu diesem Gerichte nimmt man meistens die älteren Hühner, löst alles Fleisch davon ab, hackt und stoßt es im Mörser zu Brei, mischt auch ein Stück Butter, etwas süßen Rahm und 2 bis 3 Eidotter, Salz, Muscatnuß und ein wenig Pfeffer darunter, gibt dieses auf ein mit Mehl bestäubtes Brett und formt zierliche gleichmäßige Coteletten daraus, in die man ein sauber zugerichtetes Beinchen oder zugestutzten Geflügelknochen gesteckt hat und wendet die Coteletten in Ei und Brösel und brät sie auf beiden Seiten in Butter braun. Aus den kleingehackten Knochen und etwas Wurzelwerk bereitet man eine kräftige gut eingekochte Sauce, seigt diese durch und kocht sie noch einige Zeit mit blätterig geschnittenen Champignons und etwas Madeira oder anderen guten Weißwein. Die Coteletten werden im Kranze angerichtet und die Sauce in die Mitte gegeben.

396. Eingemachte Hasel- oder Schneehühner.

Die Hühner werden in 4 Theile zerlegt, mit Salz und Ingwer bestreut und in einer Casserole mit Butter, feinblättrig geschnittenen Zwiebeln, ebenso geschnittenen Morcheln oder Pilzlingen (auf 2 Hühner ungefähr eine große handvoll Schwämme) eingerichtet und einige Zeit gedünstet. Sodann gibt man eine große Scheibe Schwarzbrot, 1 Glas Weißwein und die nöthige Suppe dazu und dünstet die Hühner vollends weich. Beim Anrichten seigt man die Sauce darüber und garniert die Hühner mit Citronenspalten. Man kann sie auch in einer Butterteig-Hohl-Pastete anrichten. Man legt ein rundes Tortenblech oder Teller auf den ausgerollten Teig, schneidet mit einem Messer eine Platte nach dem Muster ab und bestreicht den Rand mit Ei, legt einen fingerbreiten Teigstreifen darauf und drückt denselben ein wenig fest, bestreicht ringsherum mit Ei und bäckt die Pastete in der Röhre. Die Schwämme werden auch mit den Hühnern angerichtet.

20. Abschnitt.

Vom Fasan.**397. Gebratener Fasan.**

Ein gut abgelegener Fasan wird trocken gerupft und flammirt, sorgfältig ausgenommen (ohne weit aufzuschneiden), dann rasch ausgewaschen, mit Salz von innen und außen bestreut, dressirt, mit Speckscheiben die Brust überbunden, mit einem kleinen Vogelspieß durch den hohlen Leib gestochen, mit gut gebuttertem Papier überbunden, an einen großen Bratspieß befestigt und $\frac{1}{2}$ Stunde gebraten. Nach dieser Zeit nimmt man das Papier ab, lässt den Fasan Farbe nehmen und richtet ihn auf einem Volenta-Sockel zierlich an, indem man ihm die natürliche Form zu geben trachtet. Den Kopf und Schweif befestigt man mit einem Silberspießchen und die Flügel werden auf beide Seiten neben den Braten gelegt. Den abgetropften Saft verkocht man mit etwas spanischer Sauce, in die man auch noch einige Löffel voll Madeira geben kann und gibt die Sauce extra bei.

398. Fasan im Ofen gebraten.

Man reinigt und salzt den Fasan und steckt zwei säuerliche Äpfel in den hohlen Leib, dressirt den Fasan und bindet zwei eingeschnittene Speckscheiben auf die Brust und behandelt den Fasan weiter wie das gebratene Hahnhuhn. Beim Anrichten garniert man ihn mit glacierten Kastanien und Brunnenkresse, die man mit Essig und Öl und Salz angemacht, aber wieder ausgeschwenkt hat.

399. Gefüllter Fasan.

Man bereitet eine Fülle aus 2 abgeriebenen und in Milch erweichten Semmeln, 200 Gramm Kastanien, die man zuerst von der äußern Schale befreit, dann in Milch gekocht und von der Haut gelöst und in Blätter geschnitten hat. Nun treibt man ein Stückchen Butter ab, verrührt das Brot damit, schlägt 2 ganze

Eier und 1 Dotter dazu, nebst etwas Salz und einer kleinen Messerspitze voll Zucker, 20 Stück abgezogene Pistazien und mischt die Kastanien darunter. Man salzt nun den gut gereinigten Fasan von innen und außen, löst die Haut (vom Halse angefangen bis einen halben fingerbreit von der Öffnung, durch die man die Eingeweide herausgenommen hat) vom Fleische los, jedoch muß dieses sorgfältig geschehen, damit die Haut kein Loch bekommt, füllt nun die Fülle ein und näht sodann die Öffnung zu. Man legt feingeschnittene Speckscheiben auf die Brust, bindet diese fest und legt den Fasan in eine Bratpfanne, in die man Wurzelwerk und Butter gegeben hat, und zwar auf die Brust. Hat sich nun derselbe in der Röhre unter fleißigem Begießen mit dem eigenen Saft leicht gebräunt, so wendet man den Fasan um, nimmt den Speck ab und läßt ihn fertig braten. Sodann schüttet man das Fett davon ab und kocht den Fond mit Suppe auf. Man kann auch einige ungeschälte Äpfel zur selben Zeit, wo man den Speck abnimmt, dazu in die Pfanne legen und mitbraten und diese dann beim Anrichten um den Braten garnieren.

400. Gedämpfter Fasan.

Hiezu verwendet man einen älteren Fasan, dünstet die Leber und das Herz desselben und kann man auch ein Stückchen Kalbsleber oder Geflügelleber mitdünsten. Dieses haßt man nun ganz fein mit 60 Gramm Speck, salzt und würzt es mit Pfeffer und Muscatnuß und füllt damit den Fasan wie obigen. Nun bestreut man ihn innen und außen mit Salz, dreisirt und richtet ihn in einer Casserole mit Speckscheiben und Wurzelwerk ein, läßt dieses ein wenig angehen und gießt dann $\frac{1}{4}$ Liter Weißwein und 2 Schöpföffel voll Suppe darauf und läßt ihn weich dämpfen. Man trauchiert nun den Fasan und legt ihn über ein Kastanien-Purée und gibt die entfettete, kurz eingekochte Sauce extra bei.

401. Fasanen-Brüste mit Trüffeln.

Von der Brust eines Fasans löst man die Haut sorgfältig ab, indem man dieselbe um den Kragen ringsherum einschneidet, den Ströpf behutsam herauszieht und das Messer so hält, daß die Schneide immer gegen außen gerichtet ist und die Haut ganz dünn,

ohne das geringste Fleisch, über dem Messer liegt. Sodann löst man das Brustfleisch ganz rein vom Brustknochen und den Rippen und erhält so 2 Hälften, welche aber noch einmal getheilt werden, wozu man nur eine Sehne zwischen der Unter- und Oberbrust herauszuziehen braucht und auf diese Weise also 4 Bruststücke erhält; nun klopft man die oberen Brusttheile mit einem Messer ganz leicht und zieht die feine Haut davon ab, bestreut alle 4 Theile mit Salz und taucht sie in Eiklar, bestreut sie mit feingehackten Trüffeln und legt sie in eine flache mit Butter stark ausgestrichene Pfanne und deckt eine gebutterte Papierscheibe darauf. Die Schlegel und die Knochen werden mit den anderen Abfällen mit Speck und etwas Wurzelwerk gedünstet und wenn die Schlegel weich sind, schneidet man sie zu einem feinen Hackis, gießt zu den Knochen 1 Glas Madeira und etwas Suppe und bereitet daraus eine dickflüssige kräftige Sauce, die man feigt und unter das geschnittene und im Mörser gestohene Fleisch gibt, passiert es durch ein Sieb und stellt es bis zum Anrichten warm. Kurz vor dem Anrichten werden die Brüste rasch gebraten (sautiert.) Nun gibt man das Hackis erhoben in die Mitte einer schön bordierten Schüssel und legt die Brüste im Kranze (die Spitze nach oben gerichtet) herum. In die Mitte legt man ein glaciertes und gespicktes Kalbsbrieschen. Statt die Brüste mit Trüffeln zu bestreuen, kann man sie auch mit Trüffeln oder Speck zierlich spicken.

402. Fasan mit Sauerkraut.

Hiezu verwendet man gewöhnlich einen älteren Fasan, dressirt und überbindet denselben mit Speck und richtet ihn nebst Butter und Wurzelwerk zum Braten ein und läßt denselben halb gar braten, bis er eine schöne bräunliche Farbe bekommt. Sodann gibt man in eine Casserole etwas Fett und feingeschnittene Zwiebeln, nebst dem erforderlichen Quantum gewaschenen Sauerkraut, gießt fette Fleisch-Suppe und $\frac{1}{2}$ Liter Weißwein darauf und etwas Salz. Nun legt man den halbgebratenen Fasan auf das Kraut und dämpft alles zusammen weich. Beim Anrichten zerlegt man den Fasan in nette Stücke und richtet ihn über dem Kraut erhoben an.

403. Salmis von Fasanen.

2 Fasanen werden in der Pfanne oder auch am Spieß gebraten, ausgekühlt, die Brüste und Schenkel behutsam ausgeblät, die Haut davon abgezogen und wie gewöhnlich tranchiert, in eine Casserole gelegt und mit einer halben Tasse voll Rothwein übergossen und beiseite gestellt. Die Knochen und Abfälle stößt man im Mörser zu Brei und kocht dieses mit $\frac{1}{2}$ Liter spanischer Sauce oder mit Suppe und einem Stück Glace einige Zeit gut aus, gibt auch den mit Suppe aufgekochten Fond der Fasanen dazu, passirt dieses durch ein Sieb und kocht diese Sauce mit $\frac{1}{4}$ Liter Rothwein gut dickflüssig ein. Man läßt die Fleischstücke warm werden, richtet sie sodann auf einer runden Platte oder in einer schön bordierten Schüssel im Stränge an, gießt die Sauce darüber, garniert das Salmis mit in Butter gerösteten Brotschnittchen und aus recht rother geräucherter Zunge geschnittenen Hahnenkämmen. Man kann dieses Salmis auch aus übriggebliebenem Fasanen-Braten bereiten.

21. Abschnitt.

Vom

Kebhuhn oder Feldhuhn.

404. Gebratenes Kebhuhn.

Das Kebhuhn wird ausgenommen und nicht gewaschen, sondern bloß mit einem Tuche ausgetrocknet, gesalzen, dressirt und mit Speckscheiben, die man etwas eingeschnitten hat, überbunden, mit Wurzelwerk und Butter in der Röhre gebraten, wozu man es querst auf die Brust legt. Man begießt fleißig mit dem eigenen Saft und kocht den Fond kurz vor dem Anrichten mit Suppe auf.

Will man das Kebhuhn am Spieß braten, so überbindet man es mit Speckscheiben und Weinblättern, steckt es an einen Vogelspieß und brät es 13 Minuten bei hellem Feuer. Man verkocht den abgetropften Saft mit etwas Rahm und gibt diese Sauce darüber.

405. Gefüllte Rebhühner.

Man dünstet $\frac{1}{2}$ Liter feingehackte Champignons mit Butter, fügt Salz und Pfeffer und einige Löffel voll Weißwein dazu und füllt mit dieser Fülle 2 Rebhühner, wie es beim Fasan angegeben ist; dressiert und salzt die Hühner, überbindet sie mit Speckscheiben und brät sie wie obiges in der Röhre. Ist es ein altes Rebhuhn, so dämpft man es, gibt auch eine Tasse Weißwein daran.

406. Gedämpfte Rebhühner mit Weinkraut.

Man spickt 2 alte Rebhühner an Brust und Schenkeln mit Speck, den man mit etwas Cayenne-Pfeffer gewürzt hat, salzt und dressiert sie. In eine Casserole gibt man Speckscheiben und etwas Wurzelwerk, läßt die Hühner ein wenig darin braten, gießt dann 1 Schöpfloß voll Suppe und 1 Glas Weißwein darauf und dämpft sie weich. Inzwischen hat man von einem Kopfe Weiskraut ein recht schmackhaftes Weinkraut bereitet, richtet dieses auf einer Platte an und legt die zerlegten Hühner mitsammt den überbundenen Speckscheiben darauf. Die Sauce wird recht dick eingekocht und darüber gegeben, oder extra serviert.

407. Rebhühner-Mayonnaise.

Die Rebhühner werden entweder in der Röhre, oder am Spieß gebraten und kalt gestellt. Hernach zerlegt man sie in nette Stücke, löst die Haut davon ab, übergießt sie mit einigen Löffeln voll Öl, träufelt etwas Citronensaft darüber, nebst etwas Pfeffer und läßt sie 1 Stunde darin liegen. Man taucht nun Stück für Stück in recht dicke Mayonnaise und richtet sie auf einer runden Platte erhaben an, gießt noch etwas Mayonnaise (im Falle das Fleisch durchscheinen sollte) darüber und garniert die Platte mit Aspic-Würfeln oder Dreiecken, Eier-Vierteln, farcierten Oliven, Perl-Zwiebelchen.

408. Rebhühner-Brüstchen mit Ragout-Toulouse.

Von 3 Rebhühnern werden die Brüstchen abgelöst, indem man zuerst die Haut in der Mitte der Länge nach aufschneidet und sodann beide Brüstchen ablöst, wovon eines auf die Person ge-

rechner wird; nun klopft man sie leicht mit einem nassen Messer, zieht die feine Haut davon ab, bestreut sie mit Salz und spickt sie mit feinen Speckstreifen, gibt sie in eine flache Pfanne mit zerlassener Butter und bratet (oder sautiert) dieselben rasch eine kleine 1/4 Stunde vor dem Anrichten. Man glaciert sie und kocht, nachdem man die Butter abgegossen hat, den Fond mit etwas Glace auf, richtet die Brüstchen im Kranze an, gießt die Sauce darüber und gibt ein Ragout-Toulouse in die Mitte. Man kann statt diesem Ragout auch ein solches von Trüffeln oder Champignons, oder ein Ragout-Financier in die Mitte geben.

409. *Hachis* von Rebhühnern.

Die Schenkel sammt den Knochen und Abfällen von obigen Rebhühnern dünstet man mit etwas Wurzelwerk braun und weich, schneidet dieses sodann nebst etlichen gedünsteten Champignons sehr fein, verkocht die Sauce, worin man die Hühner gedünstet hat, mit 1/2 Glase Rothwein, seht diese in eine Casserole, gibt das hachierte Fleisch hinzu und läßt es heiß werden. Beim Anrichten garniert man das Hachis mit pochierten Eiern und in Butter gerösteten Semmelscheibchen, die man sehr zierlich geschnitten hat.

410. *Salmis* von Rebhühnern.

Dieses bleibt in der Bereitungsart ganz gleich, wie dasjenige von Fasanen; nur garniert man dieses mit ausgestochenen Butterteig-Kräpfschen, Halbmonden &c.

22. Abschnitt.

Von der Schnepfe.

Es gibt zweierlei Arten von Schnepfen, die Waldschnepfe und die Sumpfschnepfe, und gilt die Sumpfschnepfe für ganz besonders zart und schmackhaft. Die Bereitungsart bleibt sich jedoch ganz gleich, nur braucht die Sumpfschnepfe eine kürzere Bratzeit, als die Waldschnepfe.

411. Gebratene Schnepfen.

Die gut gereinigten und ausgenommenen Schnepfen werden gesalzen, dressirt, indem man die Füße so dreht, daß dieselben unter die Schenkel zu liegen kommen; der Schnabel wird durch die beiden Schenkel gesteckt und die Brust mit eingeschnittenen Speckscheiben überbunden, sodann an einen Vogelspieß gesteckt, den man an den großen Bratspieß befestigt und brät sie $\frac{1}{4}$ Stunde bei hellem Feuer; oder man brät sie in der Röhre, mit etwas Wurzelwerk und Butter, auf die gleiche Art dressirt und mit Speck überbunden, $\frac{1}{2}$ Stunde. Sodann dressirt man sie auf und wenn man sie am Spieß gebraten, gießt man statt der Sauce etwas aufgelöstes Glace darüber; hat man sie aber in der Röhre gebraten, so gießt man das Fett ab und kocht den Fond mit etwas Suppe auf, und garniert den Braten mit den Schnepfen-Croutons, die man auf folgende Art bereitet: Das ganze Eingeweide der Schnepfen (jedoch ohne den Magen) wird fein gehackt und nebst feingehackten Zwiebeln, etwas Petersilie, in feingeschabtem Speck geröstet und gestoßen; ausgekühlt mischt man 1 Eidotter, etwas Salz und Pfeffer darunter, und streicht dieses auf herzförmig geschnittene abgeriebene Semmelscheiben, die man mit etwas Butter gelb geröstet hat, und stellt sie einige Minuten in eine heiße Röhre, damit sie heiß werden. Man richtet die Schnepfen auf einen Polenta-Sockel an, steckt die abgetrennten Köpfe in denselben und garniert mit den Croutons diesen feinen Braten. Die Sauce, falls man die Schnepfen in der Röhre gebraten hat, gibt man extra bei.

412. Gefüllte Schnepfen.

Man hackt die Eingeweide (ohne den Magen) von 2 Schnepfen mit 3 Chalotten, etwas Petersilie, ganz wenig Thymian und 100 Gramm Speck und ein Stückchen Rindsmark, würzt dieses mit Salz, Pfeffer und einer kleinen Prise Ingwer, den Schalen von 4 Trüffeln und röstet dieses, füllt damit die Schnepfen, wie dieses bei dem Fasan angegeben ist, salzt, dressirt und überbindet sie mit Speck und brät sie $\frac{1}{4}$ Stunde am Spieß, oder in der Röhre $\frac{1}{2}$ Stunde. Man gibt sie mit einer Trüffel-Sauce zu Tisch.

413. Salmis von Schnepfen.

Man nimmt entweder 2 frisch am Spieß oder in der Röhre gebratene Schnepfen, löst die Brust und die Hügel oder Schenkel davon ab und stoßt die Knochen und alle übrigen Abfälle im Mörser, kocht dieses mit einem Schöpflöffel voll spanischer Sauce oder Braten-Sauce gut aus, passiert es in eine Casserole und stellt es warm. Aus den Gedärmen bereitet man Schnepfenkoth und streicht ihn auf Brotscheibchen. Inzwischen hat man die Schnepfen warm gestellt und mit $\frac{1}{2}$ Glase Rothwein übergossen. Beim Anrichten gibt man die Schnepfen mit dieser kräftigen dicken Sauce übergossen auf einen tiefen Reif-Teller und garniert sie mit den Köpfen und Koth. Hat man noch genügend Überreste von Schnepfen-Braten, so verwendet man diese dazu, nur schneidet man das Fleisch etwas kleiner, im Falle man nicht viel gleichmäßige größere Stücke erhält und bereitet das Salmis wie obiges. Natürlich hat man dann keinen Schnepfenkoth mehr und kann man stattdessen aus geräucherter Zunge und Semmeln ausgezackte Hahnenkämme schneiden, welche letztere man in Butter gelb röstet. Will man dieses Salmis sehr fein haben, so dünstet man einige blätterig geschnittene Trüffel mit ein wenig Butter und einigen Würfeln voll Champagner oder feinen Rheinwein und kocht auch die gestoßenen Knochen und Abfälle mit 2 Gläsern Champagner aus.

414. Schnepfen-Butter.

Hierzu stoßt man Überreste von Schnepfen-Braten mit Butter, etwas Salz und Pfeffer im Mörser (auf soviel Fleisch, wie von einer ganzen Schnepfe, rechnet man 250 Gramm Butter) und passiert dieses durch ein Sieb, bewahrt die Butter in einer Porzellan-Schale auf, bestreicht damit zierliche geröstete Brotscheibchen, belegt sie mit Scheibchen von beliebigen Wildgeflügel und gibt sie zum späten Frühstück oder abends zum Thee.

23. Abschnitt.

Vom

Krammetsvogel (Wachholderdroffel).**415. Krammetsvögel gebraten.**

Die Krammetsvögel werden gerupft, von den Köpfen die Haut abgezogen, die Gedärme und der Magen ausgenommen (manche nehmen sie gar nicht aus), gesalzen, die Krallen abgehackt, die Augen ausgestochen, mit einer Speckscheibe die Brust belegt, die Füßchen kreuzweise in die Augenböhlen gesteckt und dann in einer Bratpfanne mit Butter und etwas Wurzelwerk gebraten, wobei man sie zuerst auf die Brust legt. Sie brauchen, wenn die Röhre ordentlich heiß ist, höchstens 25 Minuten. Kurz vor dem Anrichten gießt man alles Fett ab, kocht den Fond mit Suppe auf, richtet die Vögel auf einem Volenta-Sockel an und gibt die Sauce extra bei.

416. Krammetsvögel am Spieß gebraten.

Man dressiert die Vögel wie obige, nur werden sie ganz mit Speck überbunden, einer neben den andern an einen Vogelspieß gesteckt und 10—12 Minuten bei hellem Feuer gebraten. Man garniert sie mit zierlich geschnittenen Brotscheibchen, die man in den abgetropften Saft getaucht hat.

417. Gefüllte Krammetsvögel.

6 Stück Krammetsvögel werden ausgenommen, gesalzen, die Lebern und Herzen sammt Geflügellebern, oder einem Stückchen Lamm- oder Kitzleber fein gehackt, mit einer abgeriebenen und erweichten Kaisersemmel vermengt; dieses mischt man zu einem Stückchen schaumig gerührten Butter und 3 Eidotter, fügt Salz und 4 gestoßene Wachholderbeeren hinzu und füllt damit die Vögel, wie beim Fasan angegeben ist, überbindet sie mit Speck und brät

dieselben nicht gar zu rasch unter fleißigem Begießen mit dem eigenen Saft in der Röhre braun.

418. Purée von Krammetsvögeln.

Man brät 12 Krammetsvögel mit Butter und etwas Wurzelwerk, einigen Pfefferkörnern und Wachholderbeeren, stoßt alles zusammen im Mörser und passiert dieses durch ein Sieb. Nun bereitet man von 70 Gramm Butter und dem erforderlichen Mehl eine braune Einbrenne, vergießt diese mit 1 Schöpfloffel voll Suppe und 1 Glase Madeira und gibt dieses mit dem passierten Fleische in eine Casserole, läßt es heiß werden, würzt mit etwas Cayenne-Pfeffer und garniert das Purée mit pochierten Eiern und Semmel-Croutons.

419. Krammetsvögel-Ragout.

Ein Duzend Krammetsvögel werden ausgenommen (jedoch nur die Gedärme und der Magen), gesalzen und in einer Casserole, in der man ein Stück Butter und 2 Hände voll würfelig geschnittenen Speck hat heiß werden lassen, eingerichtet und schön braun halb gar gebraten; nun läßt man alles Fett davon ab und bereitet daraus eine Einbrenne, kocht diese mit $\frac{1}{4}$ Liter Weißwein oder noch besser Madeira auf, fügt 2 Hände voll blätterig geschnittene abgeröstete Champignons hinzu und läßt die Vögel darin vollends weich dünsten. Man richtet dieses Ragout in einer Hohl-Pastete von Butterteig an. (Siehe darüber bei „Eingemachtes Haselbuhn“.)

420. Pudding von Krammetsvögeln.

Man bratet und stoßt 10 Stück Krammetsvögel, wie zum Purée in Nr. 418, fügt 1 Schöpfloffel voll spanische Sauce dazu und passiert es durch ein Sieb; hernach rührt man 7 Eidotter und den Schnee der 7 Eiweiß hinzu, belegt eine mit Butter ausgeglichene Puddingform mit Trüffelscheiben recht zierlich und füllt diese Masse ein und kocht den Pudding $\frac{1}{4}$ Stunden im Dunst. Beim Stürzen glaciert man denselben mit Fleisch-Glace und kann man eine Trüffel-Sauce dazu servieren, oder denselben auch ohne Sauce zu Tisch geben.

Von der Wildente.

Es gibt verschiedene Sorten von Enten und sind dieselben sowohl verschieden im Gefieder, als auch in der Größe. Wie z. B. die Stockente, Spitzente, die graue, auch braune Ente genannt, die rothbrüstige Blässente und die Kriechente. Die Kriechente ist die kleinste von allen, aber auch zugleich die vorzüglichste. Die Wildenten dürfen nicht solange wie die andern Federwild-Arten herumliegen, da sich das Fleisch aller Wasservögel nicht lange hält. Man kann dies an der Fetthaut an den Gedärmen sehen; ist die Fetthaut an dieser Stelle fest und weiß, so ist die Ente frisch, ist sie aber grün, weich und abgelöst, so ist die Ente verdorben. Die besten Enten bekommt man im Herbst, da sie sich auf den abgeräuteten Feldern gemästet haben.

421. Wildenten gebraten.

Man salzt und dressirt die Enten und richtet sie mit Butter, etwas Wurzelwerk, etlichen Wachholderbeeren und 1 Lorbeerblatte in einer Bratpfanne ein und brät sie unter fleißigem Begießen mit dem eigenen Saft braun. Kurz vor dem Anrichten gießt man alles Fett ab und kocht den Fond mit etwas Suppe und Rahm auf.

422. Wildenten gebrät.

Man legt die Wildenten 10 Tage in eine Beize I., richtet sie sodann in eine Casserole mit etwas Speck und Butter und dem Wurzelwerk, Pfefferkörnern und der Marinade ein, brät sie erst ein wenig und gießt dann etwas Beize und Suppe darauf und dämpft sie weich. Man richtet sie über einen Polenta-Sockel an und gibt die Sauce extra bei.

423. Gesulzte Wildenten.

Man brät 2 Wildenten in der Röhre, löst die Brüste und Schenkel davon aus, übergießt diese mit etwas Madeira, stopft

die Abfälle und Knochen im Mörser fein, kocht dieses mit 1 Glase Madeira und etwas spanischer Sauce, nebst dem aufgekochten Braten-Fond gut aus und passiert es durch ein Sieb, fügt einige gedünstete Trüffelscheiben hinzu und 1 Schöpflöffel voll Rindfleisch-Aus, in der man 7 Blätter Gelatine aufgelöst hat, verrührt dieses zusammen, bis es sich zu verdicken beginnt, taucht dann die Entenstücke darin, legt es in eine passende Schüssel, gießt das Gelée darüber und läßt es auf dem Eise oder an einem andern kühlen Orte erstarren. Man garniert das Gericht mit kleinen Butterkrüchchen von Krebs-, Sardellen- oder Senf-Butter, Eier-Quarteln, Blumentohl-Röschen, die man als Salat angemacht hat, Gurken &c.

25. Abschnitt.

Bom Indian.

Ein Indian, der über ein Jahr alt ist, sollte als Braten nicht mehr verwendet werden, sondern hiezu eignet sich nur der junge bis zu einem Jahre alte Indian; jedoch kann man auch den älteren zu Galantine und verschiedenen anderen Gerichten sehr gut verwenden. Das Alter des Indians kann man an der rauhen Haut an den Beinen erkennen; ist diese weich und grauweiß, so ist das Thier noch jung; ist die Haut aber spröde, hart und röthlich, so ist es ein alter Indian.

424. Gebratener Indian.

Ein junger Indian wird gesalzen, dressirt, mit einer Speckscheibe überbunden, mit Butter und ein wenig Wurzelwerk in einer Bratpfanne eingerichtet und in der Röhre gebraten, wobei man ihn zuerst auf die Brust legt und fleißig mit dem eigenen Saft begießt. Kurz vor dem Anrichten gießt man alles Fett ab und kocht den Fond mit Suppe auf. Man kann ihn auch am Spieß braten und dürfte 1 Stunde Bratzeit genügen.

425. Gedünsteter Indian.

Hiezu verwendet man gewöhnlich ein älteres Stück, dreißert und salzt ihn und richtet ihn mit Butter und Wurzelwerk in einer Casserole ein. Man läßt nun den Indian etwas Farbe nehmen, gießt dann 2 Schöpflöffel voll Suppe darauf und läßt ihn weich dünsten. Beim Anrichten entfettet man die Sauce und gibt sie über den Indian.

426. Galantine vom Indian.

Ein alter Indian kann hiezu ebenso gut verwendet werden, wie ein junger und hact man also die Flügel beim ersten Gliede und die Füße beim Knie ab, der Kropf mitsammt dem Schlund wird herausgezogen, der Kragen (jedoch ohne die Haut) abgehackt und die Haut über den Rücken aufgeschnitten und von dem Gerippe mitsammt dem Fleische behutsam abgelöst, damit dieselbe kein Loch bekommt. Nun breitet man die Haut auf einem Brette oder Tuche aus, vertheilt das Fleisch gleichmäßig, indem man von den erhöhten Theilen dasselbe flach abschneidet und mit diesen dann jene Stellen ausfüllt, wo die Haut fast leer daliegt; die Schenkel werden von innen auseinandergetrennt, indem man erst den Knochen ausgelöst und die Haut mit dem Fleische nach innen gezogen hat. Die Farce zum Füllen hat man sich schon früher zurecht gerichtet und besteht diese aus 1 Kilo Kalb- und ebensoviel magerem Schweinsfleisch, welches man fein hact; ferner werden 2 Kaisersemeln in Milch geweicht und ausgebrückt, dann mit 300 Gramm halb Mark und halb feingeschnittenem Speck, worin man 2 feingeschnittene Zwiebeln und etwas Majoran abgeröstet hat, auf dem Feuer zu einem Brei verrührt und dann durch ein Sieb passiert. Diese Semmel-Panade stoßt man mit dem Fleische im Mörser und gibt auch 5 Eidotter, Salz, Pfeffer und Muscatnuß hinzu. Man salzt den Indian, streicht eine fingerdicke Schichte von dieser Farce darauf, dann legt man Streifen in der Dike eines Bleistiftes von gekochter, geräucherter Zunge und Speck, sowie Trüffelcheiben und abgezogenen Pistazien abwechselnd darauf, streicht dann wieder Farce darüber und wechselt mit Streifen und Farce, bis alles verbraucht ist; jedoch sollte zuletzt wieder Farce sein. Nun näht man die Haut zusammen, die Öffnungen, die durch das Abhacken der Flügel und

Schenkel entstanden sind, werden ebenfalls zugenäht. Sodann beschmiert man ein Tuch, soweit dies erforderlich ist, mit Butter und schnürt den Indian darin mit Bindsaden ein, gibt ihn nebst dem Gerippe, Füßen, Flügeln und Kopf, sowie Wurzelwerk und Gewürzkörner, Salz und 5 Liter Wasser, das man früher zum Kochen gebracht hat, in eine Casserole und kocht ihn 3 Stunden. Nachher gibt man ihn zwischen 2 Bretter und beschwert ihn mit Gewichten oder einem Steine. Den andern Tag schneidet man die Galantine, die man auch mit aufgelöster Fleisch-Blace bestreichen kann, in dünne Scheiben und garniert die Platte mit Aspic. Man kann auch nur einige Stücke von den Abfällen oder Knochen im Sude mitkochen und das andere zur Suppe oder Aspic verwenden.

427. Gefüllter Indian.

Ein junger Indian wird gut gereinigt, gesalzen, mit einer Kastanien-Fülle in der Art, wie es beim Fasan angegeben ist, gefüllt. Je nach der Größe des Thieres, ungefähr 1 Kilo Kastanien werden roh geschält, dann gekocht, von der feinen Schale befreit und zu einem Brei gestoßen, mit etwas Butter vermengt, sowie man auch die kleingeschnittene Indian-Leber dazu mischt. Die Brust wird mit Speckscheiben überbunden und dann (wie es in Nr. 416 angegeben ist) gebraten.

428. Indian-Brüste mit Ragout-Financier.

Ein junger Indian wird entweder am Spieß oder in der Mähre gebraten (jedoch zuvor auf der Brust schön mit Speck gewickelt), sodann löst man die Brüste davon behutsam ab, glaciert sie und richtet dieselben über einem Ragout-Financiere (ohne die Brüste zu zerschneiden) an.

429. Indian-Jung oder Abatis.

Hiezu gehören: der Kopf, der Hals, die Flügel, Herz und Leber, der Magen und die Füße. Man brüht die Füße und häutet sie, reißt von dem Magen die Haut ab, säubert den Kopf, entfernt den Schnabel und die Augen und spaltet ihn. Nun brät man dieses mit einer in Scheiben geschnittenen Zwiebel und etwas

Thymian und einem Stück Butter, bis es sich leicht gebräunt hat, stäubt 1 Löffel voll Mehl daran, verrührt dieses etwas mit der Butter, gießt dann Suppe auf und kocht alles weich. Die Leber kommt erst später hinzu, etwa 6 Minuten vor dem Anrichten. Man kann auch Champignons unter die Abatis mischen, jedoch muß man zuvor die Brühe durchsieben und dann noch eine zeitlang mit den Champignons verkochen lassen.

430. Croquetten vom Indian.

Überreste von einem gebratenen Indian hackt man sehr fein, kocht die Knochen mit ein wenig Suppe gut aus. Nun macht man eine helle Einbrenne von 60 Gramm Butter und dem nöthigen Mehl, verkocht diese mit der ausgekochten Hühner-Brühe zu einer dickflüssigen glatten Sauce, mischt 8 abgedünstete feingehackte Champignons dazu, sowie das gehackte Fleisch, gibt das nöthige Salz und etwas Pfeffer dazu, läßt es auf einem Brette auseinandergestrichen erkalten, formt und behandelt dann die Croquetten, wie es bei den Hachis-Croquetten angegeben ist.

26. Abschnitt.

Vom

K a p a u n .

431. Gebratener Kapaun.

Der gut gemästete Kapaun wird ausgenommen und thut man gut, wenn man etwas von dem vielen Fett, das sich inwendig so massenhaft angesammelt hat, hinwegnimmt; jedoch nur bei einem sehr gut gemästeten Exemplare, nicht im Allgemeinen. Man salzt und dressirt den Kapaun und brät ihn mit Wurzelwerk und etwas Butter in der Röhre braun, übergießt ihn dabei fleißig mit dem eigenen Saft. Vor dem Anrichten gießt man alles Fett ab und kocht den Fond mit Suppe auf.

432. Kapaun mit Nudeln auf bürgerliche Art.

Hiezu kann man auch einen älteren Kapaun verwenden; dressirt und salzt denselben, richtet ihn in einer Casserole mit Speckscheiben und etwas Wurzelwerk ein, läßt ihn ein wenig Farbe nehmen, gießt dann Suppe oder Wasser darauf und dünstet ihn weich, nicht zu braun, sondern ganz blaßgelb. Inzwischen hat man sich das erforderliche Quantum Nudeln bereitet, wie dies bei den Suppen-Nudeln für Zuspelze angegeben ist; dieselben in Salzwasser gekocht, in kaltem Wasser abgekühlt und dann mit Butter in einer Pfanne wieder erhitzt. Diese Nudeln richtet man auf einer passenden Platte an, gibt den ganzen oder zerlegten Kapaun und etwas von der entfetteten Sauce darüber, und die übrige in einer Saucière extra bei.

433. Kapaun mit Ragout-Financiere.

Ein gut abgelegener Kapaun wird an der Brust und Schenkeln gepickt, dressirt, gesalzen, mit Speckscheiben und Wurzelwerk in einer Casserole eingerichtet; man läßt dieses nun ein wenig angehen, gießt dann einige Schöpflöffel voll leichte Fleisch-Suppe darauf und dünstet den Kapaun weich und gelb. Beim Anrichten wird der Kapaun glaciert und über ein Ragout-Financiere angerichtet und kann man die Platte auch mit einer Bordure von Semmel-Croutons verzieren. Man thut besser, wenn man den Kapaun zerlegt und nicht im Ganzen auf das Ragout gibt.

434. Gefüllter Kapaun.

Von 400 Gramm Nüssen entfernt man die Schalen und die innere Haut, reibt sie dann fein und vermengt sie mit der Kapaun-Leber, 140 Gramm Kalbsleber, die man zuvor etwas gedünstet und dann fein geschnitten oder gestoßen hat, fügt 80 Gramm schaumig gerührte Butter, eine abgeriebene und erweichte Kaisersemmel, 5 Löffel voll dicken Rahm und 2 Eidotter, ganz wenig Salz hinzu. Ist dies gut untereinander gemengt, so füllt man einen Kapaun, wie dies beim Fasan angegeben ist; bindet eine Speckscheibe auf die Brust und brät ihn in der Röhre, oder man kann ihn auch am Spieß braten, was etwa in $\frac{3}{4}$ Stunden gelingen dürfte.

435. Gefüllter Kapaun auf andere Art.

Man legt einen Kapaun über Nacht in eine Marinade II., jedoch gibt man statt gewöhnlichem Weißwein 1 Glas Madeira dazu. Man bereitet sich dann folgende Farce: Die Schmolle von 3 Kaiserjimmeln wird in Madeira geweicht, sodann dünstet man 3—4 geschälte Trüffel, 8 Champignons, die Leber vom Kapaun, in 120 Gramm Mark oder feingeschabten Speck, mischt etwas Majoran und Salz dazu und stoßt es im Mörser zu Brei. Mit dieser Farce füllt man nun den Kapaun auf die angegebene Weise und brät ihn in der Röhre wie gewöhnlich.

436. Kapaun auf Wildpret-Art.

Ein junger Kapaun wird 1 Tag oder bloß 6—8 Stunden in eine Marinade III. gelegt (jedoch nicht gar zuviel Essig). Nun hackt man etwas Trüffelschalen und 5 Stück Champignons und dünstet dieses mit Butter und einigen Löffeln voll Madeira und gibt dieses in den hohlen Leib des Kapauns, richtet den dressierten und mit nagelförmig geschnittenen Trüffeln und mit einer Speckscheibe überbundenen Kapaun, mit Butter und Wurzelwerk in einer Bratpfanne ein, und brät ihn in der Röhre unter fleißigem Begießen mit dem eigenen Saft braun. Man kann auch einige Löffel voll Marinade hinzugießen, jedoch erst wenn der Kapaun beinahe fertig gebraten ist. Kurz vor dem Anrichten entfettet man die Sauce und verkocht sie mit einer halben Tasse voll Rahm und entfernt auch die Champignons und Trüffelschalen aus dem Kapaun. Man richtet ihn über einem Polenta-Sockel an und gibt die Sauce extra bei.

437. Hachis vom Kapaun.

Man hackt Überreste von gebratenen oder gedünsteten Kapaunen, jedoch die Haut muß davon entfernt werden; sodann kocht man die Knochen mit etwas Suppe gut aus und vergießt damit die kasse Einbrenne, die man aus 80 Gramm Butter und dem nöthigen Mehl hergestellt hat, verrührt dieses gut, fügt auch eine halbe Tasse dicken süßen Rahm hinzu und wenn die Sauce schön glatt geworden ist, mischt man das Fleisch hinzu und garniert es beim

Anrichten mit Halbmonden von Butterteig. Man thut am besten, die Sauce durch ein Sieb zu passieren.

27. Abschnitt.

Von der Poularde.

Die verschiedenen Recepte, die beim Kapauu angegeben sind, gelten auch für die Poularde.)

438. Gebratene Poularde.

Eine schöne Poularde wird gesalzen, dressirt, mit Butter und etwas Wurzelwerk in einer Pfanne zum Braten eingerichtet und in der Röhre bei fleißigem Begießen mit dem eigenen Saft gebraten, was höchstens $\frac{3}{4}$ Stunden dauert. Man gießt alles Fett davon ab und kocht den Fond mit etwas Suppe auf.

439. Poularde mit Erbsen.

Eine schöne Poularde wird in 10 Theile geschnitten, gesalzen und mit einem Stücke Butter weich und weiß gedünstet. Wenn die Poularde halb weich geworden ist, schüttet man $\frac{1}{2}$ Liter grüne junge Erbsenkerne hinzu und 1 Schöpflöffel voll dicke weiße Einmach-Suppe und dünstet alles weich. Beim Anrichten gibt man einen Rand von gedünstetem Reis ringsherum.

28. Abschnitt.

Vom Huhn.

440. Gebratene Hühner.

Die Hühner werden dressirt, gesalzen und mit Butter und etwas Wurzelwerk in der Röhre gebraten, wobei man sie fleißig

mit dem eigenen Saft begießt; zuletzt alles Fett abgießt und den Fond mit Suppe aufkocht. Eine halbe Stunde dürfte genügen als Bratzeit für ein schönes Huhn; braucht es länger, so ist die Röbre zu kalt und bekommt der Braten dadurch keine braune Farbe.

441. Eingemachte Hühner.

Man zerlegt 3 rohe Hühner und zwar jedes in 4 Theile. Die Schenkel werden zuerst abgeschnitten und dann die 2 Brusttheile mit den zugestutzten Flügeln. Nun salzt man sie ganz wenig, gibt in eine Casserole ein Stück Butter und eine große in Scheiben geschnittene Zwiebel, legt die Hühner hinein und wenn sie sich leicht gefärbt haben, gießt man einen Schöpflöffel voll Suppe darauf und läßt sie nebst 1 Schöpflöffel voll dicker, weißer Einnach-Suppe weich dünsten. Kurz vor dem Anrichten sprudelt man 2 Eidotter mit dem Saft einer kleinen Citrone gut ab und legiert damit die entfettete Sauce, richtet die Hühner in einer Ragout-Schüssel an und seht die Sauce darüber. Man serviert Reis oder Nudeln dazu, oder man kann sie auch mit einem Reis-Reis garnieren.

442. Kaltes Hühner-Fricassée.

4 schöne Hühner kocht man in Suppe weich und läßt sie dann erkalten; sodann löst man zuerst die Schenkel ab und bricht den Rückentknochen mit einem Ruck aus, indem man mit der linken Hand in der Kropfgegend hält und mit der rechten Hand beim Kragen zurückzieht und so ein großes Bruststück erhält, das man ganz läßt, oder auch in 2 Stücke schneidet. Man löst nun die Haut ab und läßt das Hühnerfleisch abtrocknen. Mittlerweile hat man sich eine dicke weiße Einnach-Suppe bereitet, die man durch ein Sieb passirt, mit 3 Eidotter und dem Saft 1 Citrone legiert hat und dann kalt stellt, wobei man fleißig rührt, damit die Sauce recht glatt wird. Ist nun diese Fricassée-Sauce ganz kalt geworden, so taucht man Stück für Stück von den Hühnern in diese Sauce und legt sie dann auf ein Brett, damit sie ein wenig ablaufen; es muß aber doch noch soviel Sauce daran haften bleiben, daß die Fleischstücke ganz davon bedeckt sind. Nun richtet man sie auf einer Unterlage von recht klarem und feinghacktem Nipic

im Kranze an, legt auf jedes Stück 2 ganze in Butter gedünstete Champignons eine kleine, oder eine Spalte von einer größeren Pfeffer-Gurke und in die Mitte gibt man ebenfalls gebacktes Aspic.

443. Hühner-Ragout.

Man schneidet 8 Hühner, jedes in 4 Theile, wie zu eingemachten Hühnern und salzt sie. In einer Casserole läßt man eine halbe Tasse feines Tafelöl und ebensoviel Butter heiß werden, gibt 2 feingeschnittene Zwiebeln, sowie die Hühner hinzu und läßt sie darin dünsten, ohne Suppe aufzugießen, sondern sobald der eigene Saft etwas eingegangen ist, gießt man 1 Glas Weißwein darauf. Die Hühner müssen weich und ganz blassgelblich sein. Inzwischen hat man sich ein Klein-Ragout aus Trüffeln und Champignons bereitet, indem man von jedem eine halbe Tasse auf die angegebene Art (siehe von den Ingredienzen zu den kleinen Ragouts) bereitet hat. Beim Anrichten garniert man mit diesem Klein-Ragout die Schüssel und gibt eine Madeira-Sauce extra bei. Madeira-Sauce ist nichts anderes, als eine dick eingekochte spanische Sauce, mit 1 Glase Madeira noch etwas verkocht.

444. Paprika-Hühner.

Man zerlegt 5 Hühner wie die vorhergehenden, und salzt und bestäubt sie mit Mehl. In eine Casserole gibt man 80 Gramm Butter, ungefähr 1 Handvoll feingeschnittenen Speck, dreiblättrig geschnittene Zwiebeln, legt, sobald diese gelb geworden sind, die Hühner hinzu und würzt nach Geschmack mit Paprika, gießt nach einiger Zeit 1 Schöpflöffel voll Suppe darauf und dünstet die Hühner langsam weich. Man kann auch den Paprika auf die Zwiebeln streuen, muß aber dann sogleich mit einigen Löffeln voll Wasser löschen, damit er nicht verbrennt.

445. Hühner auf Jäger-Art.

Man bereitet diese ganz gleich wie die eingemachten Hühner in Nr. 441, jedoch dünstet man 2 Trüffeln, die man zuvor geschält und in Scheiben geschnitten hat, sowie eine halbe Tasse grüne Kernerbsen, die mit Butter und etwas Suppe gedünstet

werden; sodann kocht man jedes für sich in Salzwasser; Sellerie, grüne Bohnen, gelbe Rüben, die man recht zierlich mit einem Butter- oder Chartreuxen-Messer dressirt hat, die Bohnen werden in Spitzwecken geschnitten, und dann schwingt man alle diese Gemüse zusammen, d. h. die 3 letztgenannten mit einem Stückchen Butter und mischt alles unter die Hühner, nachdem man die Sauce zuerst passirt hat und richtet sie sodann gleich an. Auch fügt man ein Duzend Farce-Rockerln aus Kalbfleisch-Farce zum Ragout.

446. Hühner auf italienische Art. I.

4 große Hühner werden, jedes in 4 Theile geschnitten, leicht gefalzen, in eine Casserole geordnet, mit 70 Gramm Orangen-Öl übergossen, mit einer guten Prise Pfeffer und Muscatnuß gewürzt. Ferner gibt man auch ein Duzend kleine Champignons und ebensoviel ganz kleine geschälte weiße Zwiebelchen in die Casserole, nebst 2 kleinen in Scheiben geschnittenen Trüffeln. Man dünstet nun alles weich und müssen die Hühner eine schöne gelbe Farbe haben. Kurz vor dem Anrichten gießt man alles Fett ab, gibt 1 Schöpfbüffel voll weiße Einmach-Suppe und 2 Büffel voll Paradiesäpfel-Purée und 1 Glas Madeira hinzu, läßt dieses einmal aufkochen und richtet die Hühner im Kranze an und gibt das Ragout in die Mitte.

447. Hühner-Brüstchen mit Zunge.

Von 6 Hühnern löst man erst die Schenkel ab; löst sodann die Haut von der Brust ab, und löst die Brust selbst mit einem scharfen Messer von dem Brustbeine, indem man zuerst einen Längsschnitt macht und somit die Brust in 2 Theile schneidet. Sind die Hühner groß, so kann man aus einer Brust 4 Stücke machen, indem man die sogenannten Unterbrüste, die durch feine Sehnen mit den Oberbrüsten verwachsen sind, ablöst und die starke Sehne und die feine Haut mit dem Messer sorgfältig auslöst. Man salzt nun diese Stücke, richtet sie in einer flachen Pfanne mit zerlassener Butter ein und bedeckt sie mit einer gebutterten Papierscheibe. Die Knochen von den Hühnern werden ausgekocht, sowie man von 50 Gramm Butter eine helle Einbrenne bereitet und diese mit der Hühner-Brühe vergießt; gibt eine Prise Pfeffer und einige Cham-

pignons und 1 Zwiebel, die man zusammengeschnitten und geröstet hat, hinzu, und läßt es $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, passiert diese Sauce durch ein Sieb. Ferner kocht man eine gepöckelte Rinds-Zunge weich; 10 Minuten vor dem Anrichten sautiert man die Brüstchen auf starkem Feuer und gießt die Butter davon ab, gibt 6 Löffel voll von der Sauce dazu und schwingt die Brüstchen noch einmal damit und richtet sie sodann abwechselnd mit der Pöckel-Zunge im Kranze an. In die Mitte kann man ein Hachis (von den Abfällen und Schenkeln der Hühner bereitet) geben, und die Sauce gießt man über die Brüstchen- und Zungenstücke. (Hachis, siehe „Hachis vom Kapaun“.)

448. Hühner mit Mayonnaise.

Man dünstet 3 schöne Hühner mit Butter und etwas Suppe weich, doch dürfen dieselben nicht zerfallen beim Zerlegen und weißgelb sein. Sobald nun die Hühner genügend weich sind, nimmt man sie vom Feuer und läßt sie erkalten. Inzwischen hat man eine feste Mayonnaise bereitet, ungefähr von 6 Eidotter und und $\frac{1}{2}$ Liter Öl, sowie ein hellfarbiges Aspice. Nun zerlegt man die Hühner in 4 Theile, jedoch die Flügel und die Haut bleiben davon fort; nun zieht man die recht nett zugeschnittenen Hühnerstückchen durch die Mayonnaise und läßt sie dann auf einem Brette abtropfen, belegt sie mit zierlich geschnittenen Trüffeln und übergießt sie dann noch mit Aspice, das beinahe zu stocken beginnt. Mittlerweile hat man eine passende Porzellan-Platte mit Aspice angegossen, d. h. nur die Vertiefung der Platte, worüber die Hühner, sobald diese, sowie auch das Aspice auf der Platte gestockt ist, im Kranze angerichtet werden, was so zu geschehen hat, daß noch in der Mitte ein Raum frei bleibt, den man mit einem gemächten Salat folgender Art füllt: 4 Stück dicke, gelbe Rüben, 3 weiße Rüben, 1 Sellerie werden mit einem ganz kleinen Apfelbohrer schön rund ausgestochen, eine Tasse voll in kleine Spitzwedeln geschnittene grüne Bohnen, ebensoviel Zucker-Erbsen auf gleiche Weise geschnitten, ein gleiches Quantum in kleine Rösschen zertheilten Blumenkohl, blanchiert man jedes für sich und hat man darauf zu achten, daß die Bohnen und Erbsen schön grün bleiben. Dieses Gemüse läßt man erkalten und macht es mit Essig und

Ol, nebst Salz und Pfeffer zu einem Salat an, jedoch darf man nicht zuviel Essig daran geben, wenigstens nicht auf die Platte zu den Hühnern. Man gibt noch etwas Mayonnaise extra bei. Man kann die Platte auch mit harten Eier-Vierteln, Krebschweischen und Sardellen-Ringen garnieren.

449. Gefüllte Hühner.

Man dünstet 100 Gramm geschälte Trüffel mit einem Stücke Butter und 1 Glase Rothwein und hakt sie sodann sehr fein, mischt dann eine Handvoll gebrühte und feingeriebene Mandeln und eine abgeriebene und in Madeira oder Weißwein geweichte Kaisersemmeln darunter und füllt mit dieser Farce 2 Hühner, wie es beim Fasan angegeben ist, und brät sie sodann in der Röhre wie in Nr. 432, jedoch bindet man eine eingeschnittene Speckscheibe auf die Brust.

450. Eingemachte Hühner auf tiroler Art.

Man zerlegt 5 Stück Hühner, jedes in 4 Theile, salzt sie ein wenig und bestäubt sie mit Mehl. In eine Casserole gibt man ein Stück Butter und 1 große Zwiebel, die man in dicke Scheiben geschnitten hat, legt, sobald die Butter geschmolzen ist, die Hühner darin, läßt sie ein wenig Farbe nehmen, gibt ein Vorbeerblatt, etwas Citronenschalen und den Saft 1 Citrone, sowie 1 Schöpflöffel voll Suppe dazu und dünstet die Hühner weich und gelb. Man gibt Butter-Krapfen dazu. (Natürlich muß man auch zuletzt vor dem Anrichten noch etwas Suppe aufgießen und die Sauce damit verkochen.)

451. Gebackene Hühner auf tiroler Art.

Die Hühner werden in 4 Theile, oder wenn sie schön groß sind in 6 Theile geschnitten, mit Salz bestreut, in abgesprudelte Eier getaucht, mit feinen Bröseln paniert und aus dem heißen Schmalz gebacken. Man gibt diese Hühner entweder um feine Gemüse, oder man gibt Salat und Compot dazu.

452. Hühner auf italienische Art. II.

2 Hühner dressiert und salzt man, dünstet sie sodann mit Butter und etlichen Zwiebelscheiben einige Minuten, bis sich die Hühner ein wenig gelblich gefärbt haben, gießt sodann 1 Glas Weißwein und 1 Schöpflöffel voll Suppe hinzu, gibt etwas Salbei und Bertram hinzu, sowie eine Prise Pfeffer und läßt die Hühner weich, jedoch nicht so weich dünsten, daß sie beim Zerlegen zerfallen. Man nimmt die Hühner sodann aus ihrer Sauce und läßt diese mit etwas heller Einbrenne ein wenig verkochen. Die Hühner zerlegt man jedes in 4 Theile und richtet sie in einer flachen Bratpfanne, die man mit Butter beschmiert hat, ein, oder wenn man eine passende Schüssel dazu hat, nimmt man diese, gießt dann die Sauce, die man erkaltet mit 4 geschlagenen Eiweiß (Schnee) vermischt hat, darüber, streut 2 Löffel voll Parmesan-Käse darauf und stellt sie in die heiße Röhre, bis sich die Oberfläche leicht gelb gefärbt hat.

453. Alte Hühner gedünstet mit Reis.

Ein altes, fettes Huhn kocht man zuerst mit dem Rindfleisch, das man für den Mittagstisch verwendet und stellt es dann kalt, jedoch läßt man es nicht in der Suppe liegen. Sodann gibt man in eine Casserole ein Stück Butter, 2 in große Stücke geschnittene Zwiebeln, legt das in 4 Stücke geschnittene Huhn hinein und dünstet es, bis sich die Zwiebel gelb färben; sodann gießt man Wasser oder noch besser Suppe auf, und wenn die Henne schon ziemlich weich ist, so kann man jetzt schon eine Tasse voll Reis hinzu geben, etwas Salz und soviel Wasser oder Suppe, daß der Reis ordentlich dünsten kann. Ist der Reis beinahe weich, so gibt man 3 Löffel voll Paradiesäpfel-Purée hinzu und läßt alles vollends weich dünsten.

454. Eingemachte alte Hühner.

2 gute Hennen werden gesalzen, in einer Casserole mit Butter, Wurzelwerk und einem Sträußchen Thymian eingerichtet, und wenn dieses etwas angegangen ist, gießt man soviel Wasser hinzu, daß es über die Hühner geht, nebst $\frac{1}{4}$ Liter Weißwein, und dünstet

sie darin weich. Nun bereitet man eine hellgelbe Einbrenne, verkocht diese mit der entfetteten Hühner-Brühe, preßt den Saft 1 Citrone hinzu, läßt die zerlegten Hühner noch einmal darin aufkochen und richtet sie an. Man gibt Reis, Macaroni oder Nockerln dazu.

455. Gedünstete alte Hühner mit Sardellen.

Eine fette Henne schneidet man in 6 Stücke, richtet sie in einer Casserole mit Wurzelwerk, einer halben in Scheiben geschnittenen Citrone und 4 Stück ausgeblühten Sardellen und einem Stück Butter ein, läßt dieses ein wenig angehen, gießt sodann soviel Wasser oder Suppe an, daß die Henne davon bedeckt ist und läßt sie weich dünsten. Wenn nun die Sauce genügend eingekocht ist, entfettet man dieselbe und gibt sie beim Anrichten über die Henne.

456. Alte Hühner gebacken.

Eine gute Henne setzt man mit dem Rindfleisch zum Feuer, nimmt sie nach 3 Stunden heraus, übergießt sie mit einigen Löffeln voll Tafelöl, streut Salz und Pfeffer darüber, gibt auch eine zerschnittene gelbe Rübe, etliche Salbeiblättchen und einen Zweig Thymian hinzu, nebst dem Saft einer Citrone und läßt so die Henne 3 Stunden, oder auch etwas länger marinieren. Hernach schneidet man sie in 6—8 Stücke, läßt diese etwas abtrocknen, taucht sie sodann in abgesprudelte Eier, paniert sie mit feinen Bröseln und bäckt sie aus dem Schmalz, garniert sie mit gebackener grüner Petersilie und Citronenspalten.

29. Abschnitt.

Von der Taube.

457. Gebratene Tauben.

Die Tauben werden trocken gerupft, flammirt ausgenommen, gesalzen und dressirt und auf der Brust gespickt. In eine Brat-

pfanne gibt man ein Stück Butter und etwas Wurzelwerk, legt die Tauben auf die Brust und brät sie in der Röhre unter oftmaligem Begießen mit dem eigenen Saft braun. Kurz vor dem Anrichten gießt man alles Fett ab und kocht den Fond mit Suppe auf.

458. Gefüllte Tauben.

Von 2 Kaisersemmeln reibt man die Rinde ab, weicht die Schmolle in Milch. Sodann treibt man 60 Gramm Butter ab, rührt die gut ausgedrückten Semmeln hinzu, nebst 2 ganzen Eiern und 3 Dotter, etwas Salz, einer Prise Pfeffer und Muscatnuss, sowie 1 gehäuften Eßlöffel voll feingeschnittener Petersilie und füllt mit dieser Fülle 4 Tauben, wie es beim Fasan angegeben ist. (Die Haut wird von der Brust sorgfältig losgelöst und die Fülle auf die Brust zwischen Haut und Fleisch gefüllt.) Man brät sodann die Tauben wie die vorhergehenden.

459. Tauben gedünstet mit Erbsen.

4 gesalzene Tauben richtet man mit etwas Wurzelwerk, einigen Pfefferkörnern, 2 Meischen Thymian, 1 Vorbeerblatt und einigen Speckscheiben in einer Casserole ein, läßt dieses ein wenig angehen, gießt $\frac{1}{4}$ Liter Rothwein und 2 Schöpflöffel voll Suppe darauf und dämpft sie weich. Nun nimmt man die Tauben heraus und stellt sie kalt, kocht die entfettete Brühe mit 1 Schöpflöffel voll weißer Einnach-Suppe, bis sie sich vom Löffel spinnt, paßiert sie durch ein Sieb und stellt die Sauce warm. Inzwischen hat man $\frac{1}{2}$ Liter Erbsenschoten in Salzwasser abgekocht und auf einem Siebe abtropfen gelassen. Nun halbiert man die Tauben, legt sie in eine Casserole, gibt auch die Erbsen hinzu, schüttet 2 Löffel voll Glace und etwas Sauce hinzu, sowie etwas Zucker und Salz und läßt die Erbsen und Tauben darin heiß werden. Man richtet die Tauben im Kranze an, gießt die Sauce darüber und gibt die Erbsen in die Mitte. Man kann die Tauben auch in einer Butterteig-Pastete anrichten.

460. Tauben als Pastete.

Die bestimmte Anzahl Tauben bratet man auf die gewöhnliche Weise, jedoch nicht ganz weich und stellt sie sodann kalt. In-

zwischen hat man Buttermig bereitet und denselben stark messer-
rückendick ausgerollt und viereckige Stücke (für die Größe einer
Tauben berechnet) daraus geschnitten. In den hohlen Leib jeder
Tauben gibt man nun 1 Löffel voll blätterig geschnittene Cham-
pignons oder Trüffel, die man gedünstet hat und wickelt nun
jede Tauben in ein Stück Buttermig, den man an den Rändern
mit Ei bestreicht und auf dem Rücken übereinanderklebt und die
Ränder etwas andrückt; auf der Brust rißt man den Teig mit
dem Messer ein wenig ein, bestreicht sodann den Teig ringsherum
mit Ei, legt die Tauben auf ein Blech und bäckt sie in der Röhre.
Den Braten-Fond kocht man mit Suppe auf und gibt die Sauce
extra in einer Saucière bei. (Es sei noch bemerkt, daß die ein-
gewickelten Tauben auf den Rücken auf das Blech gelegt werden.)

461. Tauben auf dem Rost gebraten.

Die halbierten Tauben werden gesalzen, mit feinem Tafelöl
übergossen, mit Pfeffer bestreut und in einer Mischung von feinen
Bröseln, gehackter Petersilie und Schnittlauch gewendet und dann
auf dem Roste gebraten. Man gibt eine Robert-Sauce dazu.

462. Tauben als Rebhühner.

3 Tauben werden gesalzen, mit Speck und wenn möglich
unter dem Speck noch mit Weinlaub umbunden, am Spieß ge-
braten. Oder man verschafft sich dünne Spieße, steckt die Tauben
daran und legt diese über eine Pfanne, die man dann in eine
sehr heiße Röhre stellt, sie öfters umwendet und kurze Zeit vor
dem Anrichten den Speck abnimmt, um die Tauben Farbe nehmen
zu lassen. Inzwischen hat man eine Trüffel-Sauce bereitet und
gibt diese extra in einer Saucière bei. Man kann auch einige
Trüffelschalen in den hohlen Leib der Tauben geben vor dem
Braten und würde dies zur Schmachhaftigkeit viel beitragen.

463. Tauben mit Blut.

Von 4 Tauben hebt man sich beim Schlachten derselben das
Blut auf; sprudelt es mit 4 Löffeln voll Wein-Essig gut ab und
stellt es kalt. Den andern Tag werden die Tauben gerupft.

flammiert und gut gewaschen, in 4 Theile geschnitten, oder besser halbiert und gesalzen. Sodann belegt man den Boden einer Casserole mit Speckscheiben und Wurzelwerk, Thymian, etlichen Pfefferkörnern und 2 großen Scheiben Schwarzbrot, sowie 1 Löffel voll Kapern und legt die Tauben darauf und läßt sie dann einige Zeit dünsten, bis sie sich anfangen zu bräunen; sodann gießt man Suppe darauf und dünstet sie weich. Kurz vor dem Anrichten gießt man das Blut hinzu, nebst etwas dickem Rahm, läßt alles noch ein wenig verkochen und richtet die Tauben in einer Hohl-Pastete von Butterteig an und gießt die Sauce darüber.

464. Gedünstete Tauben mit gemischten Gemüsen.

Man dünstet 4 Tauben mit Butter und einer in Scheiben geschnittenen Zwiebel einige Zeit, gießt dann Suppe hinzu und dünstet sie vollends weich. Inzwischen hat man eine Tasse voll mit dem Apfelbohrer ausgebohrte gelbe Rüben, ebensoviel weiße Rüben, das gleiche Quantum in Spitzwecken geschnittene grüne Bohnen und eine kleine Rose Blumenkohl, die man in kleine Köstchen zertheilt hat und eine Handvoll in 2 cm lange Stücke geschnittene Spargeln in Salzwasser abblanchiert (natürlich jede Sorte für sich) und dann mit Butter geschwungen; eine Tasse voll grüne Erbsen hat man ebenfalls gedünstet. Nun vermischt man diese Gemüse, gibt sie in die Mitte einer tiefen Platte oder Reischüssel und richtet die Tauben, die man mit Fleisch-Glace übergossen hat, im Kranze ringsherum an, und gießt die entfettete Sauce unter die Tauben.

30. Abschnitt.

Von der Ente.

465. Gebratene Enten.

Die Enten werden gesalzen, mit Kümmel bestreut (auch von innen) und steckt man 2 Äpfel, oder, im Falle man keine

hat, Semmelstücke in den hohlen Leib. In eine Bratpfanne gibt man ein Stück Butter und etwas Wurzelwerk, legt die Enten auf die Brust und brät sie unter oftmaligem Begießen mit dem eigenen Saft braun, entfettet beim Anrichten die Sauce und kocht sie mit Suppe auf.

Die Enten, Gänse und Tauben werden nicht dressiert wie anderes Geflügel, sondern man steckt einfach die Füße in die eingeschchnittene Haut.

466. Gefüllte Enten.

Man dünstet zuvor abblanchierte und von der dicken und innern feinen Haut befreiten Kastanien (etwa 20 Stück für eine Ente gerechnet) mit Butter, etwas Zucker, Salz und einigen Löffeln voll Braten-Sauce oder Suppe weich, zerdrückt sie zu einem Brei, mischt die mit Petersilie und Majoran gedünstete und feingehackte Enten-Leber und Herz hinzu, nebst einem Stückchen Butter und 2 ganzen Eiern und einer in feine Scheiben geschnittenen Trüffel, die man ebenfalls gedünstet hat, und füllt dieses in den hohlen Leib einer gut gereinigten und von innen und außen eingesalzenen Ente und näht die Öffnung zu. Man brät sie sodann wie die vorhergehende. Man kann auch die Ente vor dem Ausnehmen auf dem Rücken der Länge nach aufschneiden, die Eingeweide herausnehmen, die Rippen und den Rückgrat auslösen, die Fülle dann einfüllen und die Haut wieder zusammennähen; jedoch hat man beim Auslösen darauf zu achten, daß die Haut kein Loch bekommt.

467. Gedünstete Enten.

Man salzt 2 Enten und steckt die Beine ein und richtet sie sodann mit Wurzelwerk, etlichen Pfefferkörnern und Thymian und einigen Speckscheiben in einer Casserole ein, läßt dieses ein wenig angehen, gießt dann einige Schöpflöffel voll Suppe oder Wasser darauf und dünstet die Enten darin weich. Vor dem Anrichten entfettet man die dick eingekochte Sauce, rührt ein wenig Stärkmehl (etwa 1 Kaffeelöffel voll) mit Wasser oder auch guten Rahm glatt und läßt dieses mit der Sauce noch einmal aufkochen. Man kann diese Enten mit glacierten Kastanien, oder mit Blaukraut

garnieren und die Sauce extra begeben, oder auch mit Salat und Compot.

468. Gebratene Enten mit Malaga.

Man brät 2 Enten, wie in Nr. 457, schön braun. Inzwischen hat man 6 geschälte Trüffeln nebst 1 Duzend Champignons in Scheiben geschnitten und mit Butter und 1 Schöpflöffel voll spanischer Sauce, gedünstet, gießt nun 1 Glas Malaga hinzu und läßt dieses mit der entfetteten Enten-Sauce noch einige Male aufkochen und gibt beim Anrichten diese Sauce über die Enten.

469. Enten-Ragout.

2 Enten schneidet man jede in 4 Theile; in eine Casserole gibt man ein Stück Butter und 1 grobgeschnittene Zwiebel, legt die gesalzenen Enten hinein und läßt sie einige Zeit dünsten. Haben sie nun etwas Farbe genommen, so gießt man $\frac{1}{4}$ Liter Weißwein und 1 Schöpflöffel voll Suppe hinzu, sügt auch etwas Citronenschalen, 1 Vorbeerblatt und Orangenschalen hinzu und läßt die Enten weich dünsten. Sodann legt man sie in eine andere Casserole, staubt 1 Eßlöffel voll Mehl in die Sauce, verrührt dieses etwas und passirt sie dann über die Enten, preßt den Saft einer Citrone hinzu und vergießt die Sauce mit Suppe bis zur gehörigen Dike und läßt alles nochmals aufkochen.

31. Abschnitt.

Don der Gans.

470. Gans gebraten auf bürgerliche Art.

Eine gut gereinigte Gans wird mit Salz innen und außen gut eingerieben und der hohle Leib mit ganzen, ungeschälten Äpfeln gefüllt. Nun steckt man die Füße in die Haut, gibt in eine Bratpfanne etwas Butter und Wurzelwerk und legt die Gans, mit der

Brust nach unten, darauf. Man brät sie sodann unter fleißigem Begießen mit dem eigenen Saft in der Röhre braun, entfettet vor dem Anrichten die Sauce und kocht den Fond mit Suppe auf.

471. Gedämpfte Gans auf englische Art.

In eine Casserole gibt man Speckscheiben, Wurzelwerk, 3 Zweige Thymian, Pfefferkörner und 2 Lorbeerblätter, legt die mit Salz eingeriebene Gans darauf, gießt $\frac{1}{4}$ Liter Rothwein und $\frac{1}{16}$ Liter Cognac, sowie 1 Schöpflöffel voll Suppe darauf und dünstet die Gans, bis der Saft eingegangen ist. Man schöpft nun alles Fett ab, gießt nochmals Suppe auf und dämpft die Gans vollends weich; hierauf kocht man die Sauce gut ein, entfettet sie und gießt sie beim Anrichten über die Gans, garniert die Platte mit ganzen Kartoffeln, die man in der Schale gekocht, dann geschält und in dem abgeschöpften Gänsefett gebraten hat. Man kann auch gedünstetes Weißkraut oder Blaukraut als Garnitur verwenden.

472. Gefüllte Gans.

Man hackt der Gans Kragen, Flügel und Füße ab, schneidet sie am Rücken der Länge nach auf, löst das Gerippe und den Brustknochen aus, salzt sie gut und füllt sie mit folgender Farce: Man hackt $\frac{1}{2}$ Kilo Schweinsfleisch und $\frac{1}{4}$ Kilo Kalbfleisch, dünstet die Leber in 80 Gramm geschabten Speck und 4 Chalotten und etwas Majoran (die Chalotten fein gehackt); die Leber wird sodann in fingerdicke Streifen geschnitten, den gerösteten Speck und die Chalotten gibt man zu der Farce, nebst 2 abgeriebenen geweichten und gut ausgedrückten Semmeln, salzt und würzt mit Pfeffer und Muscatnuss, mischt noch 3 ganze Eier und 1 Glas Madeira darunter. Nun streicht man diese Farce auf die ausgebreitete Gans gleichmäßig auf, legt die Leberstreifen darauf und gibt in die Mitte 40 Stück Kastanien, die man roh von der äußeren Schale befreit, dann halb gekocht, rein geschält und so mit Butter und ein wenig Suppe weich gedünstet hat und näht nun die Gans gut zu. In eine Bratpfanne gibt man etwas Butter und Wurzelwerk, legt die Gans auf die Brust darauf und brät sie unter fleißigem Begießen mit dem eigenen Saft braun. Ist die Röhre sehr heiß, so wird

man, ehe die Gans gebraten ist, etwas Suppe angieken müssen. Zuletzt entfettet man die Sauce und kocht sie mit Suppe auf.

473. Eingemachtes Gans-Jung.

Nachdem man den Schnabel abgehauen, die Füße gehäutet, den Magen gut gereinigt, kocht man dies mit den Flügeln und Kragen in Wasser, nebst etwas Wurzelwerk, 1 Lorbeerblatt und Gewürzkörnern weich und schneidet dies in beliebige Stücke. Inzwischen hat man eine braune Einbrenne gemacht, gibt dann 1 Löffel voll feingehackte Petersilie und eine feingehackte Chalotte hinzu und wenn dieses ein wenig abgeröstet ist, vergießt man die Einbrenne mit der Suppe, worin das Gans-Jung gekocht wurde; fügt noch 1 Löffel voll Paradiesäpfel-Purée dazu und gibt diese Sauce über das Gans-Jung. Die Leber wird in Butter rasch abgedünstet, gesalzen, mit einer Prise Pfeffer bestreut und kann man dieselbe bloß in 2 Theile schneiden, bevor man sie dünstet, oder man schneidet sie in beliebige Scheiben. Kurz vor dem Anrichten preßt man noch den Saft einer halben Citrone in die Sauce und richtet dann alles zusammen mit der Leber an und garniert das Gans-Jung mit Gries- oder Butter-Rockerln.

474. Getrüffelte Gans-Leber.

Eine schöne Gans-Leber wird von der Galle befreit und schneidet man auch die grünen Gallflecke aus, wäscht die Leber und trocknet sie gut ab. Hierauf schneidet man die erforderlichen Trüffeln nagelförmig und durchspickt damit die Leber so, daß die Köpfelein ein wenig vorstehen; sodann salzt man sie, gibt in eine Casserole einige Speckscheiben, legt die Leber darauf, gießt 1 Schöpflöffel voll gute Fleisch-Suppe und 1 Glas Madeira darüber und dünstet die Leber zugedeckt $\frac{1}{4}$ Stunde. Beim Anrichten glaciert man sie, entfettet die Sauce, gießt sie unter die Leber und garniert dieselbe mit Farce-Rockerln und Butterteig-Kräpfelein.

475. Sautierte oder geschwungene Gans-Leber.

2 schöne Gans-Lebern weicht man in Milch und läßt sie einige Stunden darin liegen, gibt aber während dieser Zeit einmal

frische Milch darauf; nach dieser Zeit trocknet man die Lebern ab, schneidet sie in dicke Scheiben, staubt Salz und Pfeffer darüber, richtet sie nebst etwas zerlassener, jedoch nicht heißer Butter in einer flachen Pfanne ein und schwenkt sie über hellem Feuer einige Minuten, wendet sie und vollendet sie auf der andern Seite ebenso; richtet sie im Kranze an und gibt eine Champignon-Sauce in die Mitte.

476. Gans-Leber-Pastete.

Man legt 5 Gänse-Lebern 12 Stunden in mehrmals gewechselte Milch, trocknet sie hernach gut ab und spickt sie mit Trüffeln, die man nagelförmig geschnitten hat. Man spickt jedoch nur die 2 schönsten; die 3 andern Lebern, sowie die Trüffelschalen und 8 feingehackte Champignons, 2 Chalotten, oder eine andere Zwiebel, ein Reischen Majoran, 80 Gramm Rindsmark, 100 Gramm feingehackter Speck werden zusammen etwas geröstet, dann im Mörser gestoßen und durch ein Sieb passiert; hierauf mischt man Salz und etwas Pfeffer, nebst 3 Löffeln voll Rum und einem halben Glase Madeira hinzu. Eine Pasteten-Terrine wird ringsherum und am Boden mit Speckscheiben belegt, sodann gibt man eine Schichte Farce hinein, dann legt man eine Leber darauf, hernach kommt wieder Farce und so fort, bis alles beendet ist; nur muß die letzte Schichte Farce sein. Man kann auch unter die Farce Trüffelscheiben mischen. Man bedeckt nun die Farce mit einer Speckscheibe, drückt den Deckel darauf und bindet die Terrine gut mit Bindsaden und kocht die Pastete 2 1/2 Stunden im Dunste und läßt sie darin kalt werden. Will man die Pastete lange aufbewahren, so gießt man des andern Tags heißes Schweinfett darauf, legt eine Scheibe weißes Papier darüber, drückt den Deckel fest und verschließt denselben mit Staniol.

477. Straßburger Gänse-Leber-Pastete.

2 gut gereinigte, von der Galle befreite Gänse-Lebern legt man 12 Stunden in mehrmals gewechselte Milch, trocknet sie dann gut ab und spickt sie mit nagelförmig geschnittenen Trüffeln und bestreut sie mit Salz. Sodann hackt man 700 Gramm Schweins-Rippenfleisch (ohne Knochen gewogen), 1/2 Kilo Speck und 200 Gramm

rohen mageren Schinken und stoßt es dann im Mörser zu einem Brei; ferner schält man 280 Gramm Trüffeln, dünstet sie mit einem Stücke Butter und Madeira (etwa 100 Gramm Butter), die Trüffelschalen hackt man mit 2 Chalotten und 6 Champignons und 1 Sträußchen Petersilie und röstet dies mit etwas Mark oder geschabtem Speck, gibt dies nebst Salz, Pfeffer und Muscatnuss unter die Farce und mengt noch 1 Glas Madeira und 4 Löffel voll Rum darunter. Nun belegt man eine Terrine mit Speckscheiben sowohl am Boden, als auch an den Wänden, streicht zuerst eine Schichte von der Farce hinein, legt 2 Leberhälften darauf, auf diese kommen etwas gedünstete Trüffeln und so fährt man abwechselnd fort, bis alles eingefüllt ist (zuletzt muß Farce sein); sodann legt man eine Speckscheibe oben darauf und vollendet die Pastete wie die vorige, kocht sie aber 3 Stunden im Dunste und läßt sie darin erkalten. Es ist noch zu bemerken, daß eine kleinere Terrine eine kürzere Zeit zum Kochen braucht.

32. Abschnitt.

Von dem Lachse.

Die vorzüglichsten Lachse werden im Rhein gefangen; indem diese das schwachere Fleisch und die schönere rothe Farbe haben, als diejenigen, die in der Elbe, Fulda und Werra gefangen werden. Seit neuerer Zeit kommen auch amerikanische Lachs-Conserven in den Handel und sind diese nicht schlechter, als unsere europäischen Lachse.

478. Gekochter Lachs.

Hierzu ist ein langes blechernes Geschir mit einem durchlöcherten Einsatz (Fischwanne) unumgänglich nothwendig; jedoch ist es gut, das erforderliche Quantum Wasser in einer Casserole zuerst zum Kochen zu bringen, da es sonst zu lange dauert. Man gibt nun den gut gereinigten und geschuppten Fisch in das leise

Kochende und stark gesalzene Wasser und kocht ihn langsam weich, was 1 Stunde bis 2 Stunden dauern kann, da es eben auf die Größe des Fisches ankommt; jedoch muß immer der Fisch, welcher Art er sei, vom Wasser bedeckt sein. Man garniert ihn mit grüner Petersilie und kann auch eine zierlich gefaltete Serviette auf die Fischplatte gelegt und der Fisch darauf gebettet werden. Man serviert eine Sauce-Hollandaise und Kartoffeln dazu.

479. Gedämpfter Lachs.

Ein Lachs wird ausgenommen und geschuppt, sauber gewaschen und eingezogen; inzwischen bereitet man eine Court-Bouillon, indem man Wurzelwerk in Butter ein wenig röstet und dann gießt man auf einen Fisch von 4 Kilo Gewicht $\frac{1}{2}$ Liter gewöhnlichen Weißwein, 1 Liter Wasser und etwas mehr als $\frac{1}{4}$ Liter Weinessig hinzu, nebst etwas Gewürzkörnern und Thymian und kocht dieses $\frac{3}{4}$ Stunden; sodann setzt man diese Bouillon über den Fisch in die Fischwanne und dünstet denselben darin langsam weich. Man gibt eine Sardellen-Sauce dazu, oder man röstet 1 Kochlöffel voll Mehl in Butter gelb und verkocht diese Einbrenne mit etwas Fisch-Sud zu einer dickflüssigen Sauce und presst den Saft 1 Citrone hinzu. Man kann ihn auch mit Roken von Fisch-Farce, Austern-Magout, Krebschweifchen garnieren und mit Silber-Spießchen, an denen man schön roth gekochte ganze Krebse befestigt hat, bestecken.

480. Gebratener Lachs.

Hat man einen Bratrost zur Verfügung, so schmeckt er besser auf dem Rost gebraten und man legt ein beliebiges Stück (etwa $\frac{1}{2}$ Kilo schwer) $\frac{3}{4}$ Stunden in eine Schüssel, gießt 8 Löffel voll Tafelöl und den Saft einer Citrone darüber, salzt von innen und außen, streut Pfeffer darauf und einige Scheiben gelbe Rüben, nebst 1 Löffel voll Petersilie, die man fein gehackt hat. Nach dieser Zeit umschnürt man das Fischstück mit dünnem Bindfaden und brät es auf Kohlenfeuer langsam, wobei man es öfters mit Marinade beträufeln muß. Will man jedoch den Fisch in der Pfanne braten, so gibt man etwas Wurzelwerk (jedoch nur wenig) in die Pfanne nebst einem Stück Butter, legt auch Hölzer auf den

Boden, damit sich der Fisch nicht anlegen kann und dann beim Herausnehmen zerfällt; legt nun den Fisch darauf und brät ihn in der Röhre, wobei man ihn mit dem eigenen Saft begießt und serviert eine Sardellen-Sauce dazu.

481. Lachs-Schnitten mit feinen Kräutern.

Ein gut gereinigter Lachs wird von allen Gräten befreit, die Haut abgelöst und in fingerdicke oder etwas stärkere Scheiben geschnitten, mit Salz und Pfeffer und feinen Kräutern bestreut; sodann gibt man in eine flache Pfanne ein Stück Butter und wenn diese zerfließen ist, legt man die Fischstücke hinein und brät sie langsam auf jeder Seite 5 Minuten auf Kohlenfeuer; sodann gießt man die Butter weg und kocht den Fond mit einigen Eßeln voll weißer Einmach-Suppe auf, presst auch etwas Zitronensaft dazu. Man richtet nun die Fisch-Schnitten im Kranze an und gießt die Sauce in die Mitte.

482. Lachs-Ragout in einer Butterteig-Pastete.

Wenn man übriggebliebenen Lachs hat, so beseitigt man alle Gräte und die Haut davon und zerpflückt den Fisch in gleichmäßige Stücke (ungefähr 5 cm groß). Man bereitet sich dazu eine Fasten-Béchamel-Sauce, läßt die Fischstücke darin heiß werden und richtet das Ragout in einer Hohl-Pastete von Butterteig an. Man kann auch Krebschweischen, Austern und Farce-Klößchen von Fisch-Farce unter das Ragout mischen.

483. Lachs mit Mayonnaise.

Hat man Überreste von gekochten oder gebratenen Lachs, so zerpflückt man denselben in etwas größere Stücke wie zu obigem Ragout, gießt etwas Öl und Zitronensaft darüber, fügt Salz und Pfeffer hinzu und bereitet dann eine feste Mayonnaise und gibt diese über den Fisch, daß derselbe ganz davon bedeckt ist. Außen herum gibt man Aspice, das man in zierliche Würfel geschnitten hat, Eiertertel, kleine Pfeffer-Gurken, Sardellen-Ringelchen, Krebschweischen zc.

33. Abschnitt.

Von der Lachs-Forelle.

Die Lachs-Forelle steht zwischen dem Lachs und der Bach-Forelle. Ihr Fleisch ist weder so roth noch so fett wie das des Lachses und ist auch etwas feiner als dieses; man kann sie auf alle Arten, wie es beim Lachs angegeben ist, bereiten; jedoch eignet sich die Lachs-Forelle hauptsächlich zum Blaukochen, d. h. zum Kochen in Salzwasser. Man gibt gewöhnlich geschmolzene Butter dazu.

Von der Forelle.

Die Bach-Forelle ist entschieden der feinste Fisch, der existiert, und wenn auf einer fürstlichen Tafel bei einer besonders festlichen Gelegenheit eine Fischplatte prangt, so sind es gewöhnlich Forellen und zwar blau gebraten.

484. Forellen blau gebraten.

Man setzt eine Pfanne mit gesalzenem Wasser auf das Feuer, sodann schlachtet man erst die Forellen, nimmt sie aus, wäscht sie rein und gibt sie ins Wasser, das kaum merklich anfängt zu kochen und läßt sie ganz leise kochen, bis sie nicht mehr blutig sind, was man beim Kopfe ersehen kann. Man gibt entweder Kartoffeln in der Schale (oder einfach Salzkartoffeln), die man mit gehackter Petersilie bestreut hat, und frische Butter dazu. Die Fischplatte wird mit einer gebrochenen Serviette belegt und mit Petersilie verziert.

485. Forellen gebacken.

Hiezu wählt man immer die kleinsten Stücke, die man ausnimmt, gut reinigt und inwendig und von außen mit Salz bestreut; sodann trocknet man sie ab, taucht sie in abgesprudelte Eier und paniert sie mit feinen Bröseln, bäckt sie hierauf aus heißem Schmalz. Hat man größere Forellen, so muß man sie in Stücke schneiden. Man garniert sie mit gebackener grüner Petersilie und Citronenspalten.

486. Forellen in Öl gebraten.

Hiezu verwendet man ebenfalls nur kleine Forellen, salzt sie, schüttet in eine flache Pfanne soviel Öl, daß der Boden gut davon bedeckt ist, legt die Forellen, sobald das Öl sehr heiß geworden ist, darauf, und brät sie auf beiden Seiten braun.

487. Forellen in Aspice.

Hiezu wählt man ebenfalls kleine und wenn möglich ziemlich gleichmäßige Forellen, die man sehr sorgfältig und ja nicht zuviel kocht, daß sie nicht zerfallen und stellt sie dann kalt. Eine passende ovale Form gräbt man ins Eis, gießt fingerdick klares Aspice hinein und wenn dies gestockt ist, macht man eine schöne zierliche Garnitur von Champignons, Trüffeln, Gurken, Kapern, von dem Weißen eines hartgekochten Eies, gelben Rüben u. Sodann gießt man wieder Aspice darüber, aber nur soviel, daß die Garnitur davon bedeckt ist und wenn auch dieses wieder fest geworden, so legt man die Forellen ein, aber so, daß dieselben einander nachzuschwimmen scheinen und dürfen dieselben die Wände nicht berühren, sondern müssen rings von Aspice eingeschlossen sein; man übergießt sie bis zur Hälfte mit Aspice und wenn dieses gestockt ist, so gießt man wieder nach, bis sie ganz davon bedeckt sind, legt die zweite Reihe Forellen ein, jedoch so, daß die Forellen nicht gerade ober einander zu stehen kommen (natürlich müssen alle Forellen zu schwimmen scheinen) und beendet die zweite Reihe wie die erste. Kurz vor dem Auftragen taucht man die Form in lauwarmes Wasser, trocknet sie schnell ab und stürzt sie auf eine Platte, die man mit Würfeln von dunklem Aspice, Krebsfleisch und grüner Petersilie garniert. Man kann auch schön decorierte Silberpießchen in das Aspice stecken.

Vom Saibling.

Der Saibling gleicht in seinem Baue sehr viel der Forelle; jedoch ist das Fleisch des ersteren mehr gelb, gehört aber auch zu den feinsten Fischen und hat die Bereitungsart mit der Forelle gemein.

34. Abschnitt.

Vom Huchen.

Der Huchen wird sehr groß (10—14 Kilo); jedoch ist dies nicht allgemein, man sieht viel mehr solche von 2 Kilo und auch noch kleinere. Trotzdem der Huchen mitunter auch sehr groß wird, so gleicht sein Fleisch an Feinheit und Weiße sehr der Forelle, im Bau, Farbe und Größe ähnelt er dem Lachs; er gehört also zu den besseren Fischen.

488. Blau gefottener Huchen,

Man kocht denselben ebenso wie den Lachs in Salzwasser, und kommt das „wie lange“ auf die Größe des Fisches an. Man serviert geschmolzene Butter, oder auch frische Butter und Kartoffeln dazu.

489. Gebratener Huchen.

Man zieht dem gut gereinigten Fisch die Haut ab, womit man am Rücken beginnt und spickt ihn mit feinen Speckstreifen, salzt und bestreut ihn mit Pfeffer. In eine flache Bratpfanne gibt man Butter und Wurzelwerk, nebst zwei hölzernen Kochlöffeln, oder einer Bratenleiter, damit sich der Fisch nicht anlegen kann, legt den Huchen darauf und stellt ihn ins Rohr, begießt fleißig mit dem eigenen Saft und gießt zuletzt Rahm hinzu. Man kann den Fisch mit folgendem Ragout garnieren: Fisch-Klößchen (siehe Fisch-Farce), etwa 18 Stück, ein Duzend Krebse, 4 Stücke davon läßt man ganz und befestigt dieselben an 2 Silberspießchen und steckt sie in den Fisch, die andern bricht man aus, läßt sie aber soviel als möglich ganz und stellt sie warm; sodann spickt und glaciert man 4—6 Stück Kalbsmilchner, die man zuvor abblandiert hat, 6 schöne Trüffel werden geschält, in Scheiben geschnitten, ebenso 12 Stück Champignons, und dann jedes für sich mit etwas Butter und feinem Weißwein, oder noch besser Madeira gedünstet. Die Sauce vom Huchen gießt man über den Fisch und garniert ihn abwechselnd mit den verschiedenen Ingredienzen.

35. Abschnitt.

Vom Karpfen.

Es gibt drei Sorten von Karpfen; den gemeinen Karpfen, den Leder-Karpfen und Spiegel-Karpfen, von denen der letztgenannte der beste ist. Die Teich-Karpfen sind nicht so schmackhaft, wie die Fluß-Karpfen und riechen gewöhnlich nach Moos.

490. Gekochter Karpfen.

Ein sauber geschuppter und rein ausgewaschener Karpfen wird in die Fischwanne gelegt, mit Court-Bouillon übergossen (siehe in Nr. 479 „Gedämpfter Lachs“), jedoch muß mehr Essig genommen werden und etwas weniger Wein und soviel Flüssigkeit, daß der Fisch ganz davon bedeckt ist und darin weich gekocht, jedoch darf kein Fisch zu stark kochen. Man gibt eine Cumberland-Sauce dazu (siehe „Cumberland-Sauce zum Fisch“).

491. Eingemachter Karpfen.

Den Boden einer Casserole belegt man mit Butter, Wurzelwerk, 2 ausgekernten Citronenscheiben, einigen Pfeffer- und Piment-Körnern, 2 Gewürz-Nelken, etwas Thymian, legt nun den geschuppten, gesalzenen und in handgroße Stücke geschnittenen Karpfen hinein, läßt das Wurzelwerk ein wenig angehen, gießt dann $\frac{1}{2}$ Liter Rothwein und ebensoviel Wasser hinzu, salzt noch, im Falle der Fisch zu wenig gesalzen wäre, und kocht ihn weich. In einer anderen Casserole dünstet man eine Anzahl (etwa 15 Stück) Chalotten oder Perl-Zwiebelchen, ebensoviel Champignons und ausgesteinte Oliven, gießt dann die Butter ab und verrührt einen Löffel voll Mehl damit zu einer hellen Einbrenne, verkocht diese mit der Fischbrühe und wenn die Sauce recht glatt gerührt ist, gibt man das Gedünstete, Zwiebeln u. darin, kocht alles zusammen noch ein Weilchen, richtet die Fischstücke im Kranze an und gibt die Sauce, die man mit Citronensaft ein wenig gesäuert hat, mit den Oliven u. in die Mitte.

492. Im Ofen gebratener Karpfen.

In eine passende Bratpfanne gibt man eine halbe Tasse, oder wenn es ein sehr großer Fisch ist auch mehr Öl und ein Stück Butter nebst etwas Wurzelwerk, legt den gesalzenen Karpfen auf eine Unterlage von geruchlosen Hölzern und stellt ihn in die Röhre, begießt ihn mit dem eigenen Saft während des Bratens. Man richtet ihn dann an, kocht die entfettete Sauce mit einem Löffel voll Paradiesäpfel-Purée und etwas Citronensaft und der nöthigen Suppe oder Wasser auf und gibt sie über den Fisch.

493. Karpfen gefüllt.

Man bereitet eine Farce aus einem $\frac{1}{2}$ Kilo schweren Hecht (mischt auch die Karpfen-Milch darunter), nebst einer abgeriebenen, geweichten, gut ausgedrückten Kaisersemmel, Salz und Pfeffer, 1 Eßlöffel voll gedünsteter feiner Kräuter, 3 Eidotter und einem Stück Butter. Mit dieser Farce füllt man einen gut gereinigten und geschuppten Karpfen, salzt ihn zuvor von innen und außen und näht dann die Öffnung, die man möglichst klein gemacht hat, zu. In eine Bratpfanne gibt man etwas Wurzelwerk, legt den Fisch auf eine Holzunterlage, gießt geschmolzene Butter darüber und brät ihn in der Röhre nicht zu rasch braun. Man gießt öfters von dem eigenen Saft darüber, streut zuletzt feine Semmelbrösel darauf, läßt diese noch ein wenig bräunen und richtet den Fisch mit der eigenen Sauce, die man noch mit einer Hand voll Kapern verkocht hat, zu Tisch.

494. Karpfen mit Blut.

Man läßt beim Schlachten des Karpfen das Blut in ein wenig Essig rinnen, legt den Fisch 1 Stunde in frisches Wasser, schuppt und nimmt ihn aus. Sodann salzt man ihn und läßt ihn 1 Stunde liegen. In eine Fischwanne gibt man Wurzelwerk, Thymian, Pfefferkörner und soviel Rothwein, Erbsenbrühe und etwa $\frac{1}{2}$ Liter nicht zu scharfen Essig, daß der Fisch davon bedeckt ist. Inzwischen hat man eine braune Einbrenne bereitet, unter die man auch eine Handvoll geriebenen braunen Lebkuchen gemischt hat, vergießt sie mit Fischjud zu einer sämigen Sauce, würzt diese mit etwas Ingwer und gießt dann ganz kurz vor dem

Anrichten das Fischblut hinzu und läßt dieses noch einmal aufkochen. Beim Anrichten gibt man diese Sauce über den Karpfen und auch zum Theil extra bei.

495. Gebackener Karpfen.

Einen gut gereinigten und geschuppten Karpfen schneidet man in handgroße Stücke, salzt und bestreut sie mit Pfeffer und feingehackter Petersilie und läßt sie eine halbe Stunde liegen; sodann taucht man sie in gesprudeltes Eier, paniert sie mit feinen Bröseln und bäckt sie aus heißem Schmalz. Man serviert eine Remouladen-Sauce dazu.

36. Abschnitt.

Der Hecht.

Der Hecht hat, da er ein Raubfisch ist und nicht von Vegetabilien lebt, ein festeres Fleisch als viele andere Fische, und kann fast kein Fisch auf so verschiedene Art zubereitet werden wie der Hecht. Obschon der Hecht oft ein Gewicht von 10—20 Kilo erreicht, so sind doch die kleineren Stücke von 2—4 Kilo viel feiner und zarter.

496. Gebratener Hecht.

Ein schöner Hecht wird geschuppt und die äußere Haut davon abgelöst; sodann salzt man denselben und spickt ihn mit Speck, den man in abgedünsteten feinen Kräutern gewälzt hat, gibt in eine Bratpfanne etwas Wurzelwerk, berräufelt den Fisch mit Citronensaft und legt ihn auf 2 Kochlöffel oder auf eine andere Holzunterlage in die Pfanne, übergießt ihn mit Butter und brät ihn in der Röhre, wobei man ihn fleißig mit dem eigenen Saft begießt. Den eigenen Saft verkocht man mit etwas Sardellen-Butter und gibt diese Sauce beim Anrichten über den Fisch.

497. Hecht-Schnitten auf dem Rost gebraten.

Von einem nicht zu großen Hechte werden, nachdem derselbe rein geschuppt worden, der Länge nach beide Seiten von den Gräten gelöst, mit Salz und etwas Pfeffer bestreut, in 4 fingerbreite Stücke geschnitten, in Öl oder zerlassene Butter getaucht und dann mit Bröseln paniert auf dem Roste bei Kohlenfeuer gebraten. Man richtet nun diese Schnitten im Kranze an, gibt eine Paradiesäpfel-Sauce extra bei und garniert den Fisch mit Citronenspalten.

498. Hecht-Schnitten in der Pfanne gebraten.

Hiezu werden ganz gleiche Stücke geschnitten wie zu obigem und diese mit Mehl, Salz und Pfeffer bestreut. In eine flache Pfanne gibt man ein Stück Butter, läßt diese ordentlich warm, jedoch nicht zu heiß werden, legt die Schnitten hinein und dünstet sie braun und weich. Hierauf richtet man die Fischstücke auf einer Platte im Kranze an, gibt dann einen großen Eßlöffel voll feine Kräuter in die Butter, worin man den Fisch gedünstet hat, röstet sie etwas und gießt dann 1 Glas Madeira oder Weißwein hinzu, verkocht es einige Zeit und gießt diese Sauce in die Mitte der Platte.

499. Gedämpfter Hecht.

In eine Casserole gibt man etwas Butter, Wurzelwerk, 2 Lorbeerblätter, 3 Zweige Thymian und etwas Citronenschalen, legt den Hecht darauf (jedoch sollte man eine Bratenleiter darunter geben, oder eine andere Unterlage), läßt dieses ein wenig Farbe nehmen, gießt dann eine Tasse guten sauren Rahm daran und dämpft den Hecht darin weich. Man kann den Fisch mit der eigenen entfetteten Sauce oder mit einer Garnitur von Kartoffel-Knödeln zu Tisch geben.

500. Coteletten vom Hecht.

Man macht eine Farce von einem 2 Kilo schweren Hecht, stoßt das feingehackte Fleisch mit 3 Eidotter, einem Stücke Butter und 2 abgeriebenen, geweichten und gut ausgedrückten Semmeln, würzt mit Salz und Pfeffer, mischt 1 Büffel voll feine Kräuter,

die man etwas geröstet hat, hinzu, formt kleine Coteletten daraus, bestreicht diese mit Ei und paniert sie mit Brösel und brät sie in Butter auf beiden Seiten schön bräunlich. Beim Anrichten beträufelt man die Coteletten mit Citronensaft und gibt eine Senf-Sauce extra bei, oder man verkocht sie mit der Butter, worin die Coteletten gebraten wurden, mit 1 Kaffeelöffel voll Senf und etwas Weißwein.

501. Gebackener Hecht.

Dieser wird ganz gleich wie der gebackene Karpfen bereitet.

502. Hachis vom Hecht.

Man verwendet hiezu Überreste von gekochtem Hecht und hakt dieselben fein. Nun bereitet man eine Béchamel-Sauce, gibt den gehackten Fisch hinein und läßt ihn heiß werden, träufelt auch etwas Citronensaft dazu, nebst dem nöthigen Salz, würzt mit Pfeffer und 1 Löffel voll feingehackten Champignons, die man etwas gedünstet hat und richtet es, sobald alles gehörig heiß ist, an. Man garniert das Hachis mit Spiegel-Eiern oder pochierten Eiern.

503. Blaugekochter Hecht.

Ein nicht über 2 Kilo wiegender Hecht wird geschuppt, sauber ausgenommen und gewaschen; sodann krümmt man den Fisch, indem man ein dünnes Holzspießchen durch das Maul und den Schwanz sticht, legt den Fisch in eine Schüssel, übergießt ihn mit kochendem Essig. Ferner kocht man Wasser, entsprechend der Größe des Fisches, mit etwas Wurzelwerk, Thymian und 2 Lorbeerblättern, legt den Hecht in die Fischwanne, gießt den kochenden, stark gesalzenen Fisch-Sud darüber und kocht den Fisch darin langsam, so daß man kaum merklich sieht, daß es kocht (25 Minuten ungefähr). Man gibt folgende Sauce dazu: Auf 5 Löffel voll geriebenen Kren reibt man 2 geschälte Apfel, gibt 1 Löffel voll Zucker hinzu und verrührt dieses mit Essig zu einer nicht zu dünnflüssigen Sauce.

37. Abschnitt.

Hom Mal.

Den Mal findet man in Seen, Teichen und Flüssen; jedoch der Fluß-Mal ist weitaus der beste. Das Fleisch dieses Fisches ist ungemein schmackhaft und zart, aber auch sehr schwer verdaulich wegen des vielen Fettes. Man gibt diesen Fisch meist gebraten, weil er auf diese Weise am meisten Fett verschwitzt. Da der Mal ein sehr festes Fleisch hat, so muss er fast doppelt so lang kochen, als jeder andere Fisch.

504. Mal am Spieß gebraten.

Man schneidet einen ziemlich großen Mal bei den Flossen ringsherum ein und zieht dann die Haut ab, wobei eine zweite Person beim Kopfe halten sollte, oder man muss denselben mit Bindfaden umbinden und aufhängen, während man mit einem Luche die glatte Haut anfaßt und mit einem raschen Zuge dieselbe abzieht und nimmt ihn aus. Nun schneidet man den Mal in 8 cm große Stücke, salzt diese gut, beträufelt sie mit Citronensaft, steckt die Stücke dann der Quere nach an einem dünnen Bratspieß, den man über eine Pfanne, in die man etwas Butter gegeben hat, legt, und stellt diese in eine stark geheizte Röhre, wendet den Spieß öfters um, gießt Butter darüber und brät den Mal schön gelb. Hat man eine richtige Brat-Spießvorrichtung, so befestigt man den kleinen Spieß an dem großen Bratspieß und brät den Mal $\frac{1}{2}$ Stunde bei hellem Feuer. Man gibt Citronenspalten dazu.

505. Mal auf dem Rost gebraten.

Man schneidet den gehäuteten Mal in fingerlange Stücke, legt diese in eine Schüssel, bestreut sie mit Salz, Pfeffer und gebackten Salbeiblättchen, gießt einige Löffel voll feines Tafelöl darüber und läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde so liegen. Hierauf besäet man die Stücke mit feinen Bröseln und brät sie langsam auf dem Rost. Man gibt eine Remouladen- oder Paradiesäpfel-Sauce dazu.

506. Kal-Pastete.

Ein schöner Kal wird gehäutet, ausgenommen und gut gereinigt; hierauf gibt man in eine flache Bratpfanne etwas Butter und Wurzelwerk nebst etlichen Salbeiblättchen. Hierauf rollt man den gut gesalzenen Kal zu einem Ring zusammen, so daß der Schweif in der Mitte liegt und der Kopf außen in die Höhe sieht; befestigt denselben mit einigen Holzspießchen, legt ihn in die Pfanne und brät ihn in der heißen Röhre halbfertig; nimmt ihn sodann heraus und stellt ihn kalt. Nun hat man inzwischen einen Butterteig bereitet, rollt denselben dünn aus, belegt damit eine Pastetenform, gibt den Kal in seiner ganzen Form hinein, entfernt davon die Holzspießchen, schneidet ihn in Stücke, läßt diese aber so liegen, daß man glaubt, der Kal wäre ganz; ferner gibt man 2 Duzend Austern, die man in Weißwein und Citronensaft hat aufsieden lassen und von welchen man dann den Bart beseitigt hat, oder wenn man conservierte Austern verwendet, läßt man dieselben einfach mit etwas Citronensaft und Weißwein heiß werden und gibt diese zwischen den Kal. Ebenso hat man auch 20 Stück Krebsje in Wein gekocht ausgebrochen, 20 Stück Champignons gedünstet und in Scheiben geschnitten und vertheilt nun dieses gleichmäßig zwischen dem Kal, jedoch darf man keine Sauce in die Pastete hineingeben, sondern man läßt alles zuvor auf einem Siebe ablaufen. Nun macht man einen Deckel von Butterteig, bestreicht den inwendigen Rand mit Ei, drückt denselben fest an den Teig der Pastete, ritzt zierliche Figuren mit einem scharfen Messer in den Deckel, bestreicht denselben mit Ei und bäckt die Pastete in der Röhre eine gute Stunde. Man macht auch eine kleine Öffnung am Butterteig-Deckel und zwar in der Mitte, jedoch nicht größer als ein Guldenstück. Aus dem Wein, in den man die Austern gekocht hat, bereitet man eine Champignon-Sauce, indem man eine Handvoll Champignons blätterig schneidet, diese mit einem Stückchen Butter ein wenig dünstet, dann mit einem Schöpflöffel voll brauner Einmach-Suppe und dem zurückgebliebenen Weine verkocht. Wenn nun die Pastete aus der Röhre kommt, schüttert man einige Löffel voll Sauce durch die Öffnung in die Pastete und die übrige gibt man extra bei.

507. *Kal auf bürgerliche Art gebraten.*

Einen gut gereinigten Kal schneidet man in fingerlange Stücke, bestreut diese mit Salz und etwas Pfeffer, sowie mit feingehackten Salbeiblättern. In eine Pfanne gibt man ein Stück Butter, gibt, wenn diese heiß geworden, den Kal hinein und brät denselben nicht zu rasch; hierauf nimmt man den Fisch heraus, gibt in die Pfanne eine feingehackte Zwiebel, röstet diese mit einem Kaffee-
 Löffel voll Mehl und gießt dann ein kleines Glas Weißwein hinzu, läßt alles gut verkochen und gibt diese Sauce über den Fisch.

38. Abschnitt.

Von der

Kutte (Alraupe).

Das Fleisch dieses Fisches ist sehr schmackhaft und widersteht nicht so leicht wie das vom Kal, obwohl der Fisch Ähnlichkeit mit dem Kal hat. Man kann die Kutte auf dieselbe Art wie den Kal bereiten. Eine ganz besondere Delicatesse bilden die Kuttenebern.

508. *Eingemachte Kutteln.*

3 Kutteln werden bald nach dem Schlachten einige Minuten in kochendes Wasser gelegt, sodann ausgehoben, die Haut mit einem Messer abgeschabt und hierauf ausgenommen, rein gewaschen, die vorstehenden Gräten abgeschnitten und die Fische in 3 fingerbreite Stücke geschnitten. In eine Casserole gibt man ganz wenig Butter, etwas Wurzelwerk, Citronenschalen, Thymian und einige Gewürzkörner, legt die Fischstücke hinein, läßt sie $\frac{1}{4}$ Stunde dünsten, gießt dann eine Tasse guten Rothwein darauf und dünstet sie weich. Nun bereitet man eine braune Einbrenne, gießt die Sauce von den Fischen durch ein Sieb, entfettet sie und verkocht damit die Einbrenne, gibt noch etwas Wein hinzu, sowie 1 Löffel voll Kapern, gibt den Fisch in eine andere Casserole, gießt diese

dickflüssige Sauce darüber, preßt noch etwas Citronensaft dazu und garniert dieses Gericht mit Halbmonden von Butterteig (Fleurons).

509. Gebackene Ruffen.

Eine gut gereinigte Rutte wird in Stücke geschnitten, in Ei getaucht, in einer Mischung von Petersilie und feinen Semmelbröjeln gewendet und dann aus heißem Schmalz sammt der Leber gebacken. Man garniert sie beim Anrichten mit glacierten Zwiebeln und Paradiesäpfel-Purée.

510. Ruffen am Spieß gebraten.

Man schneidet die gereinigten Ruffen in Stücke, salzt sie und läßt diese eine Weile liegen. Kurz vor dem Anrichten steckt man sie an einen kleinen Spieß, den man an den großen befestigt und brät sie bei hellem Feuer. Man serviert sie mit einer Haushofmeister-Sauce.

39. Abschnitt.

Vom

Schill, Zander (auch Rechtbärschling genannt).

Der Schill ist ebenfalls ein Raubfisch und gehört zum Geschlechte der Barsch. Sein Fleisch ist saftig, mild, weiß und feinfädig und viel feiner, als das des Hechtes. Es ist gut, wenn man einen frisch geschlachteten Schill einsalzt und über Nacht aufs Eis legt, damit er beim Kochen nicht so leicht zerfällt.

511. Gekochter Schill.

Derselbe wird geschuppt, rein ausgenommen und gewaschen; sodann legt man ihn in leise kochendes, stark gesalzenes Wasser und läßt ihn aber nicht mehr kochen, sondern man zieht die

Wanne ein wenig abseits und läßt den Fisch noch einige Zeit in diesem heißen Wasser liegen. Man gibt ihn mit Kartoffeln und zerlassener Butter zu Tisch.

512. Schill im Ofen gebraten.

Nachdem man den Schill geschuppt und gut gereinigt hat, zieht man demselben die Haut ab und spickt ihn mit Speck oder Sardellenstreifen; hierauf legt man ihn in eine Schüssel, gießt einige Löffel voll feines Tafelöl und etwas Citronensaft darüber, salzt und fügt Pfefferkörner, 2 Lorbeerblätter, 4 Reischen Thymian, eine zerschnittene Zwiebel und einige Scheiben gelbe Rüben hinzu, und läßt den Fisch 1 Stunde marinieren. Sodann gibt man die Marinade in eine passende Bratpfanne, unwickelt den Fisch mit Papier, das man mit Butter bestrichen hat, legt ihn in die Pfanne und brät ihn in der Röhre. Nachdem der Fisch $\frac{1}{2}$ Stunde gebraten worden, gießt man 1 Glas Madeira oder andern Weißwein hinzu und dünstet ihn vollends weich. Kurz vor dem Anrichten nimmt man das Papier ab, bestreicht den Fisch mit Fleisch-Glace oder Krebs-Butter und garniert ihn dann mit Austern- und Krebs-Ragout, sowie mit Champignons, die man mit Weißwein gedünstet und mit etwas legierter Butter-Sauce geschwungen hat, jedoch bereitet man jedes für sich.

513. Schill-Schnitten mit feinen Kräutern.

Einem gut gereinigten Schill zieht man die Haut ab, löst sodann das Fleisch von den Gräten und schneidet aus den beiden Seiten handgroße Stücke, bestreut sie mit gerösteten feinen Kräutern, Salz und Pfeffer, gibt in eine flache Pfanne ein Stück Butter, legt, sobald diese geschmolzen ist, die Schnitten hinein und brät sie rasch; hierauf richtet man sie im Kranze an, gibt 1 Kaffeelöffel voll abgerührten englischen Senf nebst etwas Citronensaft in die Pfanne, rührt es gut durcheinander und gießt diese Sauce in die Mitte.

154. Schill gebacken.

Derfelbe wird gleich dem gebackenen Karpfen bereitet.

515. Coteletten vom Schill.

Nachdem man einen ziemlich großen Fisch geschuppt, gut gewaschen und ausgenommen, von Haut und Gräten gelöst hat, schneidet man denselben in Stücke in Form von Coteletten, bestreut diese mit Salz und Pfeffer und läßt sie eine Weile so liegen. Hierauf taucht man sie in abgesprudelte Eier und wendet sie in feinen Bröseln; in eine flache Pfanne gibt man ein Stück Butter und brät darin die Coteletten braun. Man richtet sie sodann im Kranze an und gibt gedünstetes Sauerkraut, oder auch gedünstetes Blaukraut, oder Weinkraut in die Mitte.

516. Schill in Coquillen.

Man dünstet einen gut gereinigten Schill, den man aus Haut und Gräten gelöst und in 1 cm große Stücke geschnitten hat, mit Butter, einigen Champignons und einer grobgeschnittenen Zwiebel, preßt etwas Citronensaft hinzu, nimmt die Zwiebelstücke heraus, salzt und fügt einige Löffel voll Butter-Sauce dazu, jedoch muß man auch, im Falle noch etwas Butter in der Casserole sich befinden sollte, dieselbe abgießen. Nun gibt man dieses Kleinragout in die Muschelschalen, streut Parmesan-Käse und feine Brösel darüber und träufelt ein wenig Krebs- oder Sardellen-Butter darauf und stellt sie einige Minuten in die Röhre. Es sei noch bemerkt, daß man ja nicht zuviel Sauce in die Muscheln geben darf, nur soviel, daß es eine gebundene Masse ist. Hat man Überreste von Schill oder auch einen andern Fisch, so braucht man diese nicht erst zu dünsten, sondern man läßt die Stücke einfach in mit Citronensaft gesäuerter Butter-Sauce warm werden und behandelt sie weiter wie oben.

517. Schill mit Mayonnaise.

Bleibt in der Zubereitung ganz gleich, wie diejenige vom Lachs. Mayonnaise kann man überhaupt, mit Ausnahme des Aal, von jedem Fisch bereiten.

40. Abschnitt.

Von der

Fische oder Renke.

Die Renke oder Aische ist, besonders wenn in Gebirgsflüssen gefangen, ein feiner Fisch; ihr Fleisch ist äußerst zart und wohl-schmeckend. Man kocht sie wie die Forelle in Salzwasser; sie eignet sich auch zum Backen, zum Braten am Rost &c.

41. Abschnitt.

Von der

Steinbutte, Scholle.

Die Steinbutte ist der größte unter den Plattfischen und der am meisten geschätzte von dem Geschlechte der Seitenschwimmer. Sie wird viel an den Küsten von Holland und England gefangen.

518. Steinbutte gekocht auf englische Art.

Man nimmt den Fisch aus und wäscht ihn von innen rein aus, reibt ihn auf allen Seiten mit Salz ab, oder legt ihn 2 Stunden in frisches Wasser und reibt den Schleim sorgfältig ab, trocknet ihn mit einem Tuche und reibt ihn mit einer halben Citrone auf allen Seiten ein, stuzt sodann die Flossen, schneidet dieselben jedoch nicht ganz ab; schneidet sodann über den Rücken quer an der dicksten Stelle einmal ein wenig durch, jedoch darf man nicht ganz durchschneiden, sondern man macht nur einen leichten Schnitt, was das Plätzen der untern weißen Haut verhindert. Man legt nun den Fisch in ein passendes Geschirr mit einem Einsatz, und zwar legt man denselben so hinein, daß die weiße Seite nach oben zu liegen kommt, übergießt ihn mit kaltem

stark gesalzenem Wasser und bringt ihn zum Kochen, zieht sodann den Kessel oder Wanne vom Feuer, schäumt das Wasser ab und läßt den Fisch solange im kochend heißen Wasser liegen, bis sich das Fleisch leicht von den Gräten löst. Beim Anrichten garniert man ihn mit geschabtem Kren, Petersilie und Citronenspalten und gibt eine Sardellen-Sauce dazu.

519. Steinbutte gebraten auf italienische Art.

Eine gut gereinigte, nicht zu große Steinbutte marinirt man mit feinem Öl, Citronensaft, Salz, Pfefferkörnern und Estragonblättern und läßt sie 2 Stunden darin liegen. Sodann röstet man 4 Löffel voll feine Kräuter, unter die man auch 3 Stück gut gereinigte Sardellen gehackt hat, mischt eine Prise Cayenne-Pfeffer und etwas geriebenes Schwarzbrot (2 Löffel voll Brösel) dazu und verkocht dieses mit ein wenig Weißwein, oder noch besser mit Madeira und brauner Einmach-Suppe oder spanischer Sauce, zu einer dickflüssigen Sauce, macht auf dem Rücken 3 schiefe Einschnitte, nachdem man den Fisch in eine gut mit Butter bestrichene Pfanne gelegt hat, streicht etwas von der Sauce in die Einschnitte und brät den Fisch in der Röhre, wobei man ihn mit einer gebutterten Papierscheibe bedeckt. Man gießt nun öfters von der Sauce darauf und richtet den Fisch, wenn er genügend weich ist, mit der weißen Seite nach oben an, entfettet die Sauce und verkocht sie noch rasch mit etwas Weißwein und gibt sie über den Fisch.

520. Steinbutte mit Reis.

Hiezu verwendet man entweder ein Stück rohen Fisch, dann löst man diesen aus den Gräten, oder man nimmt Überreste von gekochtem Fisch und pflückt dieselben in 5 cm große Stücke. Hat man rohen Fisch zur Verfügung, so gibt man in eine Casserole ein Stück Butter, läßt eine feingeschnittene Zwiebel ein wenig darin dünsten, legt dann die Fischstücke, die man mit Salz und Pfeffer bestreut hat, darauf, läßt sie einige Minuten dünsten, gießt dann Bouillon oder Fasten-Wurzelbrühe dazu, gibt eine Tasse, oder je nachdem man viel Fisch hat, Reis nebst 2 Löffeln voll Paradiesäpfel-Purée hinzu, salzt nach Geschmack und dünstet es, bis der Reis genügend

weich ist. Sodann richtet man alles zusammen an. Man kann jeden Fisch zu diesem Gerichte verwenden. Hat man Überreste von Fisch, so dünstet man den Reis wie oben, fügt Paradiesäpfel-Purée hinzu und mischt den Fisch, den man mit etwas Butter und Weißwein nur solange gedünstet hat, bis er warm geworden ist, dann beim Anrichten unter den Reis. Es sei noch bemerkt, daß der Reis nicht zu trocken gekocht werden darf, sondern es muß ein süßiger Brei sein.

521. Steinbutte als Fricasse.

Eine ganze, oder ein Stück von einer Steinbutte kocht man in halb Weißwein und halb Wasser, oder noch besser in $\frac{3}{4}$ Theilen Wein und $\frac{1}{4}$ Theil Wasser, nebst Gewürzkörnern und Wurzelwerk, Petersilie und Thymian, jedoch nicht zuviel Wurzelwerk, gibt dann den Fisch auf eine Schüssel und stellt ihn kalt. Inzwischen bereitet man eine helle Einbrenne, vergießt diese mit dem Fisch-Sud und passirt diese Sauce durch ein Sieb, damit sie recht glatt wird, läßt sie sodann noch gut verlocken, würzt sie mit einer Prise Pfeffer, legiert sie hernach mit Eidotter und Citronensaft, läßt den in Stücke zerpflückten Fisch darin heiß werden und richtet ihn an. Man garniert die Platte mit Butterteig-Kräpfschen (Fleurons) oder Macaroni.

42 Abschnitt

Von der Seezunge.

Die Seezunge ist ebenfalls ein Plattfisch, lebt in den europäischen Meeren und ist ihres feinen wohlgeschmeckenden Fleisches wegen sehr gesucht und geschätzt.

522. Gebackene Seezungen.

Man nimmt die Seezungen aus, schneidet am Schweife die Haut auf beiden Seiten ein wenig ein, zieht sie sodann mit einem Kucke ab und wiederholt dieses auch auf der untern Seite; so-

dann schneidet man den Kopf ab, löst das Fleisch von den Gräten und schneidet es in 4—6 Stücke, die man mit Salz bestreut, mit etwas Pfeffer würzt und so liegen läßt. Kurz vor dem Anrichten taucht man die Stücke in Ei und paniert sie mit Bröseln, bäckt sie sodann aus heißem Schmalz und garniert sie mit Citronenspalten und gebadener Petersilie. Man kann die Gräten auch darin lassen.

523. Gebratene Seezungen.

Man reinigt die Seezungen wie oben, schneidet sie, ohne das Fleisch von den Gräten zu lösen, in Stücke, oder man läßt sie ganz, bestreut sie mit Salz und Pfeffer, übergießt sie mit einigen Löffeln voll Öl, gibt ein Sträußchen Petersilie hinzu und etwas Citronenschalen und läßt die Fische eine Weile so marinieren. Kurz vor dem Anrichten taucht man sie in Mehl und brät sie auf beiden Seiten in Butter oder Öl braun. Statt in der Pfanne, kann man sie auf diese Weise auch auf dem Rost braten. Man gibt sie mit Paradiesäpfel-Sauce zu Tisch.

524. Seezungen mit Paprika-Sauce.

Nachdem man 4 nicht zu große, gut gereinigte Seezungen $\frac{1}{4}$ Stunde mit Salz bestreut hat liegen lassen, gibt man in eine flache Pfanne ein Stück Butter, röstet darin eine feingehackte große Zwiebel, legt die mit Mehl und Paprika bestäubten Fische hinein und brät sie rasch auf beiden Seiten braun, gießt sodann eine halbe Tasse dicken Rahm darauf, verkocht alles zusammen gut und richtet die Fische mit der Sauce an. Man gibt sie mit gedünstetem Reis zu Tisch.

525. Seezungen-Rouladen.

Von 4 kleinen Seezungen, die man gut gereinigt und von der Haut befreit hat, löst man das Fleisch in 2 Hälften ab, so daß man im ganzen 8 Stücke hat, salzt sie und bestreicht sie auf einer Seite mit folgender Farce: 60 Gramm Sardellen-Butter treibt man schaumig ab, fügt 2 abgeriebene in Milch geweichte und gut ausgedrückte Kaisersemmeln hinzu, nebst 1 Eidotter, 1 ganzem Ei und 1 Löffel voll gehackter und gedünsteter Champignons und Petersilie. Nachdem man die Fischstücke nun damit be-

strichen hat, rollt man sie zusammen, jedoch so, daß die Fülle nach innen kommt, umbindet sie mit feinem Bindfaden und wickelt jedes Stück einzeln in mit Öl bestrichenen Papier, gibt in eine Casserole etwas Butter und Petersilienwurzeln, sowie einige Zwiebel- und gelbe Rüben-Scheiben, legt nun die Kouladen hinein, stellt die Casserole in eine heiße Röhre und brät sie etwa 50 Minuten, gießt dann kurz zuvor 1 Glas Weißwein hinzu und gibt diese Sauce über die aus dem Papier genommenen Kouladen.

43. Abschnitt.

Vom

Stör, Sterlet und Hausen.

Der Stör ist ein Meerfisch, der zur Laichzeit in die Flüsse geht und einen Gegenstand sehr großer, ergiebiger Fischerei bildet, besonders am Kaspischen Meere und an der Wolga. Der eingezogene Kogen bildet einen hervorragenden russischen Handelsartikel als Caviar. Sein Fleisch gleicht sehr dem Kalbfleisch, welches man vielfach auf Kalbfleisch-Art bereitet.

Der Sterlet ist die kleinste Art des Stör und lebt im Schwarzen und Kaspischen Meere, in der Wolga und andern russischen Flüssen. Sein Fleisch ist weit schmackhafter, als das vom Stör und Hausen.

Der Hausen gehört wie der Stör und Sterlet zu den Knorpel-Fischen, und hat wie diese fünf Reihen harter abgestumpfter Schilde und dazwischen eine glatte kleberige Haut. Er wird oft sehr groß, jedoch schmeckt das Fleisch von einem Riesen-Hausen mit ungefähr 3—4 Meter Länge und mehr als 100 Kilo Schwere nicht mehr gut, doch ist das Fleisch eines 7—9 Kilo wiegenden Fisches noch sehr geschätzt. Er lebt ebenfalls im Kaspischen und Mittelmeere, im Schwarzen Meere und vielen russischen Seen und zieht im Frühjahr in Scharen in die Wolga, Ural und Donau. Er ist wegen seiner Blase, aus der man Hausenblase bereitet, geschätzt, sowie sein Kogen, welcher wie der der zwei erstgenannten Fische, als Caviar eingezogen wird. Die Bereitungsart bleibt bei allen drei Fischen gleich.

526. Stör oder Sterlet gekocht.

Hiezu verwendet man keinen Fisch, der über 2 Kilo wiegt, nimmt ihn aus, schneidet die knöchigen Schilde aus, übergießt den Fisch, nachdem man ihn in die Fischwanne gelegt hat, mit einer kalten Court-Bouillon (siehe „Gedämpfter Lachs“ Nr. 479), bringt ihn darin langsam zum Kochen und zieht sodann die Casserole etwas abseits vom Feuer, so daß der Fisch kaum merklich kocht. Es kommt eben auf die Größe des Fisches an, wie lange man ihn kocht. Man gibt ihn mit einer holländischen Sauce zu Tisch. Man kann den Fisch auch einfach in Salzwasser kochen.

527. Hausen oder Stör als Fricassée.

Einen Hausen oder Stör (hiezu eignet sich auch ein größerer Fisch) wird auf obige Weise gereinigt; sodann gibt man in eine Casserole ein Stück Butter, Wurzelwerk und Gewürzkörner, 2 Lorbeerblätter, legt den in 3 fingerbreite, viereckige Stücke geschnittenen Fisch, den man $\frac{1}{2}$ Stunde zuvor gesalzen hat, hinein und dünstet ihn weich, wozu man etwas Weißwein gibt. Inzwischen hat man eine Fasten-Béchamel-Sauce bereitet, oder man macht eine Butter-Sauce und legiert die eine wie die andere mit Eidotter und Zitronensaft, gibt nun die Fischstücke in eine andere Casserole, gießt die entfettete Brühe vom Fisch durch ein Sieb zur Fricassée-Sauce, läßt sie noch einmal aufkochen und gibt sie über den Fisch. Man gibt Butterteig-Kräpchen, Nockerln oder Reis dazu.

528. Stör, Sterlet oder Hausen gebraten.

Einen sauber geputzten Fisch, jedoch nicht ein zu großes Exemplar salzt man und läßt ihn so 1 Stunde liegen. Hierauf belegt man den Boden einer Bratpfanne mit Wurzelwerk, 2 Lorbeerblättern, ein wenig Thymian, Gewürzkörnern und ein wenig Zitronenschale, sowie einem Stücke Butter und einer Scheibe Schwarzbrot, legt nun den Fisch auf eine Holzunterlage und brät denselben in der Röhre schön gelb, gießt am Ende der Bratzeit dicken Rahm darüber und gibt auch, nachdem man die Sauce geseiht hat, einen Löffel voll Kapern darin, läßt sie noch etwas damit verkochen und gibt sie über den Fisch sogleich zu Tisch.

529. Coteletten vom Stör, Sterlet oder Hausen auf dem Roste.

Man schneidet einen Stör u., nachdem man denselben gut gereinigt hat, nach der Länge am Rücken in 2 Hälften und dann wieder in cotelettenförmige Stücke, salzt diese und marinirt sie mit Öl, Citronensaft, Wurzelwerk, 3 Lorbeerblättern, einem Sträußchen Petersilie und Citronenschalen und läßt sie darin 1 Stunde liegen. Hernach bestreut man die Coteletten mit feinen Bröseln, beträufelt sie noch mit Öl und brät sie auf dem Roste über Kohlenfeuer nicht zu rasch. Man garnirt sie mit Citronenspalten und gibt eine Sardellen- oder Paradiesäpfel-Sauce extra bei.

530. Stör oder Sterlet gebacken.

Die Zubereitung ist ganz dieselbe, wie beim gebackenen Karpfen und gibt man eine Sauce-Tartare dazu.

531. Stör, Sterlet oder Hausen auf Kalbfleisch-Art.

Von einem schönen ziemlich großen Fisch, den man gut gereinigt hat, zieht man die Haut ab, salzt und spickt denselben mit nagelförmig geschnittenen Trüffeln, belegt den Boden einer Bratpfanne mit Wurzelwerk und Speckscheiben, oder statt diesen gibt man Butter hinzu, legt nun den Fisch auf eine Holzunterlage in die Pfanne, gibt etwas Thymian und Gewürzkörner hinzu, nebst $\frac{1}{2}$ Liter Weißwein und den Abfällen von den Trüffeln, stellt nun die Pfanne in eine heiße Röhre und brät den Fisch unter steifigem Begießen mit dem eigenen Saft braun. Kurz vor dem Anrichten entfettet man die Sauce, gießt noch ein wenig Wein oder Suppe an und gibt die Sauce über den Fisch.

532. Croquetten vom Stör oder Hausen.

Überreste von gekochtem oder gebratenem Fisch hackt man fein, vermischt das Fischfleisch mit etwas dicker Béchamel-Sauce und gehackten und gerösteten Kräutern als: Petersilie, Zwiebel, Champignons, Citronenschalen und etwas Sardellen, streicht es dann auf ein Brett und läßt die Masse auskühlen; sodann formt man

Croquetten, bestreicht sie mit Ei, wendet sie in Bröseln und bäckt sie aus dem Schmalz. Man gibt Sardellen- oder Senf-Sauce dazu.

44. Abschnitt.

Hom Kabeljau.

Den Stockfisch kennt bei uns sogar jeder Bauer; jedoch den Kabeljau die wenigsten Stadtleute und doch ist der Stockfisch nichts anderes, als der auf Stangen in der Sonne getrocknete Kabeljau. Der bloß eingefalzene Kabeljau wird Laberdan genannt. Er wird in Schiffsladungen unter den verschiedenen Namen, als Langfisch, Klippfisch, Stockfisch zu uns gebracht und macht einen großen Handelsartikel aus. Frisch zubereitet ist der Kabeljau einer der delicatesten Meerfische; sein Fleisch ist blätterig, weiß und schmackhaft; er gehört zum Geschlechte der Schellfische.

533. Kabeljau gekocht.

Da die meisten Seefische an Ort und Stelle ausgenommen und eingefalzen werden, damit sie während des langen Transportes nicht verderben, so muß man sie 2—3 Stunden in frisches Wasser legen. Man schuppt nun einen ausgewässerten Kabeljau rein ab, umschnürt den Kopf mit Bindfaden und setzt ihn mit halb Wasser und halb Milch, welches man darüber gießt und nicht zu stark salzt, zum Feuer, bringt ihn langsam zum Kochen, zieht ihn sodann ein wenig abseits und läßt ihn im heißen, bis zum Kochen erhitzten Wasser liegen, bis er fertig gekocht ist, und gibt ihn mit frischer Butter und Kartoffeln, die man mit Petersilie bestreut hat, sowie mit einer holländischen Sauce zu Tisch.

534. Kabeljau gedämpft.

Wird ebenso bereitet, wie der gedämpfte Lachs, und man kann ihn mit dem gleichen Ragout wie beim Lachs garnieren, oder man gibt ihn auf eine Unterlage von Macaroni, die man gekocht und

dann mit Butter geschwungen hat, und bereitet eine Sauce aus 2 Eßlöffeln voll gehackten Zwiebeln, 1 Löffel Kapern, 2 Löffeln voll ausgesteinten Oliven und einem Sträußchen Petersilie, was man ebenfalls gehackt hat, röstet dieses in 5 Löffel voll Öl, gießt etwas vom Fisch-Sud dazu, läßt es ein wenig verlocken, würzt mit einer Prise Cayenne-Pfeffer und gibt diese Sauce extra bei.

535. Kabeljau mit Austern.

Einen kleinen Kabeljau, oder ungefähr 2 Kilo schneidet man in handgroße Stücke, gibt sie in eine Casserole, in der man eine in grobe Scheiben geschnittene Zwiebel in Butter geröstet hat, nimmt die Zwiebel heraus, salzt den Fisch, den man mit Pfeffer und gestoßener Muscatblüte gewürzt hat und läßt ihn auf beiden Seiten gelblich braten. Hierauf dünstet man den Fisch mit einer Tasse starkem Weißwein, fügt den Saft 1 Citrone und 12 Stück feinwürflig geschnittene Austern mitsammt ihrem Wasser hinzu, richtet das Gericht, sobald alles gut verköcht hat, an, und garniert es mit Butterteig-Kräpfschen.

536. Kabeljau gebacken.

Die Bereitungsweise bleibt ganz dieselbe, wie beim gebackenen Karpfen, man nimmt jedoch beim Kabeljau nur die dünnen Bauchstücke und das Schwanzstück, nie die schönen dicken Stücke.

45. Abschnitt.

Vom Schellfisch.

Der Schellfisch hat große Ähnlichkeit mit dem Kabeljau, nur ist ersterer viel kleiner und wird selten über 1 1/2 Kilo schwer. Die Bereitungsart haben sie miteinander gemein.

46. Abschnitt.

Vom Stockfisch.**537. Stockfisch weich zu machen.**

Man legt einen Stockfisch 24 Stunden in weiches Wasser (Flusswasser), nimmt ihn heraus, klopft ihn mit einem Holzhammer, zieht sodann die Haut davon ab, gießt klare Aschenlauge darüber, läßt ihn 2 Tage darin liegen, gibt dann wieder frisches Wasser darauf, nachdem man die Lauge abgegossen hat, und läßt ihn dann noch 2—3 Tage im Wasser liegen, man muß aber jeden Tag das Wasser abgießen und durch frisches ersetzen.

538. Stockfisch auf tiroler Art.

Ein Stück weichgewässerten Stockfisch setzt man mit kaltem, gesalzenem Wasser zum Feuer und bringt ihn langsam zum Kochen, zieht den Topf sodann ein wenig vom Feuer, so daß der Fisch kaum merklich kocht, oder daß das Wasser nur den Siedegrad hat, jedoch nicht kocht; man läßt den Fisch etwa $\frac{1}{2}$ Stunde in dem Wasser noch so liegen, nimmt ihn heraus und läßt das Wasser gut davon ablaufen. Hierauf entfernt man alle Gräten und zerspflückt das Fleisch in ganz kleine Stückchen, gibt in eine Casserole ein großes Stück Butter und viel feingehackte Zwiebeln, läßt diese ein wenig dünsten, gibt dann den Stockfisch hinein, röstet ihn ein wenig, fügt dann (etwa schwach den 4. Theil vom Stockfisch-Quantum) feingeschnittene, recht mehligte, frischgekochte Kartoffeln hinzu, röstet dieses noch etwas, salzt nach Geschmack und gibt den Stockfisch zu Tisch. Man kann auch Sauerkraut extra begeben.

539. Stockfisch gebacken.

Ein Stück gut gewässerten Stockfisch kocht man auf obige Weise, nicht zu weich, daß er noch ganz bleibt, löst die Gräten sorgfältig aus und theilt ihn in nette Stücke, läßt diese etwas abtrocknen, taucht sie hierauf in abgesprudelte Eier und paniert sie

mit Bröseln, bäckt sie aus dem Schmalz und gibt den Stockfisch mit Sauerkraut zu Tisch.

540. Gedünsteter Stockfisch.

Man kocht ein Stück Stockfisch nicht zu weich (halbweich), kühlt es in kaltem Wasser ab und löst die Gräten aus und läßt das Wasser gut davon ablaufen. In eine Casserole gibt man ein Stück Butter und röstet darin eine große Zwiebel, die man nebst einem Sträußchen Petersilie recht fein geschnitten hat, legt den Stockfisch, den man in ähnliche Stücke wie zum Backen getheilt hat, hinein, streut Semmelbrösel darüber und gießt, nachdem der Stockfisch etwas gedünstet, dicken Rahm darüber, läßt diesen noch ein wenig verkochen und gibt den Stockfisch zu Tisch.

541. Stockfisch mit Sardellen und Kapern.

Ein halber gut gewässerter Stockfisch wird halbweich gekocht und in Stücke wie zu obigem getheilt; sodann löst man die Gräten aus und läßt ihn ein wenig abtrocknen. Inzwischen hackt man 8 Stück Sardellen, 2 Löffel voll Kapern, 2 Zwiebeln und ein Sträußchen Petersilie. In eine Casserole gibt man ein Stück Butter, röstet die Kräuter darin, nimmt dann die Hälfte von den Kräutern heraus, legt eine Schichte Stockfisch ein, streut Kräuter darüber, legt noch eine Schichte Stockfisch darauf, streut noch etwas Kräuter und Semmelbrösel darüber, gießt dann eine Tasse guten Rahm hinzu, nebst etwas in kleine Stückchen zerpflückte Butter, gibt einen Deckel darüber, stellt die Casserole in die Röhre und dünst den Stockfisch $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunde.

542. Stockfisch auf italienische Art.

Ungefähr 1 Kilo gewässerter Stockfisch wird halbweich gekocht, von den Gräten befreit und auf ein Sieb zum Ablaufen gelegt. Nun hackt man 12 Stück Champignons, 1 große Zwiebel und Petersilie, gibt dieses in eine Casserole, in der man halb Butter und halb Öl (natürlich nur feines Tafelöl) hat heiß werden lassen und läßt dieses etwas dünsten, gibt dann den Stockfisch, den man in 3 fingerbreite Stücke zertheilt hat, hinein, streut eine Prise

Pfeffer darüber, nebst einer Mischung von Parmesankäse und Bröseln, gibt noch einige Butterstücke darauf und stellt die gut verschlossene Casserole $\frac{1}{4}$ Stunde, oder wenn die Röhre sehr heiß ist, $\frac{1}{4}$ Stunde in die Röhre.

543. Stockfisch auf Kapuziner-Art.

Man gibt ein großes Stück Butter oder Schmalz in eine Casserole und röstet darin eine in dicke Scheiben geschnittene Zwiebel, einige Pfefferkörner, nimmt dieses, sobald die Zwiebeln sich gefärbt haben, heraus, und röstet 1 Kochlöffel voll Mehl darin hellgelb, verkocht dann die Einbrenne mit Fasten-Wurzelbrühe zu einer glatten, nicht zu dicken Sauce, gibt 2 Vorbeerblätter und eine halbe in Scheiben geschnittene Citrone (ohne Kerne) hinzu, und kocht die Sauce noch eine Weile damit; nimmt sodann das Gewürz heraus, gibt den gekochten und in kleine Stückchen zerpfückten Stockfisch hinein, läßt alles noch einmal aufkochen, salzt, gibt nach Geschmack auch ein wenig Citronensaft dazu und richtet den Stockfisch an.

47. Abschnitt.

Von den Krebsen.

Es gibt verschiedene Arten von Krebsen: Fluß-, Teich- und Bach-Krebse. Am schmackhaftesten sind die Bach- oder Stein-Krebse, die etwas dunkler gefärbt, als die andern und auch kleiner sind. Ferner gibt es noch See-Krebse wie Hummer, Krabbe und Garnele.

544. Krebse zu kochen.

Man reinigt die Krebse in mehrmals gewechseltem Wasser, fährt mit einem Besen darüber hin und sieht nach, ob kein todtter Krebs darunter ist, stellt einen Topf mit Wasser auf, salzt es und gibt eine Handvoll Kümmelförner, grüne Petersilie und eine in Scheiben geschnittene Zwiebel hinzu, kocht dieses $\frac{1}{4}$ Stunde und gibt die Krebse in das kochende Wasser, wodurch sie sofort ge-

tödtet werden. Man läßt sie nun einigemale aufkochen, schwingt sie mit einem Stücke Butter in einer andern Casserole und richtet sie sodann über einer zierlich gefalteten Serviette auf einer runden Platte pyramidenförmig an und zwar die Scheeren nach oben und garniert sie mit frischer Petersilie.

545. Hummer-Majonnaise.

Siehe diese im 8. Abschnitte. Auf diese Art schmeckt der Hummer am besten und wird auch am häufigsten zubereitet.

546. Hummer-Coteletten.

Da bei uns frische oder lebende Hummer eine äußerst seltene Erscheinung sind, so sind wir gezwungen, falls wir diesen Vederbissen uns bewilligen, mit conserviertem Hummer uns zu begnügen. Man öffnet nun eine Dose beliebiger Größe, hackt das Fleisch sehr fein, würzt mit einer Prise Pfeffer und ganz wenig Ingwer und formt daraus kleine Coteletten, die man mit Ei bestreicht und mit feinen Bröseln paniert. In eine flache Pfanne gibt man ein Stück Butter, brät die Coteletten auf beiden Seiten braun, gießt dann etwas Madeira dazu, verkocht diesen noch ein wenig und richtet die Coteletten mit der Sauce an.

547. Hachis von Hummer.

Man hackt Überbleibsel von Hummer sehr fein, dünstet das gehackte Fleisch noch in Butter, in der man etwas feingeschnittene Petersilie, Champignons und ganz wenig Zwiebel hat etwas angehen lassen, gießt dann etwas Fasten-Béchamel hinzu, ebenso 2—3 Eidotter und Citronensaft, läßt das Hachis heiß werden und gibt es mit pochierten Eiern zu Tisch.

48. Abschnitt.

Von den

Schnecken.**548. Schnecken zu kochen.**

Man wirft die gut geschlossenen Schnecken in kochendes Salzwasser, bis sich der Deckel auf den Gehäusen auf einer Seite oder ganz ablöst, schüttet sie auf einem Durchschlag, zieht die Schnecken mit einer Gabel oder Spicknadel heraus, beseitigt das Harte am Kopf und den Schweif, reibt sie mit Salz ein wenig ab und wäscht sie dann noch im warmen Wasser.

549. Gebackene Schnecken.

Nachdem man eine beliebige Anzahl Schnecken auf angegebene Weise gereinigt hat und dieselben gut abgetrocknet sind, steckt man jede für sich an eine Gabel, taucht sie in abgesprudelte Eier, wendet sie in Bröseln und bäckt sie dann aus dem Schmalz. Man garniert sie mit Sauerkraut.

550. Schnecken in der Sauce.

Man kocht und reinigt eine beliebige Anzahl Schnecken und hackt diese wie man Fleisch zum Hackis hackt; sodann gibt man in eine Casserole ein Stück Butter, einen Löffel voll gehackte Zwiebeln, Petersilie, Kapern und Citronenschalen (jedoch nur soviel, daß alles zusammen einen Löffel voll ausmacht und Citronenschalen nicht viel); wenn nun dieses ein wenig geröstet ist, gibt man die Schnecken hinein, dünstet sie $\frac{1}{4}$ Stunde, gibt noch soviel braune dicke Einmach-Suppe dazu, daß es wie eine dicke Sauce wird und preßt Citronensaft dazu. Man gibt nun die Schnecken zu Fasten-Knödel, oder man gibt sie mit abgeschmolzenen Nudeln, Reis oder Gries-Nockerln zu Tisch.

551. Pastetchen mit Schnecken.

Man gibt in eine Casserole ein Stück Butter, dünstet darin 2 Löffel voll feine Kräuter, gibt 35 Stück feingehackte Schnecken hinzu und dünstet sie ein wenig, gibt dann einige Löffel voll dicke braune Einmach-Suppe, etwas Citronensaft und ein halbes Glas Rothwein hinzu, läßt alles gut verkochen, so daß es eine dicke gebundene Masse wird und füllt damit die zuvor bereiteten Butterteig-Pastetchen.

552. Schnecken-Knödel.

Man hat 20 Stück gefochte und gut gereinigte Schnecken, nebst einer kleinen Zwiebel, etwas Petersilie und Citronenschalen und einigen Champignons, dünstet dieses sodann mit 100 Grammt Butter ganz kurz (etwa 5 Minuten) und läßt es ein wenig auskühlen; hierauf rührt man 6—7 Eier hinzu, würzt mit einer Prise Pfeffer, salzt nach Geschmack, mischt soviel Bröseln nebst 2 Eislöffeln voll Mehl darunter, daß man die Knödel formen kann, macht sie aber nicht zu fest, da man sie erst einige Minuten anziehen läßt und die Masse durch das Stehen fester wird. Hierauf kocht man die Knödel in Salzwasser und gibt sie dann in Fasten-Wurzelbrühe, oder man bestreut sie mit Bröseln, schmelzt sie mit brauner Butter und gibt Sauerkraut dazu.

553. Gebratene Schnecken.

In einer Pfanne läßt man Öl heiß werden, gibt die gut gereinigten Schnecken hinein, läßt sie auf beiden Seiten schön braun braten, schneidet eine Zwiebel in feine Scheiben, gibt die Schnecken auf einen Teller, röstet die Zwiebel in dem zurückgebliebenen Öl braun und gibt sie sammt dem Öl über die Schnecken. Man gibt entweder Kartoffel-Purée oder Macaroni dazu.

49. Abschnitt.

Von den

Fröschen und Austern.**554. Eingemachte Frosch-Schenkel.**

In eine Casserole gibt man ein großes Stück Butter, eine große in dünne Scheiben geschnittene Zwiebel, gibt, sobald die Zwiebel ein wenig geröstet, 30 Stück Frosch-Schenkel hinzu nebst 2 Vorbeerblättern, 3 Reischen Thymian, Salz und etwas Citronenschalen, dünstet dieses ein wenig, staubt dann 1 Löffel voll Mehl darüber, nebst 2 Scheiben von der Rinde befreitem Schwarzbrot, presst den Saft einer Citrone dazu, und wenn der eigene Saft eingekocht ist und sich am Boden der Casserole ansetzt, so gießt man Fasten-Wurzelbrühe oder Erbsen-Suppe dazu und dämpft die Frosch-Schenkel weich. Man kann das Schwarzbrot zuerst in Wasser erweichen, damit es sich leichter verkocht und richtet alles zusammen in einer Schüssel an und gibt Polenta dazu. (Will man die ganzen Frösche verwenden, so bereitet man sie ebenso.)

555. Gebackene Frosch-Schenkel.

Die gut gereinigten und von den Lagen befreiten Schenkel werden gesalzen, worauf man sie mit Mehl bestäubt, dann in abgeschrudelte Eier taucht, mit Bröseln paniert und aus dem Schmalz bäckt. Man garniert sie mit gebackener Peterzilie.

556. Austern-Ragout.

30 Stück Austern werden rein gewaschen, sodann in kochendes Salzwasser geworfen und einige Minuten gekocht; hierauf kühlt man sie ab, öffnet die Schalen, darf aber nichts von der darin enthaltenen Flüssigkeit verschütten. Nun röstet man 2 Löffel voll feine Kräuter und verkocht diese mit $\frac{1}{2}$ Liter spanischer Sauce, gibt noch ein halbes Glas Madeira hinzu, schüttet die Austern in die Sauce, läßt sie darin heiß werden, träufelt noch etwas Citronen-

jaft hinzu und richtet das Ragout in einer Ragout-Schüssel an und garniert es mit gerösteten Brotscheibchen.

557. Auster in Coquillen.

Hiezu bereitet man eine Butter-Sauce, legiert diese mit 2—3 Eidotter und Citronensaft, gibt dann die Auster, die man geöffnet und von den Härten befreit hat, sammt dem Wasser aus den Schalen hinzu, läßt die Auster darin heiß werden, ohne zu kochen und gibt sie dann in die Muschelschalen (etwa 2 Auster in eine Schale), streut Parmesan-Käse darüber, träufelt ein wenig Krebs-Butter darauf und stellt die Muscheln 6 Minuten in eine nicht zu heiße Röhre und richtet sie über einer gebrochenen Serviette an. Man darf jedoch die Sauce nicht zu flüssig bereiten, damit dieselbe nicht aus den Schalen läuft.

50. Abschnitt.

Von den

Casserole-Pasteten oder Timbalen.

558. Ruder-Pastete.

Man bestreicht eine runde glatte Sturzform dick mit frischer Butter, streut sie mit feingeschnittenen Ruderl aus und drückt diese dann ein wenig fest, damit sie an der Form kleben und legt überdies die Form mit einem dünnen Blatt von Blätterteig aus, wovon noch ein fingerbreites Stück über die Form hinausgehen muß; hierauf stellt man die Form kalt, wenn möglich auf Eis. Man kocht nun ein beliebiges Quantum feingeschnittener Ruderl, die man aus einem mit Eiern (ohne Milch oder Wasser) bereiteten Teig verfertigt hat, in gesalzenem Wasser und läßt sie sodann auf einem Sieb gut abtropfen; gibt in eine Casserole (den Ruderl entsprechend) ein großes Stück Butter, und wenn diese heiß ist (jedoch nicht braun), so gibt man die Ruderl hinein nebst etwas

Parmesan-Käse, schwingt die Nudeln einigemal, bis sich die Butter und der Käse damit gut vermischt haben und läßt sie sodann auskühlen. Ferner hat man 2 junge Hühner oder 1 gute Henne recht weiß gedünstet und dann erkaltet in kleine Stückchen zerschnitten (etwa 1 cm groß), vermischt diese nun wieder mit der kurz eingekochten Sauce, worin die Hühner gedünstet wurden. Nun gibt man eine Lage von den Nudeln, die man nicht zu lang geschnitten hat, in die Form, dann eine Lage vom Hühner-Fleisch, dann Nudeln und nochmals Fleisch und zuletzt Nudeln. Man macht nun einen Deckel von Blätterteig, schlägt den vorstehenden Teigrand über die Nudeln, bestreicht den Teig mit Ei und drückt den Deckel ein wenig darauf, bestreicht denselben mit Ei und bäckt die Pastete oder Timbale je nach ihrer Größe (1½ Stunden sind für eine große genügend, da die Röhre ziemlich heiß sein muß). Beim Anrichten stürzt man die Pastete und gibt eine gut bereitete Butter-Sauce, die man mit 2 Eidotter und etwas Citronensaft legiert und mit einem Stückchen Glace oder etwas Maggi im Geschmack gehoben hat, extra bei. Ich muß noch bemerken, daß 2 Hühner oder 1 ganze Henne für eine große Pastete für 20—24 Personen gerechnet ist.

559. Italienische Reis-Pastete.

In eine Casserole gibt man ein Stück Butter (ungefähr 100 Gramm) und eine feingeschnittene Zwiebel, läßt diese ein wenig rösten, gibt dann ¼ Kilo guten Reis hinzu und übergießt diesen mit Suppe und läßt ihn zugedeckt weich dünsten, aber doch so, daß er noch ganz und körnig ist, salzt und würzt mit einer Prise Pfeffer. Eine glatte Sturzform wird mit frischer Butter gut ausgestrichen und der Boden derselben zierlich mit Trüffeln und geräucherter Rindszunge ausgelegt und die Form ¼ Stunde auf Eis gestellt. Ferner hat man auch von der Hälfte eines kleinen Kalbs-Kopfes und der halben Zunge ein Ragout auf Schildkröten-Art bereitet, bestreicht nun die eingelegten Trüffeln und Zungenstückchen mit Eiweiß, vermengt den Reis mit einem kleinen Schöpf-löffel voll dicker Butter-Sauce und drückt eine gut fingerdicke Lage davon auf den Boden und die Wände der Form, füllt dann das Kalbskopf-Ragout, das man dick gehalten und in etwas kleinere Stücke geschnitten hat als angegeben ist, ein, und gibt oben eine

Lage Reis darüber, stellt nun die Timbale eine knappe $\frac{1}{2}$ Stunde in die Röhre und stürzt dieselbe beim Anrichten auf eine runde Platte, nimmt nach 3 Minuten die Form ab und serviert die Timbale sogleich. Man gibt Madeira-Sauce (das ist eine dick eingekochte spanische Sauce mit 1 Glas Madeira noch im Geschmacke gehoben) extra bei.

560. Italienische Timbale.

Man kocht $\frac{1}{4}$ Kilo Macaroni-Nudeln in gesalzenem Wasser weich und gibt sie dann auf ein Sieb zum Abtropfen und schneidet sie in 2 cm große Stücke, gibt in eine Casserole 120 Gramm Butter und wenn diese geschmolzen ist, so gibt man die Macaroni und 5 Eßlöffeln voll Parmesan-Käse hinzu, schwenkt alles zusammen einigemal durch, rührt einen Schöpflöffel voll Paradies-äpfel-Sauce, eine Handvoll gewiegten Schinken und 2 Tassen voll Ragout-Financière (das man ziemlich dick gehalten hat) hinzu und füllt nun dieses in eine mit Blätterteig ausgefütterte Form, macht einen Deckel darüber, bestreicht diesen mit Ei und bäckt die Timbale 1 Stunde ziemlich heiß. Beim Anrichten stürzt man dieselbe auf eine runde Platte und serviert sie sofort ohne irgend eine Sauce beizugeben.

561. Gestürzter Reis mit Fischen.

Man gibt in eine Casserole ein großes Stück Butter, röstet eine feingeschnittene Zwiebel darin, gibt dann $\frac{1}{4}$ Kilo guten Reis hinzu und übergießt denselben mit Fleisch-Suppe oder an Fasttagen mit Wasser, salzt und würzt mit einer Prise Pfeffer und Muscatnuss und dünstet den Reis weich, jedoch so, dass er noch körnig und ganz bleibt, mischt dann noch 2 gehäufte Eßlöffel voll gedünstete feingehackte Champignons und Petersilie hinzu. Ferner hat man auch einen beliebigen Fisch (etwa $\frac{1}{2}$ Kilo) gebraten und in kleine Stücke zerpfückt, oder man kann auch Überreste dazu verwenden. Nun bestreicht man eine glatte Sturzform mit Butter, füllt eine Schicht Reis ein, gibt dann vom Fisch darauf und wechselt so zweimal ab, doch zuletzt muss Reis sein und darf der Reis nicht zu trocken gehalten sein, denn in diesem Falle würde sich derselbe mit dem Fisch nicht mehr verbinden. Man stellt nun

die Form 15 Minuten in eine ziemlich heiße Röhre, stürzt hernach den Reis und gibt eine Sardellen-Sauce dazu.

562. Macaroni-Gratin.

Man bricht $\frac{1}{4}$ Kilo Macaroni in fingerlange Stücke und kocht diese in gesalzenem Wasser weich und läßt sie sodann gut abtropfen. Inzwischen bereitet man eine dicke weiße Einmach-Suppe und stellt diese kalt, muß aber öfters umrühren, daß sich keine Haut darauf bildet. Nun schlägt man das Weiße von 6 Eiern zu festem Schnee und vermischt diesen mit 3 Schöpflöffeln voll Einmach-Suppe; sodann gibt man in eine Casserole 120 Gramm frische Butter und 6 Löffel voll Parmesan-Käse und die Macaroni, schwenkt alles einigemal durch, bestreicht eine Gratin-Schüssel, oder Form dick mit Butter, füllt die Macaroni (mit der Sauce übergossen) ein, streut feine Brösel darüber und träufelt Krebs-Butter darauf. Man bäckt nun das Gratin, bis es sich gelb gefärbt hat und gibt es in der Form zu Tisch.

563. Risotto.

In eine Casserole gibt man ein Stück Butter, eine feingeschnittene Zwiebel, läßt diese rösten (doch nicht braun werden), gibt dann eine Tasse voll kleinwürflig geschnittenes Gemüse, als: Gelbe Rüben, Sellerie, Kartoffeln, Kohlrüben, grüne Kernerbsen und Bohnen hinzu, übergießt dieses mit Suppe, fügt dann 2 Tassen Reis und das nöthige Salz hinzu und dünstet den Reis weich, aber daß er noch körnig bleibt. Man hat 1 Stunde früher eine Tasse voll oder auch mehr Hühnerjunges auf das Feuer gestellt und verwendet nun diese Suppe zum Dünsten des Reis, mischt dann, sobald der Reis genügend weich ist, das in nette Stücke geschnittene Hühnerjunge und 2 Hände voll Parmesan-Käse unter denselben, vermischt auch das Gemüse gut damit, gibt den Risotto in eine runde glatte Form und stürzt dieselbe auf eine Platte, bestreut den Reis mit Parmesan-Käse und serviert ihn als Gericht für sich allein, oder man gibt ihn zu brauner Kraftbrühe zu Tisch. Man kann beim Kochen des Risotto auch 1 Glas Weißwein darauf gießen. Man kann auch das Gemüse für sich allein in Suppe kochen und den Reis zuerst ein wenig rösten und dann das Ge-

müße, das man halbweich gekocht hat, nebst der nöthigen Suppe zum Reis geben und damit fertig dünsten.

51. Abschnitt.

Verschiedene

Zuspeisen zu gebratenem Fleisch.

564. Reis mit Schinken.

In eine Casserole gibt man ein Stückchen Butter, röstet eine feingehackte Zwiebel darin hellgelb, gibt dann eine große Tasse voll Reis und die nöthige Suppe hinzu (im Korbsalle begnügt man sich mit Wasser), dünstet den Reis ein wenig, fügt dann 80 Gramm oder etwas mehr gehackten Schinken, worunter auch etwas fetter Schinken sein darf, hinzu, rührt den Reis nicht um dabei, da er sonst leicht anbrennt, und dünstet denselben körnig weich. Ich muß noch bemerken, daß man Reis (auf welche Art derselbe auch bereitet wird) niemals auf offenem Feuer, sondern immer langsam kochen muß. Will man den Reis ohne Schinken bereiten, so bleibt sich die Behandlung ganz gleich, nur muß man dann etwas mehr Butter nehmen.

565. Haus- oder Macaroni-Nudeln.

Man setzt eine Casserole mit viel Wasser, das man salzt, auf das Feuer, säet, sobald dasselbe kocht, ein beliebiges Quantum Haus-Nudeln oder Macaroni ein und kocht sie weich, was bei den Macaroni länger dauert; hierauf schüttet man dieselben in einen Durchschlag, läßt das Wasser gut ablaufen, gibt sie auf einen Teller, streut Semmelbröseln darüber und übergießt sie mit heißer Butter oder Rindschmalz. Statt der Bröseln kann man auch gehacktes Selschfleisch darüber streuen, nur muß man aber viel mehr Fleisch als Bröseln nehmen.

566. Schinken-Fleckerln.

Von einem mit Eiern bereiteten Nudelteig schneidet man vier-eckige Fleckerln (etwa 1 cm groß) und kocht sie dann in gesalzenem Wasser, läßt sie abtropfen und ein wenig auskühlen. Ferner hat man ein Stück Butter (80 Gramm) abgetrieben, 2 Händevoll Schinken darunter gerührt und 4 Eidotter, vermischt dann noch eine Tasse Rahm mit den Fleckerln, zieht dann den Schnee der 4 Eiweiß darunter und bäckt dieses in einer glatten, flachen, mit Butter bestrichenen Form in der Röhre, bis es aufgelaufen und schön gelb ist. (Diese Zutaten sind für Fleckerln von 2 Eier, ohne Milch bereitet, gerechnet.) Diese Fleckerln kann man auch als Gericht für sich allein geben.

567. Mehl-Nockerln.

Man gibt in eine Schüssel $\frac{1}{2}$ Liter Mehl, salzt, rührt es mit Milch ein wenig durcheinander, rührt es dann noch mit 2—3 Eiern halbwegs glatt, es darf aber keinem flüssigen Straubenteige gleichsehen, sondern muß noch eher zähe und dick sein. Inzwischen hat man in einer weiten Pfanne gesalzenes Wasser zum Kochen gebracht, schüttet nun den Teig auf ein Brett oder Casserole-Deckel und schneidet mit einem nassgemachten Messer kleine Späzen oder Nockerln in das kochende Wasser. Man läßt sie dann auf einem Durchschlage gut abtropfen, überstreut sie mit Bröseln oder Parmesan-Käse und gibt sie zu Tisch.

568. Wälzche Polenta.

In einer Casserole oder Pfanne bringt man 2 Liter Wasser zum Kochen, salzt dasselbe und säet soviel grobes Polenta-Mehl (Gries) (nicht den feinen Polenta-Gries) unter fortwährendem Rühren ein, bis es dicklich wird und kocht nun dieses bei fleißigem Rühren, bis es ein dicker fester Brei wird und sich an den Kochlöffel ballt. Man gibt ihn sodann in eine mit Wasser ausgeschwenkte Schüssel oder Form, streicht ihn glatt und fest und läßt ihn $\frac{1}{2}$ Stunde in der Wärme stehen. Nach dieser Zeit stürzt man die Polenta auf einen Teller und gibt ihn zu Tisch. Die Wälzchen schneiden ihn mit einem Zwirn- oder dünnen Bind-

Faden und essen ihn mit Käse. An Fasttagen kann man ihn mit gebräunter heißer Butter begießen und Käse extra dazu servieren.

569. Schinken-Croquetten.

Man passirt 10 große (ohne die Schalen) gekochte Kartoffeln, mischt noch warm 70 Gramm gehackten Schinken und 3 ganze Eier hinzu, formt noch warm nicht zu große Croquetten daraus, wendet diese in Ei und Bröseln und bäckt sie kurz vor dem Anrichten aus dem heißen Schmalz.

52. Abschnitt.

Von den Gemüsen.

570. Spargel mit holländischer Sauce.

Der Spargel wird gepuzt, indem man mittelst eines Messers vom Kopf nach unten die dünnen schuppenähnlichen Blättchen wegnimmt und dann den Stamm von oben nach unten über die Hälfte leicht abschabt, den Spargel zusammenbindet und unten gleichmäßig abschneidet, in kochendes Salzwasser legt und darin weich kocht. (Man darf aber weder eine Eisen- noch Messing-Pfanne dazu nehmen.) Man richtet den Spargel auf einer Platte, wie einen Holzstoß, schön an, und gibt eine holländische Sauce extra bei. Man kann auch statt der Sauce geklärte Butter oder Essig und Öl dazu geben.

571. Spargel mit Mayonnaise.

Man bereitet den Spargel wie oben, jedoch wird derselbe kalt gestellt und dann mit Mayonnaise übergossen, oder man gibt sie extra bei.

572. Spargel auf italienische Art.

Man kocht den Spargel wie oben, streut dann geriebenen Parmesan-Käse darauf und gießt gebräunte heiße Butter darüber.

573. Gefüllte Artischocken.

Die gepuzten Artischocken kocht man in Salzwasser, nebst etwas Citronensaft, halbweich, kühlt sie im kalten Wasser ab, nimmt sie aus und füllt sie mit einer Kalbfleisch-Farce, oder man hakt Speck, Champignons, Zwiebeln und Petersilie fein, füllt die Artischocken damit, bindet die Schupper oder Blätter kreuzweise darüber und richtet sie in einer mit Speckscheiben und Zwiebeln belegten Casserole ein, gießt 1 Schöpflöffel voll Suppe darüber, bedeckt sie mit einer gebutterten Papierscheibe und dünstet sie weich. Man verkocht beim Anrichten die entfettete Sauce mit einigen Löffeln voll weißer Einmach-Suppe und gibt sie über das Gemüse.

Die Artischockenböden werden auf gleiche Weise gefüllt und wie obige weiter behandelt.

574. Gebackene Artischocken.

Die Artischocken werden gepuzt und von allen Blättern befreit, sodann in Salzwasser gekocht, auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt, dann entweder in einen Weinteig getaucht oder in Ei und Bröseln gewendet und aus dem Schmalz gebacken.

575. Artischocken mit Butter.

Die Artischocken werden am Boden rein zugeschnitten, mit Citronensaft eingerieben, die Blätter etwas gestuzt, dann in mit Citronensaft gesäuertes Wasser gelegt und dann in hinreichend kochendes Wasser, das man gesalzen und mit Citronensaft gesäuert hat, gegeben, deckt sie zu und läßt sie stark kochen, bis sie weich sind. Sodann legt man sie auf ein Sieb, nimmt mit einem kleinen Löffel die innern Blätter und Fasern heraus (muß aber die äußern Blätter schonen), richtet sie hierauf auf einer Schüssel (die Blätter nach unten gestellt) pyramidenförmig an und gibt zerlassene Butter oder auch eine holländische Sauce extra bei.

576. Cardonen oder Spanische Artischocken.

Man schneidet die gebleichten Blattrippen in 5 cm große Stücke, setzt sie mit kaltem Wasser auf das Feuer und kocht sie

35 Minuten, kühlt sie etwas ab, bestreut sie mit Salz und reibt mit einem Tuche die äußere faserige Haut davon ab, wäscht sie nochmals und dünstet sie mit feingehacktem Speck und Zwiebeln und fetter Fleischbrühe weich, fügt auch noch einige Löffel voll braune Einmach-Suppe und etwas Zitronensaft dazu, richtet die Cardonen an und kann man sie als Gemüse geben, oder man garniert sie mit Zunge, Kalbsmilchuern, kleinen Coteletten &c. und gibt sie so als Zwischengericht.

577. Cardonen mit Ochsenmark.

Die Cardonen werden wie obige geschnitten, blanchiert und gereinigt. Hierauf kocht man sie in Fleisch-Suppe beinahe weich, gibt dann 2 Schöpflöffel voll spanische Sauce nebst einem Glase Madeira hinzu, kocht sie vollends weich, richtet sie mit der Sauce an und garniert sie mit weiß blanchiertem und in Scheiben geschnittenem Rindsmark.

578. Spinat.

Man durchsucht und wäscht das erforderliche Quantum Spinat und gibt denselben in kochendes, gesalzenes Wasser, in das man auch eine Messerspitze voll Natron gegeben hat, und kocht den Spinat weich, kühlt ihn dann im kalten Wasser ab, preßt das Wasser gut davon aus und passiert ihn durch ein Sieb. Inzwischen hat man eine braune Einbrenne (mit Butter) bereitet, verrührt den Spinat damit, gießt die nöthige Suppe dazu, würzt mit einer Prise Pfeffer und Muscatnuß und gibt auch etwas Rahm hinzu.

579. Spinat mit Rahm.

Wird auf gleiche Weise wie obiger bereitet, nur gibt man statt Suppe Rahm dazu.

Mangold bereitet man ebenjo wie Spinat.

580. Rosen- oder Sprossen-Kohl.

Man pußt dieselben, indem man von den weißen Stengeln ganz wenig wegscneidet, damit die Köschchen nicht zerfallen, schneidet die gelben Blättchen ab und kocht sie in gesalzenem Wasser nebst

ein wenig Natron (welches bewirkt, daß die grünen Gemüse die Farbe nicht verlieren), gibt sie sodann mit einem Stück Butter in eine Casserole, schüttelt oder schwenkt sie damit durch und gibt sie dann zu Tisch. Oder man gibt statt der Butter etwas Butter-Sauce darüber und läßt die Sprossen noch einmal damit aufkochen.

581. Grüne Erbsen gedünstet.

Die jungen ausgelösten Erbsen dünstet man mit einem Stückchen Butter und Suppe weich, fügt auch eine Prise Zucker und feingeschnittene Petersilie, sowie das nöthige Salz hinzu. Oder man blanchiert sie zuerst in gesalzenem Wasser, in das man eine kleine Prise Natron gegeben hat und schwingt sie sodann in einer Casserole mit einem Stück Butter, gehackter Petersilie und Zucker und gibt sie, sobald die Butter geschmolzen ist, zu Tisch. Hat man eingelegte Erbsen, so schüttet man dieselben auf ein Sieb und läßt sie dann nebst einem Stück Butter heiß werden, fügt etwas Zucker und ein wenig weiße Cinnab-Suppe hinzu und richtet sie an.

582. Grüne Erbsen mit gelben Rüben.

Hiezu nimmt man aber die gelben Rüben nur so lange dieselben noch jung und zart sind und schneidet sie in kleine Würfel in der Größe der Erbsen. Man gibt sodann ein Stückchen Butter in eine Casserole, gibt die gelben Rüben hinein und läßt sie $\frac{1}{4}$ Stunde dünsten; nach dieser Zeit fügt man die Erbsen, nebst etwas Suppe ein wenig Zucker und Salz hinzu und dünstet alles weich, gibt auch einige Löffel voll weiße Cinnab-Suppe hinzu.

583. Grüne Erbsen mit Speck gedünstet.

Man schneidet 3—4 Speckscheiben in Würfel, gibt diesen in eine Casserole und wenn er durchsichtig geworden ist, so gibt man $\frac{1}{2}$ Liter Erbsen hinzu, staubt einen halben Eislöffel voll Mehl darüber, gießt Suppe darauf und dünstet die Erbsen weich.

584. Spargel-Erbfen.

Man pußt grünen Spargel und schneidet denselben in erbsen-große Stücke, jedoch nur soweit der Spargel zart ist. Auf 1 Liter ungefähr nimmt man 80 Gramm Butter und röstet darin einen Kochlöffel voll Mehl gelblich, vergießt diese Einbrenne mit Suppe zu einer glatten Sauce, gibt dann die in Salzwasser gekochten und im kalten Wasser abgekühlten Erbsen hinein, nebst etwas Zucker, läßt sie darin einmal aufkochen und gibt sie dann zu Tisch.

585. Zucker-Erbfen (Schoten).

Man zieht die Fäden davon ab, wäscht sie und dünstet sie mit etwas Butter und Suppe weich, gibt ein wenig Zucker daran und nach Geschmack auch einige Löffel voll Butter-Sauce.

586. Grüne Bohnen gedünstet.

Man zieht von den Bohnen die Fäden ab, schneidet sie dann, wenn die Bohnen ziemlich groß sind, in beliebige schiefe Stücke und kocht sie in Salzwasser, in das man eine Prise Natron gegeben hat, beinahe weich; in eine Casserole gibt man ein Stück Butter, gibt, sobald diese geschmolzen ist, die abgetropften Bohnen hinein, gießt auch etwas Suppe darauf und dünstet sie vollends weich, wobei man aber die Casserole nicht bedecken darf. Oder man gibt die weichgekochten Bohnen in eine Casserole, gibt einen Schöpflöffel voll Butter-Sauce, ein wenig gehackte Petersilie und eine Prise Pfeffer hinzu und läßt alles zusammen noch einmal aufkochen.

587. Grüne Bohnen mit Butter.

Man zieht von nicht zu großen jungen Bohnen die Fäden ab, gibt sie dann in kochendes Salzwasser, in das man eine Messerspiße voll Natron gegeben hat, und kocht sie unbedeckt darin weich. Sodann schüttet man sie auf einen Durchschlag, gibt ein Stück Butter in eine Casserole nebst den Bohnen und schwenkt sie einige-male durcheinander und gibt sie sodann sofort zu Tisch.

588. Grüne Bohnen gedünstet auf andere Art.

Man zieht von den Bohnen die Fäden ab, schneidet sie fein und wäscht sie; hierauf gibt man in eine Casserole ein Stück Butter oder Speckscheiben, gibt die Bohnen hinein, deckt einen Deckel darauf und stellt sie in die Röhre. Nach einiger Zeit, wenn der Saft eingegangen ist, gießt man Suppe darauf und dünstet die Bohnen vollends weich. Nach Geschmack kann man auch kurz vor dem Anrichten ein wenig Butter-Sauce und eine Prise Pfeffer dazu geben nebst etwas gehacktem Bohnenkraut.

589. Getrocknete Erbsen.

Man kocht 1 Liter Erbsen in Wasser, oder man kocht sie mit einem Stück frischen oder geräucherten Schweinsfleisch weich, wobei man aber die Hülsen soviel als möglich davon abschöpft; sodann schüttet man sie auf ein Sieb. Sind nun die Erbsen abgetropft, so gibt man sie in eine Auslauschüssel oder in eine Casserole, die man auf den Tisch bringen kann, übergießt sie mit 100 Gramm heißer Butter und einer in dünne Scheiben geschnittenen Zwiebel, die man in der Butter geröstet hat, streut geröstete Semmelbröseln darüber und stellt die Erbsen (ohne sie zu bedecken) eine gute $\frac{1}{4}$ Stunde in eine heiße Röhre. Man kann die Erbsen mit dem Schweinsfleisch garnieren.

590. Saure Linsen.

Man kocht $\frac{1}{2}$ Liter Linsen in 3 Liter Wasser weich, schüttet aber das braune Wasser etwas früher davon ab und ersetzt dasselbe durch frisches. Nun macht man eine Einbrenne ziemlich braun, röstet dann noch etwas feingehackte Zwiebeln und Kapern damit, gießt dann Suppe auf, verrührt es glatt und gibt die Linsen hinzu, salzt, würzt mit einer Prise Pfeffer und gibt nach Geschmack Essig hinzu.

591. Getrocknete weiße Bohnen.

Man weicht die Bohnen am vorhergehenden Abende in kaltes Wasser, schüttet dieses am andern Morgen weg und kocht die Bohnen, indem man sie mit kaltem Wasser zusetzt, weich; hierauf

macht man eine helle Einbrenne, gibt etwas gehackte Petersilie und Zwiebel hinzu, röstet dieses ein wenig darin, verkocht die Einbrenne mit Suppe und Citronensaft und läßt die Bohnen noch einmal damit aufkochen.

592. Blumenkohl mit Butter und Bröseln.

Man pußt eine schöne Rose Blumenkohl, läßt dieselbe soviel als möglich ganz und muß man im Sommer fleißig nachsehen, ob keine Würmer darin sind; sodann legt man den Blumenkohl $\frac{1}{4}$ Stunde in frisches Wasser und kocht ihn dann in gesalzenem Wasser weich, daß er aber noch ganz bleibt, wenn man ihn herausnimmt; man streut nun feine Bröseln darauf und übergießt ihn mit heißer Butter. (Man gibt den Blumenkohl immer in kochendes Wasser und darf man keine Eisen- oder Messing-Pfanne hiezu nehmen.)

593. Blumenkohl mit Béchamel-Sauce.

Der auf obige Art gekochte Blumenkohl wird in einer Gemüse-Schüssel erhaben angerichtet und mit einer nicht zu dicken Béchamel-Sauce, zu der man auch statt Fleisch-Suppe oder Wurzelbrühe, etwas von dem Wasser, worin der Blumenkohl gekocht, genommen hat, übergossen. Man legiert die Sauce auch gewöhnlich mit 1—2 Eidotter und etwas Citronensaft.

594. Blumenkohl mit Butter-Sauce.

Man kocht den Blumenkohl auf die angegebene Weise, richtet ihn mit dem Strunke nach unten auf einer Schüssel an und übergießt ihn mit folgender Sauce. Man treibt 200 Gramm Butter flaumig ab, rührt nach und nach 1 Eßlöffel voll Mehl und 5 Eidotter darunter, nebst einer Prise weißem Pfeffer und von einer halben Citrone den Saft, stellt den Weidling oder die Schüssel in einen Kessel mit kochendem Wasser, gießt unter fortwährendem Schlagen mit der Schneeruthe eine große Tasse voll von dem warmen Karviol-Wasser, worin derselbe gekocht hat, hinzu und schlägt die Sauce bis sie recht schaumig ist, wobei dieselbe aber nicht kochen darf.

595. Gebackener Blumenkohl.

Man zerpflückt den gekochten Blumenkohl in kleinere Rosen, so zwar, daß man eine sehr große Rose in 4 Theile theilt und taucht diese, nachdem sie gut abgetropft sind, in abgesprudelte Eier und wendet sie in Bröseln, oder man taucht sie in einem Weinteig und bäckt sie aus dem Schmalz.

596. Blumenkohl-Gratin.

Man kocht 3—4 Stück schönen Blumenkohl, gibt diesen auf ein Sieb zum Abtropfen und bereitet inzwischen eine dicke Béchamel-Sauce, streicht diese durch ein Sieb und rührt sie bis sie kalt geworden ist; mittlerweile schlägt man das Weiße von 5 Eiern zu festem Schnee, mischt denselben nebst 2 Eßlöffeln voll Parmesan-Käse unter beiläufig $\frac{1}{4}$ Liter oder auch etwas mehr Sauce, gießt dieses über den in einer Gratin-Schüssel oder Form eingelegten Blumenkohl, streut feine Bröseln darauf und bäckt es 20 Minuten in einer heißen Röhre, oder so lange, bis sich eine bräunliche Kruste gebildet hat.

597. Gestürzter Kohl oder Wirsing.

Man schneidet 2 Köpfe Wirsing in Viertel und legt diesen in kochendes Salzwasser nebst einer Prise Natron und blanchiert ihn halbweich; hierauf gibt man ihn auf einen Durchschlag zum Abtropfen, belegt den Boden einer Casserole mit Speckscheiben, legt eine Schichte Kohl hinein, streut etwas Pfeffer und Muscatnuß darauf und feingehackten Schinken, dann wieder Kohl und so fort, bis die Form oder Casserole voll ist und stellt sie in eine heiße Röhre, bis der Kohl, den man mit Bröseln bestreut und mit Butterstücken belegt hat, sich leicht gebräunt hat, stürzt ihn auf eine Schüssel, läßt das Fett davon ablaufen und gibt einige Löffel voll Butter-Sauce darüber.

598. Gedünsteter Kohl.

Man schneidet 4 Kohlköpfe in Viertel, oder wenn die Köpfe klein sind, in 2 Theile, kocht sie in Salzwasser halbweich und läßt sie gut abtropfen; in eine Casserole gibt man dann einige Speck-

scheiben, legt den gut ausgedrückten Kohl hinein, dünstet ihn, fügt auch etwas Butter-Sauce und eine Prise Pfeffer hinzu und richtet ihn an.

599. Kohl wie Spinat zu bereiten.

Man schneidet den Kohl fein nudlig und kocht ihn in Salzwasser weich, schüttet ihn auf ein Sieb zum Abtropfen. Inzwischen hat man eine gelbe Einbrenne bereitet, vergießt diese mit etwas Suppe, gibt den Kohl hinein, würzt mit Pfeffer und Muscatnuss, läßt alles noch einmal aufkochen und gibt ihn zu Tisch.

600. Farcierter oder gefüllter Kohl.

Siehe diesen bei den Suppen im 1. Abschnitt „Gefüllter Kopfsalat“.

601. Blau- oder Roth-Kraut.

Man schneidet, nachdem man die dicken Rippen aus den Blättern von 2 Köpfen Rothkraut ausgeschnitten hat, die Blätter fein nudlig, wäscht das Kraut und gibt in eine Casserole Fett, röstet eine Handvoll feingeschnittene Zwiebeln darin, gibt das Kraut hinein, gießt eine Tasse voll Weißwein daran, fügt Salz, eine Messerspitze voll Zucker und etwas fette Fleisch-Suppe hinzu und dünstet das Kraut weich.

602. Roth-Kraut mit Äpfeln gedünstet.

Man schneidet oder hobelt 4 Krautköpfe, nachdem man dieselben von den Strunken und Rippen befreit hat, fein, gibt in eine Casserole ziemlich viel Fett, röstet eine geschnittene Zwiebel darin, gibt das Kraut hinein, nebst einigen Löffeln voll Essig und Suppe oder Wasser, dünstet es eine Weile, fügt dann noch 3 große geschälte und in dünne Scheiben geschnittene Äpfel, ein Glas Weißwein, ein wenig Zucker, einen Kaffeelöffel voll Mehl nebst Salz und Pfeffer und nach Geschmack auch ganz wenig gehackten Kümmel hinzu, und dämpft alles zusammen weich. Es muß aber noch bemerkt werden, daß man Roth-Kraut immer nur in einer gut glasierten Casserole oder in einem irdenen Geschirr kochen soll,

niemals in einer Messing- oder Eisen-Pfanne, worin es eine abschauliche Farbe bekommen würde. Blaukraut gibt man zu Rinds- und Hammel-Braten, Wild und Wild-Geflügel.

603. Gedünstete Kohlrüben.

Man schneidet eine Anzahl Kohlrüben in kleine dünne Scheibchen oder in kleine Spitzweckchen, gibt in eine Casserole etwas Fett und feingeschnittene Zwiebel, gibt dann die gewaschenen Kohlrüben hinzu, gießt Suppe darüber, staubt etwas Mehl daran, salzt, streut feingehackte Petersilie darauf und dünstet die Kohlrüben weich. Oder man kocht die Kohlrüben in gesalzenem Wasser weich, bereitet dann eine Butter-Sauce, gibt die Kohlrüben darin nebst feingehackter Petersilie, läßt sie noch einmal aufkochen und gibt sie zu Tisch.

604. Weiß gedünstete Kohlrüben.

Man schneidet die Kohlrüben in beliebige Stücke und kocht sie in Salzwasser weich. In eine Casserole gibt man ein Stück Butter, gibt die Kohlrüben hinzu, streut nach Geschmack Zucker darüber, gießt etwas Suppe darauf und dünstet sie noch ein wenig, mischt dann noch etwas Petersilie, die man fein gehackt, und einige Löffel voll Butter-Sauce dazu und richtet sie an.

605. Gefüllte Kohlrüben.

Junge Kohlrüben (etwa 8 Stück) werden schön rund und glatt geschält, dann ein Deckel messerrückendick davon abgeschnitten, inwendig bis gut 1 cm vom Rande ausgehöhlt, und dann die Deckel und Rüben in Salzwasser $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht und auf ein Sieb zum Abtropfen gegeben. Inzwischen hat man eine Kalbfleisch-Farce (mit Fett) bereitet, worunter man auch eine geriebene kleine Zwiebel, ein wenig rohen Reis und Petersilie mischt, füllt damit die Kohlrüben, deckt die Deckel darauf, belegt eine Casserole mit Speckscheiben, setzt die mit Bindfaden überbundenen Kohlrüben darauf, gießt 1 Schöpfloffel voll Suppe daran und stellt die Casserole gut verschlossen in die Röhre und dämpft die Rüben weich. Beim Anrichten gibt man eine holländische Sauce über die Kohlrüben.

Man darf aber nur ganz junge und ja keine holzigen Kohlrüben hiezu verwenden. 250 Gramm Farce wird für obiges Quantum Rüben genügen.

606. Braun gedünstete weiße Rüben.

Man schneidet 6 Stück schöne Rüben in $\frac{1}{2}$ cm große Würfel; hierauf gibt man in eine Casserole ein Stück Butter, und wenn diese geschmolzen ist, fügt man einen Kaffeelöffel voll Zucker hinzu und läßt denselben braun werden, schüttet dann 1 Schöpflöffel voll Suppe darauf nebst den Rüben, staubt etwas Mehl daran und dünstet sie weich.

607. Weiß gedünstete Rüben.

Man schneidet die Rüben wie obige, gibt in eine Casserole ein Stück Butter, gibt die Rüben hinein, gießt ungefärbte weiße Fleisch-Suppe darauf, nebst 1 Kaffeelöffel voll Zucker und etwas Salz, staubt nach Geschmack ein wenig Mehl darüber (was aber auch wegbleiben kann) und dünstet sie weich.

608. Sauere Rüben.

Man schneidet oder hobelt die Rüben mit einem Krauthobel in feine Streifen und kocht sie dann in gesalzenem Wasser weich, unter das man auch Essig (auf $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser rechnet man $\frac{1}{4}$ Liter Wein-Essig) gibt und 1 Kaffeelöffel voll Kümmel; mittlerweile hat man eine gelbliche Einbrenne, in der man eine geschnittene Zwiebel geröstet hat, bereitet, verfocht diese mit etwas Suppe, gießt dieses zu den Rüben, fügt nach Geschmack auch ein wenig Zucker hinzu und läßt alles gut verfochen.

609. Gedünstete Teltower-Rüben.

Man schabt die kleinen Rübchen fein ab, wäscht sie und setzt sie mit Wasser, etwas Zucker und einem kleinen Stückchen Butter und Salz auf das Feuer und kocht sie darin weich; sodann bereitet man eine helle Einbrenne, vergießt diese mit Suppe und rührt diese dicke Sauce unter die Rübchen, läßt sie noch ein wenig damit verfochen und gibt sie zu Tisch. Will man die Rübchen

braun haben, so bereitet man sie wie die braungedünsteten weißen Rüben. Es sei noch bemerkt, dass man die Rüben gleich nach dem Puzen kochen muss, da sie gleich schwarz werden.

610. Schwarz-Wurzeln.

Man schabt die Schwarz-Wurzeln rein ab und gibt sie, damit sie nicht röthlich und fleckig werden, in kaltes Wasser, worin man 1 Löffel voll Mehl glatt gerührt und etwas Essig hinzugefügt hat; sodann schneidet man sie in 3 cm lange Stücke und kocht sie in Salzwasser beinahe weich; sodann gibt man sie in eine Butter-Sauce, träufelt etwas Citronensaft dazu und kocht sie vollends darin weich.

611. Schwarz-Wurzeln gebacken.

Die Schwarz-Wurzeln werden wie obige gepuzt und in Stücke geschnitten; sodann taucht man sie in einen Backteig mit Öl, und bäckt sie aus dem Schmalz, muss sie aber zuvor wie obige in Salzwasser kochen und gut ablaufen lassen.

612. Gelbe Rüben gedünstet.

Man schneidet die gelben Rüben fein nudlig, gibt in eine Casserole ein Stück Butter, gibt die gewaschenen Rüben hinein nebst etwas Zucker und Suppe, staubt auch ein wenig Mehl daran und sügt nach einiger Zeit gehackte Petersilie hinzu, und dünstet sie weich.

613. Gelbe Rüben auf andere Art.

Man nimmt hierzu ganz junge gelbe Rüben (Carotten), schabt sie rein ab, wäscht und kocht sie in Salzwasser weich; hierauf lässt man sie abtropfen und gibt sie mit einem Stück Butter in eine Casserole, streut gehackte Petersilie darauf und dünstet sie noch ein wenig. Oder man kocht sie in Wasser und gibt sie dann in eine Casserole und lässt sie mit Butter-Sauce noch eine zeitlang dünsten.

614. Gurken gedünstet.

Man schält eine Anzahl feste große Gurken, schneidet sie der Länge nach in 4 cm große Stücke, lässt sie etlichemale in Salz-

wasser aufsieden, schüttet sie auf einen Durchschlag, bereitet in-
zwischen eine Butter-Sauce, gibt die Gurken hinein, würzt mit
einer Prise Pfeffer und Muscatnuß und dünstet sie weich.

615. Gurken gebacken.

Man schneidet die großen Gurken, nachdem man sie geschält
hat, der Länge nach in 6 Theile, bestreut sie mit Salz und Pfeffer,
taucht sie in Mehl, bäckt sie aus dem Schmalz schön bräunlich und
legt sie auf ein Sieb zum Entfetten oder Abtropfen. Man thut
besser sie erst nach dem Backen zu salzen, da sie dann nicht so
spritzen beim Backen. Man gibt sie zu Rumpsteaks, Beefsteaks,
Kostbraten, garniert damit die Schüsseln und gibt sie selten für
sich allein auf einen Teller. Man darf sie auch nicht lange stehen
lassen, da sie sonst ganz weich werden.

616. Gefüllte Gurken.

Man schält 4 große, gerade Gurken und höhlt sie dann aus;
sodann füllt man sie mit Kalbs- oder Fisch-Farce, wickelt sie in Speck-
scheiben, legt sie in eine Casserole, gießt etwas Weißwein und Suppe
darauf, daß die Gurken davon bedeckt sind, fügt noch Wurzelwert
und Petersilie, sowie Gewürzkräuter hinzu und dämpft sie gut zu-
gedeckt in der Röhre $\frac{1}{2}$ Stunde. Man gibt sie entweder als
Gericht für sich und gießt beim Anrichten die entfettete mit Citronen-
safi etwas abgeschärfte Sauce darüber, oder man schneidet sie in
Scheiben und gibt sie als Garnierung zum Rindfleisch, Rinds-
braten &c.

617. Gedünstetes Weißkraut.

Man schneidet einen Kopf Weißkraut recht fein, gibt in eine
Casserole Fett, röstet eine große feingeschnittene Zwiebel darin,
gibt das gewaschene Kraut und 1 Schöpflöffel voll fette Suppe
hinzu nebst 1 Kaffeelöffel voll Mehl, salzt und dünstet es weich.

618. Weißkraut auf andere Art.

Man schneidet einen Krautkopf in Viertel, blanchiert dieselben
beinahe weich, nimmt sie dann heraus, schneidet den Strunk und

die äußeren dicken Rippen davon aus und läßt sie gut abtropfen; inzwischen hat man eine gelbe Butter-Sauce, in der man auch ein wenig feingeschnittene Zwiebeln mitgeröstet hat, bereitet, legt das Kraut in eine Casserole, übergießt es mit der Sauce, streut Kümmel darüber und dünstet es vollends weich.

619. Gefülltes Kraut.

Hierzu schneidet man von schönen großen Krautblättern die dicken Rippen aus und blanchiert dieselben einige Minuten; dürfen aber nicht zu weich sein. Man macht dann Farce von Kalbfleisch, oder von halb Schwein- und halb Rindfleisch, oder von $\frac{1}{2}$ Kilo Rindfleisch mit etwas Fett, mischt die geweichte Schmolle von einer Semmel, eine Handvoll rohen Reis und eine große geriebene Zwiebel, Salz und Pfeffer darunter, knetet es mit 2 ganzen Eiern gut ab, gibt diese Farce in die Krautblätter, wickelt sie wurstförmig zusammen und umbindet sie leicht mit dünnem Bindfaden. In eine Casserole gibt man Fett und feingeschnittene Zwiebeln, gibt, wenn diese gelb geworden sind, feingeschnittenes Weißkraut hinein, jedoch nur eine dünne Schichte, legt dann das Eingewickelte darauf, bedeckt wieder mit einer Lage Kraut u. s. f.; zuletzt muß geschnittenes Kraut sein; man salzt nun ein wenig, gießt dann fetter, gut gesalzene Suppe darüber und dämpft das Kraut gut verschlossen weich.

620. Braun gedünstetes Kraut.

Man schneidet einen schönen Krautkopf fein nudlig und übergießt ihn mit Wasser; sodann gibt man in eine Casserole reichlich Fett, eine feingeschnittene Zwiebel und eine Messerspitze voll Zucker und läßt dieses braun werden, gibt dann das Kraut hinzu, gießt einen Schöpflöffel voll Suppe darauf, nebst einigen Eßlöffeln voll dicker brauner Cinnach-Suppe, würzt mit einer Prise Pfeffer und dünstet das Kraut darin weich. Oder man staubt einen Eßfel voll Mehl gleich über das Kraut, wenn man es aufstellt, und läßt die Cinnach-Suppe dafür weg.

621. Gedämpftes Sauer-Kraut.

Man stellt Sauer-Kraut, mit Suppe übergossen und mit einigen Zwiebeln, die man in große Stücke geschnitten hat, zum

Feuer, rührt noch 1 Löffel voll Kümmelförner darunter und dämpft es weich; sodann macht man eine gelbe Einbrenne, röstet noch eine feingeschnittene Zwiebel darin, gibt diese in das Sauer-Kraut, läßt es noch gut damit verkokhen und nimmt die großen Zwiebelstücke heraus, bevor man es anrichtet.

622. Ungarisches Sauer-Kraut.

Man setzt 3 Hände voll Sauer-Kraut mit einem Stücke geräucherten Schweinsfleisch oder Zunge zc. zum Feuer und dämpft es weich; hierauf macht man eine braune Einbrenne von 80 Gramm Schweinfett und dem erforderlichen Mehl, röstet 1 Löffel voll feingeschnittene Zwiebel darin, gießt etwas von der Kraut-Suppe darauf, verrührt die Einbrenne damit glatt, nimmt das Fleisch aus dem Kraute heraus, gibt die Einbrenne in den Krauttopf, fügt nach Geschmack Paprika und eine Tasse Rahm hinzu, läßt es noch einmal aufkochen und richtet es dann mit dem geräucherten Fleische an.

623. Pilze in der Sauce.

Die Schwämme werden gepußt, gewaschen, rasch in Salzwasser gekocht und dann fein gehackt. Unterdessen röstet man 1 Löffel voll Mehl in Butter gelb, nebst etwas feingeschnittener Zwiebel, verkokht diese Einbrenne mit Suppe oder Rahm, gibt die Schwämme hinzu, würzt mit Citronensaft, Pfeffer und Petersilie, läßt die Sauce noch ein wenig kochen und gibt sie zu gekochtem Rindfleisch zu Tisch.

624. Gedünstete Morcheln.

Nachdem man die Morcheln oder andere Schwämme gut gereinigt hat, gibt man in eine Casserole ein ziemlich großes Stück Butter, gibt die Schwämme hinzu, läßt sie ein wenig dünsten, gibt dann ein wenig Mehl dazu nebst etwas Weißwein und Suppe und dünstet die Schwämme weich, würzt mit Salz und Pfeffer und gibt sie sogleich zu Tisch.

625. Gedünstete Rettige.

Man schabt kleine Monat-Rettige sauber ab, gibt in eine Casserole etwas Butter und ganz wenig Zucker, läßt den Zucker

entweder bräunen, oder man gibt sogleich Suppe, die Kettige und ein wenig Mehl darin und dünstet sie weich. Am besten schmecken sie, wenn man die Kettige mit Butter, Zucker und Suppe auf einmal in die Casserole gibt, sie dünsten läßt und kurz vor dem Anrichten ein wenig Butter-Sauce daran gibt.

626. Gedünstete Paradiesäpfel (Tomaten).

Man schneidet die Tomaten in dicke Scheiben, legt auf den Boden einer Casserole Butterstücke, gibt die Scheiben hinein, streut eine Prise Pfeffer und Salz darüber, belegt die Tomaten mit Butterstücken, stellt die Casserole zugedeckt in die Röhre und dämpft die Tomaten $\frac{1}{4}$ Stunde, gießt dann noch etwas Citronensaft oder Essig hinzu, läßt sie noch ein wenig damit verkochen und gibt sie zu Tisch. Man darf aber ja nicht zuviel Flüssigkeit hinzugeben, bloß 2—3 Löffel voll. Man gibt sie zu gebratenem Rind- oder Hammel-, oder auch Wildfleisch.

627. Gefüllte Paradiesäpfel.

Man hackt Überreste von Braten oder Suppenfleisch fein; ebenso hackt man ein Sträußchen Petersilie und 1 kleine Zwiebel und röstet dieses; nun treibt man ein Stück Butter schaumig ab, gibt das Fleisch und auf 6 Löffel voll Fleisch 2 Löffel voll nicht zu weich gedünsteten Reis, Salz und Pfeffer hinzu, höhlt die Tomaten (etwa 10 Stück) aus, gibt etwas von dem Saft zu dem Fleische nebst 1 Ei und füllt die Tomaten dann mit dieser Fülle. Man beschmiert nun eine Casserole stark mit Butter, richtet die Tomaten darin ein, streut Bröseln darüber, übergießt sie sodann mit $\frac{1}{4}$ Liter guten Rahm und stellt sie zugedeckt in die Röhre und dünstet sie $\frac{3}{4}$ Stunden.

628. Gebratener Kohl.

Man schneidet einen Kopf Wirsing in 4 Theile, blanchirt diese in Salzwasser und läßt sie gut abtropfen. In eine Pfanne gibt man ein Stück Butter, legt, wenn diese heiß geworden, den Kohl hinein und brät ihn auf beiden Seiten braun.

629. Gebackene Kartoffeln auf französische Art.

Man schält eine Anzahl Kartoffeln schön rund und schneidet sie in beliebige, aber gleichmäßige Stücke, entweder in Viertel oder Streifen, oder auch in dünne Scheiben, oder man bohrt sie mit einem Apfelsbohrer aus, wäscht sie und trocknet sie sodann gut ab. In eine Backpfanne gibt man dann soviel Schmalz, daß sie bis über die Hälfte davon angefüllt ist, stellt diese und noch eine zweite Pfanne mit ebensoviel Schmalz auf das Feuer und läßt es heiß werden, schüttet dann die Kartoffeln in die eine Pfanne, schüttelt fortwährend, bis sie eine bräunliche Kruste bekommen aber noch weich sind, nimmt sie dann mit dem Backlöffel heraus und gibt sie dann in die andere Pfanne, läßt sie unter fortwährendem Schütteln gelb backen und läßt sie dann auf einem Siebe abtropfen, streut Salz darüber, muß sie dann aber rasch zu Tisch geben, da sie sonst weich werden.

630. Gebackene Kartoffel-Scheiben.

Man passiert 10 Stück große Kartoffeln, die man roh geschält und mit recht wenig Wasser gedünstet hat, mischt 80 Gramm Butter und 4 Eidotter darunter nebst etwas Pfeffer und Muscatnuss; treibt diese Masse auf einem mit Mehl bestäubten Brette fingerdick aus und sticht mit einem runden Ausstecher, den man in Mehl getaucht hat, Scheiben davon aus, die man in einer flachen Pfanne, deren Boden nur leicht mit Schmalz bedeckt ist und das sehr heiß sein muß, auf beiden Seiten braun bäckt. Oder man beschmiert eine flache Pfanne dick mit Butter, richtet die Scheiben eine neben die andere ein, stellt sie in eine heiße Röhre und bäckt sie, ohne die Scheiben umzuwenden.

631. Kartoffel-Croquetten.

Man kocht 10 Stück große geschälte Kartoffeln mit möglichst wenig Wasser, passiert sie dann und rührt 3 Eidotter und 50 Gramm Butter darunter, nebst etwas Muscatnuss und Petersilie und läßt die Masse auskühlen. Hierauf formt man auf einem mit Mehl bestäubten Brette fingerlange Würstchen daraus, taucht sie in Eier und Bröseln und bäckt sie aus dem Schmalz.

Oder man kann auch Knödel daraus formen und ebenfalls aus dem Schmalz backen. Man verwendet sie zum Garnieren von Rindfleisch, Rindsbraten zc. Die Petersilie kann auch wegbleiben.

632. Kartoffel-Nocken auf andere Art.

Man passirt 8 Stück roh geschälte, gekochte Kartoffeln, mischt 2 ganze Eier, 60 Gramm Speck, den man wie zu Speckknödel geschnitten und in dem man 3 Löffel voll Semmelbröseln gelb geröstet hat, dazu, formt glatte runde Nocken daraus, gibt in eine Pfanne eine Handvoll feingeschnittenen Speck, läßt diesen ausbraten und brät die Nocken darin auf beiden Seiten braun.

633. Kartoffel-Knödel.

Hierzu reibt man 5 Stück rohe große Kartoffeln und übergießt sie mit Wasser, das man noch einmal durch frisches erseht. Sodann reibt man 5 Stück, am vorhergehenden Tage in der Schale gekochte Kartoffeln, rührt 120 Gramm Butter schaumig, gibt die geriebenen gekochten, sowie die gut ausgepressten rohen Kartoffeln und 5 ganze Eier, etwas Salz und Petersilie, sowie 2 fein würfelig geschnittene und geröstete Kaisersemeln hinzu; wenn nun diese Masse recht fest und zähe geworden ist, gibt man noch soviel Mehl darunter, daß sich die Knödel daraus glatt formen lassen, die man aber nicht größer als einen mittelgroßen Apfel formt und ins kochende Wasser gibt. Man bestreut sie sodann mit Bröseln und schmilzt Butter darauf.

634. Kartoffel-Purée.

Man kocht 10 Stück große mehligte Kartoffeln, die man roh abgeschält, mit wenig Wasser weich und passirt sie dann noch heiß durch ein feines Sieb, gießt dann soviel kochend heiße Milch hinzu, daß es ein dicklicher Brei wird, sowie auch 50 Gramm frische Butter, läßt den Brei heiß werden und gibt ihn zu Tisch.

635. Kartoffel-Schmarn.

Man reibt 4 große rohe Kartoffeln und übergießt dies mit Wasser; sodann läßt man das Wasser ab, drückt die Kartoffeln

fest aus, rührt 2—3 Eidotter und Salz dazu, schlägt das Weiße zu Schnee, mischt diesen darunter, bäckt den Schmarz wie eine Omelette auf beiden Seiten nicht zu rasch braun und zerstückt dieselbe mit der Schaufel in beliebige Stücke.

636. Gedünstete Kartoffeln mit Kümmel und Petersilie.

Man schneidet rohe Kartoffeln in 1 cm große Würfeln, oder man sticht sie mit einem Apfelsbohrer aus und kocht sie mit nur soviel gesalzenem Wasser weich, daß sie nicht anbrennen; gibt sie sodann in eine flache Casserole, gibt gehackte Petersilie und Kümmel, nebst frischer, in Stücke gepflückter Butter daran, stellt die Casserole 5 Minuten in eine heiße Röhre und gibt die Kartoffeln zu Tisch. Will man Kartoffeln zum Fisch geben, so schneidet man dieselben in große Stücke, kocht sie mit möglichst wenig Wasser und streut beim Anrichten Petersilie darüber (ohne Butter hinzuzufügen).

637. Eingemachte Kartoffeln.

Hierzu kocht man die Kartoffeln in der Schale und schneidet sie dann in dünne Scheiben. Inzwischen bereitet man eine helle Einbreune, vergießt diese mit Suppe, preßt etwas Citronensaft hinzu, gibt die Kartoffeln hinein, nebst gehackter Petersilie und einer halben oder ganzen Tasse voll guten Rahm und Salz, läßt alles heiß werden und gibt sie zu Tisch. Oder man röstet eine Handvoll feingeschnittenen Speck, 1 Löffel voll ebenso geschnittene Zwiebeln und 1 Löffel voll Mehl, gießt dann Suppe darauf, läßt es gut verkochen, gibt die Kartoffeln, etwas Salz und Essig hinzu und gibt sie zu Tisch.

638. Schinken-Kartoffeln.

Man kocht 10 große Kartoffeln in der Schale und schneidet sie in dünne Scheiben; sodann treibt man 80 Gramm Butter ab, gibt 100 Gramm feingehackten Schinken hinzu, nebst den Kartoffeln und einer Tasse dickem Rahm, oder wenigstens Milchrhm, bestreicht eine flache Pfanne mit Butter, füllt die Masse ein, streut Bröseln darüber und bäckt sie im Rohr.

639. Kartoffel-Auflauf.

Man passirt 10 Stück gekochte (roh abgeschälte) Kartoffeln, rührt 100 Gramm Butter und wenn die Kartoffeln etwas abgekühlt sind, 4 Eidotter darunter, schlägt das Weiße der Eier zu Schnee, oder wenn man noch ohnedies einige Eiweiß hat, so ist es umso besser; man mischt nun den Schnee und eine Prise Muscatnuß darunter, bäckt die Masse in einer Omeletten-Pfanne und gibt sie ins Rohr. Man kann auch einen Reif auf eine Platte aufdressieren und wenn derselbe gebacken ist, irgend ein Ragout darin anrichten.

53. Abschnitt.

Von den Salaten.

640. Endivien-Salat.

Den breitblättrigen Salat schneidet man in feine Streifen; den gekrausten hingegen zerspült man ein wenig und legt ihn eine zeitlang in frisches Wasser und macht ihn dann mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer, nebst ein wenig Zucker an.

641. Gemischter Salat.

Hiezu nimmt man von allen Ingredienzen das gleiche Quantum: In der Schale gekochte Kartoffeln schneidet man fein blättrig, ebenso rothe Rüben, dann etwas grüne Bohnen, die man ganz läßt, 1 Stück Blumenkohl, junge, grüne Erbsen, getrocknete weiße Bohnen und einige hartgekochte Eier, die man jedes in 4 Theile schneidet. Nachdem man nun die Gemüse (jede Sorte für sich) in Salzwasser gekocht und dann mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer angemacht hat, richtet man in die Mitte der Schüssel den Blumenkohl, sodann richtet man die Kartoffeln im Kranze ringsherum an und legt die Eier=Vierte! darauf, das andere wird dann schön herum gruppiert, sowie auch Kopf- oder Endivien-Salat dazu gehört. Man kann alle diese Salat-Sorten jede für sich bereiten (z. B. Bohnen, Blumenkohl &c.).

642. Kraut-Salat.

Man schneidet einen Kopf Weiß-Kraut, nachdem man die Rippen ausgekocht hat, fein nudlig, übergießt dann das Kraut mit kochendem Wasser, läßt eine Handvoll feinwürflig geschnittenen Speck heiß werden, gießt Essig dazu und läßt diesen heiß werden, läßt das Kraut auf einem Siebe abtropfen, salzt es und gießt den Speck und Essig heiß darüber. Jedoch muß man den mit Speck abgebrühten Salat erst kurz vor dem Auftragen anmachen, da er durch das längere Stehen schlecht wird.

643. Salat von Blau-Kraut.

Dieses wird auf gleiche Weise geschnitten und einige Zeit in kaltes Wasser gegeben. Sodann macht man den Salat mit Speck, Essig und Salz wie obigen, oder man brüht das Kraut mit heißem Wasser, drückt es gut aus, macht den Salat noch warm mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer und läßt ihn auskühlen. Man kann ihn auch wie obigen Salat mit Speck machen.

644. Gurken-Salat.

Möglichst frische Gurken werden geschält und dann fein gehobelt, hierauf bestreut man sie mit Salz und Pfeffer, fügt Essig und Öl hinzu und gibt sie gleich nach dem Anmachen zu Tisch, da der Gurken-Salat durch längeres Stehen seinen Wohlgeschmack verliert und die Gurken zähe werden.

645. Salat von Brunnen-Kresse.

Die Kresse wird abgezupft, gut gewaschen und mit Salz, Pfeffer, Essig und sehr wenig Öl kurz vor dem Auftragen angemacht.

646. Italienischer Salat.

Man kocht eine Sellerie-Knolle, 1 rothe Rübe, 2 große Kartoffeln, 2 gelbe Rüben, 1 kleine Rose Blumentohl, 2 Handvoll grüne Bohnen, ebensoviel grüne Kern-Erbsen, eine Handvoll Linjen, ebensoviel weiße getrocknete Bohnen. Nachdem man nun jede Sorte für sich in Wasser weichgekocht hat, schneidet man die Kartoffeln, Sellerie, gelbe und rothe Rüben und die grünen Bohnen,

nebst 5 Pfeffer-Gurken fein nudlig, mischt dann den in kleine Röschen zerpfückten Blumenkohl und das übrige untereinander, nebst 2 gut gewässerten und feinnudlig geschnittenen Häringen, macht den Salat mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer an, mischt auch noch 1 Löffel voll Kapern darunter, gibt dann eine gut bereitete Mayonnaise darüber und garniert den Salat mit Sardellen-Ringelchen, harten Eier-Vierteln, Krebs-Schweifchen zc. Statt der Häringe kann man im Nothfalle auch Sardellen nehmen, oder bloß 1 Haring und 3 Stück Sardellen.

647. Sellerie-Salat.

Man kocht einen Kopf Sellerie weich und schneidet denselben, nachdem man ihn geschält hat, in dünne Scheiben und macht den Salat mit Salz, Pfeffer, Essig und Öl an.

648. Fleisch-Salat.

Hiezu verwendet man Überreste von Suppen-Fleisch oder beliebigem gebratenem Fleische (jedoch ohne Fett) und schneidet dieses in ganz dünne Streifchen. Sodann bereitet man folgende Sauce: Man verrührt 2 gekochte und durch ein Sieb passierte Eidotter mit einem rohen Eidotter, gibt 1 Kaffeelöffel voll Essig und nach und nach 1 Esslöffel voll Senf, 7 Esslöffel voll feines Öl, eine Messerspitze voll Salz, eine Prise Pfeffer, 2 gehackte Chalotten oder eine andere Zwiebel, 2 Kaffeelöffel voll gehackten Estragon, 2 Löffel voll Rothwein und 4 Löffel voll Essig; dieses wird alles nach und nach verrührt, dann über das Fleisch gegossen und einige Zeit stehen gelassen. Man kann den Salat ähnlich wie den italienischen garnieren, z. B. mit kleinen Gurken, eingelegten Perl-Zwiebelchen, Sardellen, geräuchertem Lachs, Kapern, Eier-Vierteln, angemachter Brunnen-Kresse zc.

649. Salat-Sauce zu grünem oder Wurzel-Salat.

3 gekochte passierte Eidotter werden mit 8 Löffeln voll Öl 4 Löffeln voll Essig und dem nöthigen Salz nach und nach verrührt und diese Sauce über Kopf- oder Endivien-, Bögerl- oder Sellerie-Salat zc. gegeben.

54. Abschnitt.

Von den Eierspeisen.

650. Gefüllte Eier mit Senf-Sauce.

Man kocht 8 Stück Eier hart, läßt sie abkühlen, schält sie ab und schneidet sie einmal auseinander; hierauf nimmt man das Gelbe heraus und passiert es durch ein Sieb; ferner passiert man 5 Stück gepuzte Sardellen mit 50 Gramm Butter, mischt gut die Hälfte der passierten Dotter und 2 rohe Eidotter zu der Sardellen-Butter nebst der in Wasser geweichten Schmolle einer Kaisersemmel und 1 Kaffeelöffel voll gehackter Kapern hinzu und füllt damit die Eier. Nun rührt man zu den passierten Eidottern 3 Löffel voll gehackte Petersilie, Pimpinelle und Estragon gemischt, das nöthige Salz und etwas Citronensaft. Diese dicke Sauce gibt man in eine passende flache Schüssel (etwa Glaschüssel), legt die Eier darauf und garniert sie mit Sardellen-Ringelchen.

651. Verlorene oder pochierte Eier.

In einem Schneekessel bringt man Wasser, das man ein wenig mit Essig gesäuert und gezalzen hat, zum Kochen, schlägt dann eine bestimmte Anzahl frische Eier recht behutsam, damit das Gelbe nicht ins Weiße rinnt, hinein und läßt sie so lange darin, bis sich das Ei zusammengezogen hat, das Gelbe aber noch ziemlich weich ist, was man beim Anfühlen des Eies leicht herausfinden kann und was etwa 2—3 Minuten Zeit in Anspruch nimmt. Man muß aber den Kessel oder Pfanne immer ein wenig hin- und herbewegen, damit sich das Eiweiß vollkommen zusammenzieht; sodann hebt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, legt sie in kaltes Wasser, schneidet sie rein zu und gibt sie zur Suppe oder als Garnitur.

652. Fingerührte Eier oder Rühreier.

Man sprudelt 8 Eier mit 4 Löffeln voll Milch und etwas Salz ab, gibt sie dann mit einem Stück Butter (60 Gramm un-

gefähr) in eine Messingpfanne und rührt sie über Kohlenfeuer, bis sie ziemlich dick, jedoch nicht so dick geworden sind, dass man sie mit einer Gabel essen kann, ohne dass dieselben durch die Zinken durchfließen.

653. Rühreier mit Schinken.

Man bereitet Rühreier auf obige Art und mischt, sobald sie anfangen sich an die Pfanne anzusetzen, 2 Hände voll gehackten mageren Schinken darunter und füllt die etwas dicker eingekochten Eier in Muscheln, oder man serviert sie auf einer Platte.

654. Rühreier mit geräuchertem Lachs oder Sardellen.

Diese werden ganz gleich bereitet wie die Rühreier mit Schinken, nur gibt man statt desselben geräucherten Lachs oder Sardellen, die man feinstwürsig geschnitten hat, hinein, und füllt sie, sobald die Eier genügend eingekocht sind, in die Muscheln. Man darf aber die Eier nicht salzen, wenn man Sardellen dazu nimmt.

655. Eier-Omelette.

Man sprudelt in einem Töpfchen 8 Eier mit etwas Salz und 4 Eislöffeln voll Milch gut ab, gibt 60 Gramm Butter oder gutes Rindschmalz in eine Omeletten-Pfanne und lässt die Butter heiß werden, dass sie beinahe raucht, schüttet dann die Eier hinein, dass die Pfanne flach davon bedeckt ist, und rührt immer die sich verdickenden Eier unter die flüssigen, aber man darf nur ganz wenig rühren, damit die Omelette schön ganz bleibt; wenn nun dieselbe auf der untern Seite sich bräunlich gefärbt hat, biegt man dieselbe zusammen, legt eine Platte über die Omelette und stürzt die Pfanne um und gibt die Omelette sogleich zu Tisch. Die Oberfläche dieser Omelette muss eine schöne Farbe haben, das Innere aber muss noch weich sein. Obige Omelette ist für 2 Personen gerechnet.

656. Omelette mit Kalbs- oder Hammel-Nieren.

2 Kalbs- oder Hammel-Nieren werden von allem Fett befreit, in feine Scheibchen geschnitten und mit etwas Butter und

1 Kaffeelöffel voll feinen Kräutern geröstet, gesalzen, mit einer Prise Pfeffer bestreut, mit etwas Mehl gestäubt und mit 3 bis 4 Löffeln voll Weißwein noch einmal aufgekocht. Inzwischen hat man eine Omelette nach obiger Angabe bereitet, füllt nun die Nieren mit ihrer kurz eingekochten Sauce ein, biegt den Rand um und stürzt sie dann wie obige.

657. Omelette mit feinen Kräutern.

Bleibt der übrigen Bereitung ganz gleich wie die obige, nur kommen statt der Nieren feine abgeröstete Kräuter in die Mitte.

658. Omelette mit Spinat.

Die Bereitungsart ist dieselbe wie bei der Omelette mit Nieren, nur kommt hier Spinat, den man ziemlich dick gehalten hat, in die Mitte.

659. Omelette mit Schinken oder geräucherem Lachs.

Ist ebenfalls eine Wiederholung der Eier-Omelette und mit feingehacktem Schinken oder geräucherem Lachs gefüllt.

660. Omelette mit Champignons.

Weicht nur hierin von obiger ab, daß man blätterig geschnittene, gedünstete Champignons in die Mitte gibt.

661. Eier mit Crème.

Nachdem man 8 frische Eier pochiert und in kaltes Wasser gegeben hat, rührt man 1 Eislöffel voll Mehl mit Milch glatt, stellt sodann gut $\frac{1}{4}$ Liter Milch zum Kochen auf, nebst etwas Salz, und wenn man die Eier süß haben will, so kocht man auch ein Stückchen Vanille in der Milch und 1 Löffel voll Zucker, rührt noch 4 Eidotter zu dem Mehl, gibt ein Stückchen Butter in die kochende Milch und gießt nun die mit dem Mehl verrührten Eidotter unter fortwährendem Rühren in die Milch und schlägt die Crème bis sie aufkochen will, nimmt sie vom Feuer und schlägt sie dann bis sie

kalt ist; mischt dann den Schnee der Eiweiß hinzu. Nun gibt man beinahe die Hälfte der Crème in eine flache Auflauf-Schüssel und bäckt sie rasch in der heißen Röhre, bis sie so fest geworden ist, daß man die Eier darauf legen kann, ohne daß dieselben einsinken, gießt dann den Rest der Crème über die Eier und bäckt sie rasch schön gelb, wozu man eine heiße Röhre bedarf, da die Eier durch langsames Backen hart werden und somit das Gericht als mißlungen betrachtet werden muß.

55. Abschnitt.

Von den

Mehlspeisen im Allgemeinen.

Die Mehlspeisen zerfallen ihrer Bereitung nach in verschiedene Methoden, und bestehen:

1. aus den Aufläufen der verschiedensten Art;
2. aus den Omeletten, Schmarn u.;
3. aus den aus dem Schmalz gebackenen Mehlspeisen;
4. aus den verschiedenen Strudeln;
5. aus den Milchspeisen;
6. aus den Germ-Mehlspeisen;
7. aus den Dunstspeisen;
8. aus den Torten und verschiedenen Bäckereien.

Es mag wohl überflüssig erscheinen, wenn ich bemerke, daß zur Bereitung aller Mehlspeisen, Bäckereien u. die besten Materialien verwendet werden sollen, als: frische Butter, feines Mehl, frische Eier, gute süße Milch oder Rahm und zu den aus dem Schmalz gebackenen Mehlspeisen nur reines Rindschmalz und kein Fett. Ferner soll auch unter keiner Bedingung von dem angegebenen Gewicht oder Maß abgewichen werden, denn ich halte an dem Princip fest: Man soll sparen bei den kleinsten unbedeutendsten Sachen, wie in großen wichtigen Dingen, aber man soll auch nicht knausern, denn dadurch kann man sich ein Gericht gründlich verderben. Aus

dem Nichts etwas hervorbringen, kann der Herrgott allein. Dann muß man auch eine gute Röhre zur Verfügung haben und die Hitze zu regeln wissen.

56. Abschnitt.

Von den Aufläufen.

Diese, wenn gut gelungen, sehr feinen Mehlspeisen erfordern die richtige Bereitung und vor allem sehr festgeschlagenen Schnee, nicht zu tiefe Schüsseln, sondern mehr flache, damit die Ofenhitze gleichmäßig einwirken kann; die genaue Kenntnis der Röhre und die genau berechnete Zeit, bis wann der Auflauf serviert werden soll, denn 5 Minuten mehr oder weniger reichen hin, denselben zu verderben.

662. Vanille-Auflauf.

Man kocht in $\frac{1}{2}$ Liter Milch, eine halbe Stange Vanille und läßt sie zugedeckt noch ein wenig stehen; hierauf gibt man in eine tiefe Casserole oder Topf 210 Gramm Mehl, 100 Gramm Butter und 140 Gramm Zucker, gießt unter fortwährendem Rühren die heiße Milch, aus der man die Vanille genommen hat, hinzu und rührt es so lange auf dem Herde, bis es ein fester Brei geworden ist, der sich von der Pfanne löst und gibt ihn in eine Schüssel zum Auskühlen und schlägt 2 ganze Eier hinzu. Ist das Béchamel nun kalt geworden, so rührt man nach und nach 10 Eidotter hinein und mischt zuletzt den Schnee der 10 Eiklar leicht darunter, beschmiert eine Auflauf-Schüssel mit Butter, füllt die Masse ein und streut Zucker darüber, stellt die Schüssel auf ein Blech, worauf einige Hände voll Salz gegeben, damit die Schüssel nicht springt, und bäckt den Auflauf in einer nicht zu heißen Röhre. Beim Anrichten stellt man die Schüssel auf einen mit einer gebrochenen Serviette belegten Teller und bringt den mit Zucker bestreuten Auflauf mit einer Vanille- oder irgend einer Frucht-Sauce rasch zu Tisch.

663. Kaffee-Auflauf.

Man gibt entweder 2 Händevoll frischgebrannten Kaffee in $\frac{1}{2}$ Liter kochende Milch und deckt gut zu, oder auf sparzamere Weise kann man dies bewerkstelligen, indem man $\frac{1}{8}$ Liter starken heißen Kaffee in $\frac{3}{8}$ Liter kochende Milch gießt und von diesem Milch-Kaffee und dem gleichen Quantum Mehl, Butter und Zucker ein Béchamel wie beim Vanille-Auslauf bereitet und denselben weiter auf gleiche Weise vollendet und bäckt.

664. Caramel-Auflauf.

70 Gramm Zucker läßt man in einer kleinen Casserole hellbraun werden, gießt dann $\frac{1}{4}$ Liter heiße Milch darauf und läßt den Zucker damit aufkochen, so daß sich derselbe vollständig aufgelöst hat, gießt dann noch $\frac{1}{4}$ Liter Milch hinzu und läßt alles zusammen aufkochen, bereitet von dieser Caramel-Milch und dem gleichen Quantum (wie beim Vanille-Auslauf angegeben) Mehl, Butter und Zucker, Béchamel und vollendet den Auflauf wie diesen.

665. Chocolate-Auflauf.

140 Gramm Chocolate läßt man warm werden, gießt nach und nach unter fortgesetztem Rühren $\frac{1}{2}$ Liter Milch hinzu und läßt die Chocolate damit gut verkochen. Sodann gibt man in einen Topf 175 Gramm Reis oder Stärkmehl, 100 Gramm Butter und 140 Gramm Zucker, gießt dann unter fortwährendem Rühren die Chocolate hinzu und verfährt weiter damit wie es beim Vanille-Auflauf angegeben ist.

666. Haselnuss-Auflauf.

Man gibt 140 Gramm frische Haselnusskerne in eine Röhre, bis man die dünne Schale mit den Händen leicht davon abreiben kann und reibt sie dann fein. Nun bringt man $\frac{1}{2}$ Liter Milch zum Kochen und übergießt damit bei fortgesetztem Rühren die Haselnüsse, zu welchen man noch 50 Gramm Butter, 2 gehäufte Eßlöffel voll Semmelbröseln und 140 Gramm Zucker hinzugefügt hat, und rührt dieses so lange auf dem Herde ab, bis es ein dicker Brei geworden ist, gibt ihn in eine Schüssel zum Auskühlen, verrührt diesen

Sodann mit 8 Eidotter, und zieht den Schnee der 8 Eiklar leicht darunter und bäckt den Auflauf wie den Vanille-Auflauf.

667. Orangen-Auflauf.

Von 2 Orangen wird das Gelbe mit 140 Gramm Zucker abgerieben, derselbe dann in $\frac{1}{2}$ Liter Milch gegeben und zusammen gekocht. Mit dieser Milch übergießt man nun 210 Gramm Mehl und 100 Gramm Butter, verrührt dieses dann auf dem Herde, bis sich der Brei von der Casserole löst und behandelt den Auflauf weiter wie es beim Vanille-Auflauf angegeben ist. Man gibt eine Orangen-Sauce extra bei. Diese Béchamel-Aufläufe sind für 10—12 Personen berechnet.

668. Brot-Auflauf.

Man gibt in eine Casserole 100 Gramm geriebenes Schwarzbrot, 60 Gramm Butter, 100 Gramm Zucker, $\frac{1}{4}$ Liter Rahm oder Milch, rührt dieses auf dem Herde zu einem Brei und läßt ihn auskühlen. Sodann rührt man langsam 6 Eidotter und 60 Gramm Citronat damit, das man feingeschnitten hat, zieht den Schnee der Eiklar darunter und bäckt den Auflauf langsam. Für 5 Personen.

669. Gries-Auflauf.

Man säet 140 Gramm Gries in kochende und ganz wenig gesalzene Milch ein und kocht denselben weich, schüttet den dicken Brei in eine Schüssel, rührt dann 60 Gramm Butter darunter und läßt ihn erkalten. Sodann gibt man die feingehackte Schale einer halben Citrone, 80 Gramm Zucker hinzu, rührt langsam 8 Eidotter darunter, mischt zuletzt den Schnee der 8 Eiklar leicht ein und bäckt den Auflauf in einer gebutterten Schüssel bei mittlerer Hitze. Für 6—7 Personen.

670. Reis-Auflauf.

Man kocht 140 Gramm Reis bester Qualität wie obigen Gries nebst einem Stückchen Vanille in Milch weich und dick, gibt ihn in eine Schüssel, rührt 70 Gramm Butter und 80 Gramm Zucker darunter und läßt den Reis auskühlen; hierauf rührt man

8 Eidotter hinzu, mischt dann den Schnee der 8 Eiklar darunter und bäckt den Auflauf wie den vorigen. Auf gleiche Weise wird auch der Sago-Auflauf bereitet.

671. Citronen-Auflauf.

Man rührt 140 Gramm Citronen-Zucker mit 8 Eidotter recht schaumig, mischt dann den Schnee der 8 Eiklar leicht darunter, nebst 1 Eßlöffel voll Mehl und bäckt den Auflauf in einer gebutterten Schüssel nicht zu heiß. Für 5—6 Personen.

672. Aprikosen-Soufflé (Auflauf).

4 Eier schwer Zucker, 6 Eier schwer Aprikosen-Marmelade verrührt man zusammen und mischt dann langsam den Schnee von 10 Eiklar hinzu und bäckt das Soufflé in einer Schüssel bei gelinder Hitze. Für 7 Personen.

673. Erdbeer-Soufflé.

Man passiert 1 Liter sehr reife frische Erdbeeren durch ein Sieb, verrührt dieses Purée gut mit 300 Gramm Zucker und dem Saft einer halben Citrone, mischt dann den Schnee von 8 Eiklar darunter, füllt die Masse in eine gebutterte Auflauf-Schüssel, streut Zucker darüber und bäckt das Soufflé langsam. Für 5 Personen.

674. Johannisbeer-Soufflé.

Unter das Purée von 1 Liter frischer Johannisbeeren rührt man 500 Gramm Zucker, mischt dann den Schnee von 8 Eiklar leicht darunter, bestreicht einen flachen Teller oder Schüssel mit Butter und dressirt das Soufflé erhaben turbanartig auf, bestreut es stark mit Zucker und bäckt es langsam. Sicherer gelingt dieses Soufflé, wenn man die passierten Johannisbeeren mit 280 Gramm Zucker zu dickem Gelse kocht und ausgekühlt, dann unter dasselbe noch 250 Gramm Zucker rührt und dann den Schnee einmengt. Für 5 Personen.

675. Äpfel-Soufflé.

Man dünstet 10 Stück ungeschälte Äpfel mit möglichst wenig Wasser, passiert diese durch ein Sieb und mischt 250 Gramm

Zucker darunter, ebenso den Schnee von 8 Eierklar, und bäckt das Soufflé eine gute $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunden. Für 5 Personen.

676. Chocolate-Soufflé.

Man läßt in einer Pfanne 3 Tafeln Chocolate mit 4 Löffeln voll Wasser warm werden und rührt sie glatt; sodann rührt man noch 140 Gramm Zucker damit und wenn die Chocolate kalt geworden ist, mischt man den Schnee von 6 Eiklar leicht darunter und bäckt das Soufflé wie die vorhergehenden.

57. Abschnitt.

Von den Omeletten, Crème-Füllen, Schmarn etc.

677. Omelette-Soufflé.

1 Löffel voll Zucker rührt man mit 3 Eidotter zu Schaum, mischt dann den Schnee von 3 Eiklar leicht darunter und bäckt es in einer mit Butter beschmierten Omeletten-Pfanne ziemlich dick, 8 Minuten in der Röhre nicht zu heiß; hernach streicht man Marmelade darauf, schlägt die Omelette zusammen und gibt sie rasch zu Tisch. Für 1 Person.

678. Süße Omeletten mit Mehl.

2 gehäufte Löffel voll Zucker und 6 Eidotter rührt man schaumig, mischt dann Schnee von 6 Eiklar und 2 Kaffeelöffel Mehl darunter, bäckt die Omelette wie obige und füllt sie mit Marmelade.

679. Fridaffen oder Pannequets.

Eine Tasse voll feines gesiebtes Mehl (ungefähr $\frac{1}{4}$ Liter) wird nach und nach mit 4 ganzen Eiern und ungefähr $\frac{1}{2}$ Liter

Milch oder auch etwas mehr und ein wenig Salz zu einem glatten flüssigen Teig gerührt. In einer Fridatten- oder Omeletten-Pfanne läßt man ein Stückchen Rindschmalz heiß werden und gießt dieses in eine Casserole ab, gießt 2—3 Eßlöffel voll von der Masse darin und läßt dies so in der Pfanne herumlaufen, daß sie davon ganz dünn überzogen ist, bäckt sie auf einer Seite braun, wendet sie behutjam um, daß sie nicht bricht, was am besten gelingt, wenn man sich eine zweite Pfanne bereit hält, diese ebenfalls erhitzt und mit Schmalz hat auslaufen lassen. Man kann sie nun entweder auf einer Seite mit Zucker bestäuben und 7—8 Stück übereinander legen und dann zuletzt mit einer Schaufel glasieren, oder mit Marmelade füllen, wurstförmig zusammenrollen und bergartig aufstürmen.

680. Fridatten mit Chocolate-Crème.

Man verrührt 120 Gramm feines, gesiebtes Mehl mit 4 ganzen Eiern, rührt nach und nach 4 Eidotter, ein wenig Salz und soviel Milch hinzu, daß daraus ein flüssiger glatter Teig entsteht, den man durchsieht; hierauf bäckt man dünne Fridatten nach obiger Angabe, jedoch werden diese bloß auf einer Seite gebacken und dann mit folgender Crème gefüllt, übereinander gerollt, dann in fingerlange Stücke geschnitten, in einer flachen Schüssel im Kranze übereinander geordnet und mit Zucker bestäubt, in einer abgeköhlten Röhre erwärmt und dann sogleich zu Tisch gegeben. 100 Gramm Chocolate wird mit einigen Eßfeln voll Milch erhitzt und glatt gerührt; sodann gießt man $\frac{1}{4}$ Liter Milch oder leichten Kaffeerahm hinzu, nebst 1 Kaffeelöffel voll Mehl, 140 Gramm Zucker und 6 Eidotter, schlägt dieses auf Kohlenfeuer, oder man stellt den Schneekessel in kochendes Wasser, bis es eine dicke schaumige Masse wird. Die Crème darf heiß werden, jedoch nicht kochen. Auf diese Weise kann man die Fridatten auch mit jeder beliebigen Crème füllen. Jedoch kommt immer die blasse Seite nach Innen. Man kann diese gefüllten Fridatten auch mit Zucker bestreuen, mit einer glühenden Schaufel glasieren.

681. Vanille-Crème.

In einen Schneekessel gibt man 120 Gramm Zucker, eine halbe Stange Vanille, $\frac{1}{4}$ Liter Milch oder leichten Rahm, einen

gehäuften Kaffeelöffel voll Mehl und 6 Eidotter. Dieses schlägt man auf Kohlenfeuer, oder auf dem geschlossenen Herde, oder auch der Kessel wird in kochendes Wasser gestellt, so lange, bis es eine dickschaumige Masse geworden ist, welche heiß werden, aber nicht kochen darf.

682. Orangen- oder Citronen-Crème.

In einen Schneekessel gibt man 6 Eidotter, 120 Gramm Zucker, das an einem Stückchen Zucker abgeriebene Gelbe einer Orange oder einer großen Citrone, $\frac{1}{4}$ Liter Milch-Rahm, einen großen Kaffeelöffel voll Mehl und bereitet die Crème wie die vorhergehende.

683. Marasquino-Crème.

$\frac{1}{4}$ Liter Milch-Rahm, 6 Eidotter, 125 Gramm Zucker, 1 Kaffeelöffel voll Mehl wird auf die oben angegebene Weise zu einer schaumigen Crème geschlagen, vom Feuer genommen und ein kleines Gläschen Marasquino dazu gegossen.

684. Omeletten ohne Mehl.

Man sprudelt 10 ganze Eier mit 8 Löffeln voll Milch-Rahm gut ab, salzt leicht und bäckt davon 3 gleich große dicke Omeletten, die man auf einen Bogen Papier schiebt und sogleich mit einer beliebigen Crème füllt, zusammenrollt, mit Zucker bestäubt, mit einer glühenden Schaufel glaciert und rasch zu Tisch gibt.

685. Bürgerliche Tiroler Omelette.

Man gibt in eine Schüssel 1 Eßlöffel voll Mehl, etwas Salz, 3 Eidotter und 2—3 Eßlöffel voll Milch; rührt dieses ganz wenig durcheinander (ja nicht glatt abrühren, es darf nur so viel gerührt werden, daß das Mehl mit den Eidottern und der Milch halbwegs vermischt ist); hierauf schlägt man die 3 Eier klar zu Schnee, mischt diesen leicht darunter, gibt in eine Omeletten-Pfanne ein ziemlich großes Stück Rindschmalz und bäckt die Omelette auf beiden Seiten über Kohlenfeuer langsam braun, füllt sie mit Marmelade und bringt sie gleich zu Tisch. Hat man vor-

räthiges Eiweiß, so kann man 2 Eidotter und 4—5 Eiklar (zu Schnee geschlagen) hiezu nehmen und wird die Omelette dadurch noch lockerer. Für eine Person rechnet man obiges Quantum.

686. Kaiser-Schmarn.

Es wird die gleiche Masse wie zu obiger Omelette bereitet; jedoch, nachdem man die Omelette gewendet und dieselbe auch auf der anderen Seite sich leicht gefärbt hat, zertheilt man sie mit der Schaufel in nicht zu kleine Stücke und gibt den Schmarn mit Zucker bestäubt zu Tisch.

687. Kaiser-Schmarn auf andere Art.

2 Eßlöffel voll Mehl werden mit Milch glatt gerührt, leicht gesalzen, dann noch 4 Eidotter damit verrührt und der Schnee der 4 Eiklar darunter gezogen. Nachdem man in einer Casserole etwas Butter hat warm werden lassen, gibt man die Masse hinein und bäckt den Schmarn in der Röhre, streut, sobald derselbe sich blaß gefärbt hat, eine Handvoll Zucker und etwas Rosinen darauf, zerstückt den Schmarn in kleine Stücke und bäckt ihn fertig. Für 2 Personen.

688. Gries-Schmarn.

Man kocht 200 Gramm Gries in Milch, rührt 8 Eidotter und etwas Salz hinzu, mischt dann den Schnee der 8 Eiklar darunter und bäckt den Schmarn wie den Kaiser-Schmarn auf dem Herde, jedoch muß man diesen, bevor man ihn unwendet, in Stücke theilen. Selbstverständlich muß man den Gries zuerst etwas auskühlen lassen, ehe man die Eier hinzu rührt. Nach Belieben kann man auch ein Stückchen Vanille damit kochen und Zucker dazu rühren. Für 5—6 Personen.

689. Reis-Schmarn.

Dieser wird auf die gleiche Weise wie der Gries-Schmarn bereitet.

690. Mais-Schmarrn.

Man gibt in eine Schüssel eine Tasse feinen zerriebenen Topfen, gießt, wenn diejer sehr trocken ist, eine Tasse voll Milch darauf und wenn der Topfen weich ist, etwas weniger Milch, gibt dann etwas Salz und so viel Mais-Mehl (jedoch nicht Polenta, sondern solches Mehl, wie die Bauern zum Weis nehmen) hinzu, dajs ein dicker Teig (nicht unähnlich einem Knödelteig) daraus entsteht, den man auf dem warmen Herde 1 Stunde zugedeckt stehen läßt. Sodann läßt man viel gutes Rindschmalz heiß werden und gibt den Teig mit einer Schaufel in das Schmalz, dajs es anfangs aussieht, als wenn Nocken in der Pfanne wären; läßt nun den Schmarrn schön gelbbraun auf beiden Seiten rösten.

691. Semmel-Schmarrn.

Man schneidet 3 Kaisersemmeln auf, übergießt sie mit Milch und läßt sie erweichen. Hierauf gießt man die Milch ab, rührt 5 ganze Eier und etwas Salz hinzu, gibt ein großes Stück Schmalz in eine Pfanne und röstet den Schmarrn darin schön braun.

692. Tiroler Bauern-Nudeln.

Man bereitet einen Nudelteig von $\frac{3}{4}$ Liter Mehl, 1—2 Eiern und etwas Wasser, treibt diesen etwas dicker als für Suppen-Nudeln aus, läßt die Blätter ein bißchen abtrocknen und schneidet dann lange Nudeln wie ganz schmale Bändchen daraus, gibt in eine Pfanne ein großes Stück Butter, läßt die Nudeln darin bräunlich rösten, gießt dann ein wenig Milch oder Wasser daran und dünstet sie bis sie weich werden, gibt sie dann gleich zu Tisch, da sie sonst wieder hart werden.

693. Gedünstete Nudeln auf andere Art.

Man bereitet Nudeln wie obige und kocht sie in Milch die ein; sodann gibt man in eine flache Casserole ein ziemlich großes Stück Butter, läßt dieje zergehen, gibt die Nudeln hinein, dajs der Boden der Casserole gut fingerdick davon bedeckt ist und läßt die Nudeln auf Kohlenfeuer schön braun werden, sticht sie dann

mit der Schaufel in beliebige Stückchen und gibt sie mit Zucker bestäubt zu Tisch.

694. Topfen-Hockerln (Bauzen).

Man rührt 200 Gramm Butter schaumig, rührt 3 ganze Eier, 420 Gramm passierten Topfen, Salz und 30 Gramm in Milch aufgelöste Hefe hinzu, rührt 700 Gramm Mehl darunter und läßt den Teig gut aufgehen. Hierauf gibt man den Teig auf ein bemehltes Brett, formt Bauzen daraus und bäckt sie aus dem Schmalz. Man kann sie so zu Tisch geben, oder man läßt ein Stück Butter zergehen, gießt etwas Milch hinzu und läßt dieses kochen und dünstet dann die Bauzen darin ein wenig auf. Will man die Bauzen weniger fein machen, so rührt man keine Butter ab, sondern bloß Eier, Topfen, Hefe und Mehl.

695. Äpfel-Schmarn.

Ungefähr $\frac{1}{2}$ Liter Mehl rührt man mit Milch zu einem dicken Teig, rührt dann 5 Eier, Salz und gibt 2—3 Stück in dünne Scheibchen geschnittene Äpfel hinzu, verdünnt (wenn der Teig noch zu dick sein sollte, denselben mit soviel Milch, daß er wie ein dickflüssiger Straubenteig ist, gibt ein großes Stück Schmalz in eine Pfanne und bäckt den Schmarn wie den Kaiser-Schmarn.

58. Abschnitt.

Von den aus dem Schmalz gebackenen Mehlspeisen.

696. Backteig I. (Weinteig.)

Man rührt $\frac{1}{2}$ Liter gesiebtes feines Mehl mit Weißwein zu einem etwas dickflüssigen Teig, salzt und rührt noch 2 Löffel voll warmes Tafelöl und 2 Löffel voll Kunz darunter, mengt dann

den Schnee von 6 Eiklar darunter und verwendet den Teig, ohne denselben noch längere Zeit stehen zu lassen, wodurch derselbe schlecht wird.

697. Gewöhnlicher Backteig. II.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Liter Mehl mit Milch zu einem dicken glatten Teige, rührt dann 4 Eidotter und etwas Salz hinzu, und wenn der Teig glatt ist, mischt man den Schnee der 4 Eiklar darunter.

698. Gebackene Zwetschen.

Man schneidet schöne, reife, frische Zwetschen auseinander, nimmt die Kerne heraus, bestreut sie stark mit Zucker, träufelt ein wenig Rum darauf und läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde so liegen; hierauf taucht man sie in einen Backteig und bäckt sie aus dem Schmalz, gibt sie auf ein Sieb zum Entfetten, bestreut sie mit Zucker und richtet sie erhaben über einer gebrochenen Serviette an. Gebackene Pfirsiche oder Aprikosen bereitet man ebenso.

699. Gebackene Äpfelringe (Äpfelkuchel).

Von 6 Stück guten Äpfeln werden mit einem langen Ausstecher die Kerne ausgestochen, sodann geschält und in dünne Scheiben geschnitten, diese mit Zucker bestäubt, mit einem Gläschen Rum oder Cognac, oder auch Maraschino übergossen und so eine Weile liegen gelassen. Hierauf taucht man die Äpfelringe in den gewöhnlichen Backteig II. und bäckt sie aus dem Schmalz, bestäubt sie mit Zucker und gibt sie gleich zu Tisch.

700. Erdbeer- und Himbeer-Beignets.

Man vermischt $\frac{1}{2}$ Liter reife, frisch gepflückte Erdbeeren mit 3 Löffeln voll Zucker, gibt 1 Kaffeelöffel voll davon zwischen 2 länglich geschnittene Oblaten (ungefähr 8 cm lang und 5 cm breit), taucht diese in einen Weinteig, bäckt sie aus dem Schmalz, bestreut sie mit Zucker und gibt sie gleich zu Tisch. Statt der Erdbeeren kann man auch Himbeeren verwenden.

701. Kirschen-Beignets.

Man steint $\frac{1}{2}$ Liter Kirschen aus, gibt, je nachdem dieselben süß oder sauer sind, Zucker hinzu, macht Häufchen davon auf Oblaten wie bei den Erdbeer-Beignets angegeben ist, taucht sie in einen Weinteig und bäckt sie aus dem Schmalz. Selbstverständlich werden sie ganz in den Teig eingetaucht, nicht nur die Ränder, wie man dieses früher sehr häufig gethan hat.

702. Ausgebackene Zwetschen.

Man löst aus nicht zu weich gelochten, getrockneten Zwetschen die Kerne aus und gibt dafür eine geschwellte Mandel hinein, taucht die Zwetschen dann in einen Brandteig, den man mit Eiern etwas flüssiger gemacht als zu Brandstrauben, bäckt sie aus dem Schmalz und bestreut sie dann mit Zucker.

703. Kastanien-Beignets.

Man schält von $\frac{1}{2}$ Kilo Kastanien die grobe äußere Schale ab, kocht sie dann noch so lange in Wasser, bis sich auch die feine Schale abziehen läßt und dünstet sie dann mit 5 Löffeln voll Zucker und Weißwein ganz weich, reibt sie fein, oder passiert sie durch ein Sieb, befeuchtet sie dann mit einigen Löffeln voll dicken Rahm, gibt 1 Eßlöffel voll von dieser Masse zwischen naisy-gemachte Oblaten, gibt den Beignets eine runde oder auch eine längliche Form, taucht sie in einen Weinteig und bäckt sie aus dem Schmalz.

704. Mandel-Beignets.

In $\frac{1}{2}$ Liter Milch läßt man 80 Gramm feingeriebene weiße Mandeln, unter die man auch 6 Stück bittere gegeben hat, einige Minuten kochen; hierauf streut man 100 Gramm Zucker und 180 Gramm Reis- oder Stärkmehl unter fortwährendem rühren in die kochende Milch und rührt dieses so lange auf dem Herde ab, bis es ein feiner, zarter, nicht zu fester Brei geworden ist, streicht denselben auf ein genäßtes Brett oder ein gebuttertes Backblech gut fingerdick auf und läßt ihn erkalten. Hierauf schneidet man daraus viereckige Stücke nicht zu groß, löst diese mit einem

Messer ab, taucht sie in einen Weinreig und bäckt sie aus dem Schmalz, bestreut sie mit Zucker und gibt sie zu Tisch.

705. Reis-Beignets.

Man kocht 200 Gramm Reis (guter Qualität), nebst etwas Vanille und einer Prise Salz in Milch körnig weich, schüttet sodann den Reis auf ein Brett, drückt ihn auseinander, daſs das Brett fingerdick davon bedeckt ist und läſst ihn, nachdem man ihn stark mit Zucker bestäubt hat, auskühlen. Hierauf sticht man mit einem Krapsen-Ausstecher runde Scheiben davon aus, taucht sie in Ei und Brösel und bäckt sie aus dem Schmalz, bestreut sie gut mit Zucker und Zimmt und glaciert sie dann mit einer glühenden Schaufel.

706. Gries- oder Sago-Würstchen.

Man kocht 200 Gramm Gries oder Sago in Milch weich und dick, salzt, mischt auch nach Belieben Zucker darunter, gibt dann den Griesbrei in eine Schüssel zum Auskühlen. Sodann rührt man 3—4 Eier und eine große Handvoll geriebene Mandeln darunter, bestreut ein Brett mit Semmelbröseln, formt fingerlange und ein wenig dicker als fingerdicke Würstchen daraus, taucht diese, sobald sie ein wenig fest geworden sind, in abgesprudelte Eier und paniert sie mit Bröseln, bäckt sie hierauf aus dem Schmalz und bestreut sie mit einer Mischung von Zucker und geriebener Chocolate.

707. Äpfel-Würstchen.

Man dünstet 10 Stück geschälte Äpfel mit Zucker und Weißwein weich, jedoch so trocken als möglich, passiert sie durch ein Sieb, mischt dann 2 Löffel voll Rum, 80 Gramm geriebene Mandeln, 3 ganze Eier, etwas Citronenschale und so viel feine Bröseln (worunter auch Schwarzbrot-Bröseln sein dürfen) hinzu, daſs ein dicker Brei daraus entsteht, aus dem man Würstchen wie obige Gries-Würstchen formt, diese in Ei und Bröseln wendet und dann aus dem Schmalz bäckt. Man kann sie trocken, einfach mit Zucker bestäubt, oder mit Wein-Chateau zu Tisch geben.

708. Wein-Schnitten.

Man schneidet einige Semmeln in ganz feine Scheiben, taucht diese in gut gezuckerten Weißwein, unter den man auch ein wenig Rum gegeben hat, taucht sie hierauf in abgeprüdelte Eier und wendet sie in feinen Bröseln, bäckt die Scheiben dann aus dem Schmalz und wenn alle so gebacken sind, übergießt man sie mit Mülhwein.

709. Brand-Strauben.

In einer Casserole bringt man $\frac{1}{4}$ Liter Milch, nebst einem nussgroßen Stüchchen Butter, etwas Salz, zum Kochen, rührt dann langsam $\frac{1}{4}$ Liter Mehl hinzu und rührt dieses so lange auf dem Feuer ab, bis sich der Teig von der Casserole löst und gibt denselben in eine Schüssel zum Auskühlen. Hierauf knetet man den Teig mit der Hand und schlägt langsam 6 Eidotter und 1 ganzes Ei hinzu. In eine Backpfanne gibt man viel Schmalz, füllt den Teig in eine mit einem Stern eingelegte Spritze, taucht das Holz ins Wasser, schwenkt es wieder aus und drückt dann die Strauben, die man rund formt, in das Schmalz, das man erst bis zum Randen erhitzt und dann wieder etwas hat auskühlen lassen, bäckt sie unter oftmaligem leichten Schütteln der Pfanne schön gelb, gibt sie auf ein Sieb zum Entfetten, bestäubt sie mit Zucker und gibt sie mit irgend einem beliebigen Fruchtsaft zu Tisch. Jed muß noch bemerken, daß man diese Strauben langsam backen muß.

710. Zwetschken-Pafesen.

Man schneidet nach Bedarf Semmeln in feine Scheiben, kocht gute Zwetschken weich und wiegt sie, nachdem man sie entkernt hat, fein, mischt etwas Citronenschale und Zucker nebst ein wenig von dem Zwetschken-safte darunter, bestreicht mit dieser Fülle eine Semmelscheibe, drückt eine zweite Scheibe darauf, taucht sie sodann in einen Backteig H., bäckt sie aus dem Schmalz und gibt sie mit Zucker und Zimmt bestreut zu Tisch.

711. Schmeerballen.

Auf dem Nudelbrette bröseln man 280 Gramm Mehl und 140 Gramm Butter ab, gibt dann etwas Salz, 1 Kaffeelöffel:

voll Zucker, 4 Eidotter, 5—6 Löffel Rahm und 2 Löffel Rum hinzu, arbeitet dieses zu einem glatten Teige ab, der fast so weich wie Strudelteig sein muß, und den man dann an einem kühlen Orte zugedeckt rasten läßt. Hierauf macht man ganz kleine Laibchen aus dem Teig, rollt diese mit dem Kollholze messerrückendick aus, oder man rollt ein größeres Blatt aus und sticht mit einem runden Ausstecher ungefähr 10—11 cm große Fleckchen aus, kann dieselben auch rund abradeln. Sodann werden dieselben in gleichmäßiger Entfernung fünfmal so durchgeradelt, daß ringsherum ein ganz schmaler Rand unverletzt bleibt. Nun faßt man jeden zweiten Streifen mittelst eines Kochlöffelstieles auf, zieht dann den zuerst aufgefaßten über die andern herüber, so daß dieser unter den Stiel zu liegen kommt, wodurch der Teig einem Ballen gleich sieht, den man nun sammt dem Stiel in heißes Back-Schmalz hält und zieht den Stiel erst dann heraus, wenn der Ballen die gewünschte Form behält. Sobald die Schneeballen unter häufigem Schütteln der Pfanne auf der untern Seite schön bräunlich geworden, wendet man sie um und bestreut sie nach dem Backen mit Zucker. Hat man eine Schneeballen-Form, so faßt man die Streifen mit den Fingern an, schiebt sie leicht zusammen und gibt sie in die zuvor im heißen Schmalz erhitzte Form, schließt den Deckel und bäckt sie unter oftmaligem Schütteln im heißen Schmalz.

712. Tiroler Bauern-Krapfen.

Auf ein Brett gibt man 200 Gramm Mehl, etwas Salz und 2 Eidotter, läßt dann 40 Gramm Butter zerschleichen (aber ja nicht heiß werden), gießt dann ein wenig Milch hinzu, läßt alles zusammen lau warm werden und macht damit einen nicht zu festen Teig an, den man gut abarbeitet, dann $\frac{1}{2}$ Stunde ruhen läßt, wobei man ihn zudeckt. Hierauf rollt man denselben dünn aus, belegt ein Blatt mit Fülle von gekochten, getrockneten Birnen, mit geriebenem oder gestoßenem Mohn und Zucker, mit Zimmt und Nelken gewürzt, wovon man einen kleinen Kaffeelöffel voll (in Abständen von 12 cm ungefähr) auf ein Blatt vertheilt und dann ein gleiches Blatt darüber legt, dann mit einem Krapfenradl die Krapfen abradeln und hierauf aus dem Schmalz bäckt. Man kann

den Teig auch ohne Butter anmachen, dafür muß man aber dicken guten Rahm nehmen und feine Milch.

713. Hasenöhrl und Palsterzipfl.

Der Teig ist derselbe wie bei obigen Krapfen, jedoch treibt man für Hasenöhrl denselben nicht ganz so dünn aus wie zu den Krapfen, und werden die Blätter auch nicht gefüllt, sondern einfach längere Stücke abgeradelt. Die Palsterzipfl werden mit irgend einer Marmelade gefüllt und in Dreiecke geradelt. Zu Hasenöhrl gibt man jezt oft Sauerkraut.

714. Tiroler Strauben.

Man gibt 280 Gramm gesiebtes, feines Mehl nebst Salz in eine Schüssel, rührt nach und nach soviel Milch hinzu, daß ein dicker, glatter Teig entsteht, rührt dann noch 5 ganze Eier hinzu, rührt den Teig sehr glatt ab, daß er wie Tropsteig aussieht und beim Backen zähe und nicht zu rasch vom Strauben-Trichter läuft, wozu man sich eines mit 3 Öffnungen versehenen Trichters bedient. Man gibt in eine kleine, gerade der Größe der Strauben entsprechende Backpfanne soviel gutes Schmalz hinein, daß die Pfanne gut zwei Drittheil damit gefüllt ist, und wenn dasselbe heiß geworden ist, fährt man mit dem Straubentrichter rings an den Wänden der Pfanne umher, bis die Oberfläche mit Teig vollständig bedeckt ist, wendet die Straube um und bäckt sie auch auf der andern Seite gelbbraun. Man gibt sie mit Zucker bestäubt und nach Belieben auch mit Wein-Chateau zu Tisch.

715. Zucker-Strauben.

Man rührt 280 Gramm Mehl, ganz wenig Salz, 120 Gramm Zucker nach und nach mit 10 Eiklar und mit soviel Weißwein, daß daraus ein ähnlicher Teig wie zu obigen Strauben entsteht, darf aber ja nicht zu rasch vom Trichter laufen, da sonst die Strauben zu fett werden und auch leicht brechen. Man bäckt sie wie obige, legt sie dann rasch über ein Kollholz und biegt sie ein wenig und läßt sie darauf erkalten, bestäubt sie mit Zucker und gibt sie mit Wein-Chateau zu Tisch.

716. Mandel-Pafesen.

Man gibt 140 Gramm Zucker, 3 Eidotter und 6 Eßlöffel voll guten Rahm in eine Schüssel nebst etwas Citronenschale und rührt dieses schaumig, gibt dann noch 128 Gramm Mandeln, die man fein gerieben hat, hinzu, bestreicht mit dieser Fülle eine dünne Semmelscheibe, legt eine andere Scheibe darüber, taucht dieses in einen Weinteig und bäckt die Pafesen aus dem Schmalz. Oder man taucht sie statt in Weinteig in abgesprudelte Eier, bäckt sie aus dem Schmalz und übergießt sie mit Glühwein.

717. Rosen-Kücheln.

In eine Schüssel gibt man 280 Gramm Mehl, gießt nach und nach $\frac{1}{4}$ Liter Milch hinzu, und wenn der Teig glatt gerührt ist, rührt man 4—5 ganze Eier und etwas Salz hinzu. Der Teig muß sehr glatt gerührt und ungefähr wie ein Straubenteig sein. Man läßt in einer tiefen, kleinen Backpfanne soviel Schmalz heiß werden, daß dieselbe zwei Drittheile davon bedeckt ist; hierauf läßt man die Form darin heiß werden, schwenkt das Schmalz davon ab, taucht sie dann, bis einen messerrückendick vom Rande in den Teig, fährt wieder rasch damit in das heiße Schmalz und läßt die Kücheln schön bräunlich backen, löst sie sodann von der Form, indem man mit der Hand auf den Stiel der Form schlägt, wodurch sie sich ablösen und bestäubt sie dann mit Zucker.

718. Gebackene Schwämme.

Man rührt einen gleichen Teig wie zu den Rosenkücheln an und bäckt statt Rosenkücheln, Schwämme, löst diese mit einem Messer behutsam von der Form und legt sie auf Fließpapier, durch das das Schmalz davon gut abläuft. Man kann sie dann in dickem bereitetem Chateau, oder mit Mandel- oder Haselnuß-Crème füllen.

719. Gebackene Rosen.

Man gibt auf ein Brett 200 Gramm Mehl, 45 Gramm Butter und etwas Salz, 3 Eidotter und soviel Weißwein, daß daraus ein ähnlicher Teig wie zu den Bauern-Krapfen entsteht.

Man man zugedeckt $\frac{1}{2}$ Stunde ruhen läßt und dann messerrückendick ausrollt. Hierauf sticht man mit 3 gezackten Ausstechern verschiedener Größe Blättchen aus, bestreicht die 2 größern davon mit Butter, jedoch nur in der Mitte, setzt 3 Blättchen aufeinander, doch so, daß 3 verschiedener Größe zusammen kommen, wovon das kleinste oben darauf kommt und drückt sie in der Mitte ein wenig fest, bäckt sie dann aus dem Schmalz, das man nicht gar zu heiß werden läßt. Man bestreut sie mit Zucker und Zimmt, kann auch in die Mitte eingemachtes Kirschfleisch zc. geben.

720. Schnür-Krapfen.

Hiezu macht man einen Bröselteig von 200 Gramm Mehl, 100 Gramm Butter, 1 Löffel voll Zucker, 3 Eidotter, etwas Citronensaft und einer Handvoll geriebenen Mandeln, 1 Löffel voll Rum, läßt diesen etwas ruhen und rollt ihn dann messerrückendick aus, schneidet davon Stücke nach der Größe der Form ab, läßt dieselbe im Backschmalze heiß werden, legt das Teigstück darauf, bindet es mit einer an der Form befestigten Schnur leicht an, oder richtiger man wickelt dieselbe nur lose über den Teig und hält sie mit der Form fest, läßt den Krapfen schön braun backen und löst ihn sodann gleich behutsam von der Form. Das Schmalz darf nicht gar zu heiß sein. Man kann sie dann mit beliebiger Marmelade, Apfel-Purée oder Crème inwendig bestreichen. Für 6 Personen.

721. Gebackene Mandeln.

Auf ein Brett gibt man 175 Gramm Mehl, 70 Gramm geriebene Mandeln, 90 Gramm Butter, 40 Gramm Zucker, eine Messerspitze voll Zimmt, 4 Eidotter, arbeitet dieses zu einem glatten Teig, rollt denselben gut messerrückendick aus und sticht mit einem mandelförmigen Ausstecher Mandeln aus, bäckt dieselben aus dem Schmalz, bestreut sie stark mit Zucker und gibt sie zum Thee oder dergleichen.

722. Nudel-Beignets.

Man macht von 2 Eiern (ohne Milch) einen gewöhnlichen Nudelteig, rollt denselben dünn aus und schneidet kurze mittelfeine

udeln daraus. Hierauf läßt man $\frac{3}{4}$ Liter Milch kochen, und
 e Nudeln hinein nebst etwas Salz, nach Belieben auch Zucker
 und kocht die Nudeln dick ein, streicht sie sodann auf ein Brot
 gerdicke auf und läßt sie erkalten; sodann schneidet man sie in
 fingerbreite und fingerlange Stücke, taucht dieselben in abgesprudelte
 er, wendet sie in Bröseln und bäckt sie aus dem Schmalz. Nach
 er bestäubt man sie mit Vanille-Zucker und gibt sie warm zu
 isch. Für 5 Personen.

723. Diablotins.

70 Gramm Haselnüsse und 70 Gramm Mandeln werden fein
 rieben; sodann verrührt man einen großen Eßlöffel voll Mehl
 und ebensoviele Zucker mit $\frac{1}{4}$ Liter Milch glatt, stellt dieses dann
 auf Kohlenfeuer und läßt es unter fortwährendem Umrühren lang-
 am kochen bis es dick ist, gibt dann die Mandeln und Haselnüsse
 zu, rührt alles durcheinander und stellt den Brei kalt. Hierauf
 rmt man nussgroße Kugeln, bäckt sie aus dem Schmalz und wälzt
 e dann in Staubzucker. Man gibt sie kalt zum Thee etc.

59. Abschnitt.

Von den verschiedenen Strudeln.

724. Butter- oder Blätter-Teig.

Auf ein Brett, das man an einem kühlen Ort gegeben hat,
 bt man 560 Gramm feines Mehl, ebensoviele gute frische Butter,
 acht von zwei Drittheilen Mehl, 4 Eidotter, etwas Salz, einem
 ussgroßen Stückchen Butter, 3 Löffeln Rum, einem Gläschen
 eißwein und soviel Wasser einen Teig, daß derselbe etwas fester
 s ein Strudel-Teig ist, arbeitet diesen gut ab und deckt ihn zu.
 un schneidet man die Butter in das Mehl, rollt diese mit dem
 ollholze zu einem Blatte aus, bis sich das Mehl mit der Butter
 ermengt hat, rollt dann den Vorteig aus, gibt die Butter und
 s etwa noch übriges Mehl hinein, schlägt den Teig von allen

Seiten zusammen, klopft den Teig mit dem Rollholze tüchtig aus (jedoch nicht rollen, sondern tüchtig schlagen), schlägt ihn dann von 2 Seiten zusammen und klopft ihn noch dreimal wie das erstemal, wickelt den Teig dann in ein Tuch, und stellt ihn in einer Schüssel $\frac{3}{4}$ Stunden oder auch länger auf Eis. (Im Winter kann man ihn an einen andern kalten Ort stellen.) Bevor man den Butterteig verwendet, wird er noch ein fünftesmal geklopft und dann ausgerollt. Während des Ausklopfens muß man auch das Brett mit Mehl bestäuben, damit der Teig sich nicht anlegt.

725. Mandel-Strudel, auch Tiroler Strudel genannt.

Man bereitet von 280 Gramm Mehl und ebensoviel Butter auf die oben angegebene Weise einen Blätterteig, rollt denselben messerrückendick aus und füllt ihn mit folgender Fülle: 280 Gramm Zucker rührt man mit 6 Eidotter und etwas Citronenschale schaumig, mischt dann den Schnee der 6 Eiklar mit 280 Gramm feingeriebenen weißen Mandeln und einem gehäuften Eßlöffel voll Stärkmehl darunter, gibt dieses in die Mitte des Teiges, streut Sultaninen darauf, bestreicht die Ränder mit Ei, schlägt den Teig zusammen, jedoch so, daß die Ränder etwa fingerbreit von einander entfernt sind, hebt den Strudel rasch mit beiden Händen auf ein mit Wasser befeuchtetes Blech, bestreicht ihn mit abgesprudeltem Ei und macht nun den zweiten Strudel, denn von dieser Masse gibt es zwei schöne Strudel. Man legt sie in einer Entfernung von ungefähr 3 Fingerbreite auf das Blech und damit sie während des Backens nicht so leicht auseinandergehen, legt man einen feucht gemachten Kochlöffel in die Mitte und bäckt den Strudel in einer ziemlich heißen Röhre etwa $\frac{3}{4}$ Stunden.

726. Apfel-Strudel.

Man macht im übrigen einen Butterteig wie oben angegeben ist, jedoch auf 280 Gramm Mehl nimmt man bloß 170 Gramm Butter, 2 Eidotter, Rum, Weißwein und Wasser, ganz gleich, sowie auch die Bearbeitung dieselbe ist, oder man kann auch ganz gut den feinen Butterteig mit gleich viel Butter wie Mehl nehmen und ist er immerhin feiner. Man rollt nun den Teig, d. h. die

Hälfte davon für einen Strudel aus, bestreut ihn dick mit in feine Scheibchen geschnittenen und zuvor geschälten Äpfeln, streut Citronenschalen, Sultaninen, Zucker, Zimmt und nach Belieben auch grobgehackte Mandeln oder Pignoli darauf, bestreicht die Teigländer mit Ei und behandelt den Strudel weiter wie den Mandel-Strudel.

527. Gezogener Strudel-Teig.

Auf ein Brett gibt man $\frac{1}{2}$ Liter gesiebtes Mehl und Salz, macht eine Grube, gibt ein ganzes Ei hinein und beiläufig $\frac{1}{4}$ Liter Wasser (es kann auch mehr sein, indem sich das Wasser nicht so genau angeben lässt, da das Mehl nicht immer gleich trocken ist), macht nun einen Teig an, der sich leicht ziehen lässt und arbeitet denselben mit den Ballen der Hand tüchtig ab, bis sich derselbe von der Hand und dem Brette löst, bestreut sodann das Brett mit Mehl, theilt den Teig in zwei gleiche Stücke, drückt dieselben mit dem Rollholze in handgroße Scheiben, bestreicht diese mit zerlassener Butter, deckt ein Tuch darüber und lässt sie $\frac{3}{4}$ Stunden so liegen. Nach dieser Zeit belegt man einen Tisch mit einem Tuche, stäubt Mehl darüber, gibt eine Teig-Platte darauf (lässt über das andere Stück inzwischen zugedeckt) und zieht den Teig vorsichtig aus, damit er kein Loch bekommt, bis er papierdünn ist. Man schneidet dann den dicken Rand ringsherum mit einem Messer ab, gibt die beliebige Fülle bis an den Rand gleichmäßig darauf, schlägt dann mittelst des Tuches den Teig 4 fingerbreit um, gibt auch darauf noch etwas Fülle, rollt den Teig mit Hilfe des Tuches zusammen und gibt ihn in eine Casserole, in die man entsprechend Butter gegeben hat, wozu man sich ebenfalls des Tuches bedient, mit Hilfe einer zweiten Person, wie dies überhaupt zum Ausziehen des Teiges angezeigt ist. Die folgenden Strudel-Füllen sind alle auf dieses Teig-Quantum berechnet und reichen für 2 Strudel etwa für 12 Personen.

728. Apfel-Strudel.

Man röstet 500 Gramm Semmelbröseln mit 170 Gramm Butter, schneidet 15 Stück ziemlich große gute Äpfel in dünne Scheibchen; hierauf zieht man einen Strudelteig nach obiger Angabe dünn aus, streut die Semmelbröseln darauf, vertheilt dann

gleichmäßig von den Äpfeln, stäubt Zucker und etwas Zimmt darüber, streut auch Rosinen darauf und rollt den Strudel mittelst des Luches zusammen. In die Casserole gibt man Butter, legt den Strudel vorsichtig hinein, bestreicht ihn mit zerlassener Butter und bäckt ihn in der Röhre.

729. Birnen Strudel.

Die Bereitung bleibt ganz gleich wie beim Apfel-Strudel angegeben ist, nur verwendet man statt der Äpfel feinblättrig geschnittene Birnen zur Fülle.

730. Kirschen-, Weintrauben- oder Zwetschken-Strudel.

Im übrigen bleibt die Bereitungsart dieselbe wie sie beim Apfel-Strudel angegeben ist, nur kommen statt der Äpfel, ausgekernte frische Kirschen, oder von den Stengeln gezupfte Trauben, oder von den Kernen befreite und in Streifen geschnittene, frische Zwetschken als Fülle. Natürlich nimmt man nicht von jeder Sorte dieser drei Obstsorten für einen und denselben Strudel, sondern Kirschen zum Kirsch-Strudel &c.

731. Nuss-Strudel.

Man bereitet einen Strudelteig nach obiger Angabe und läßt ihn rasten; inzwischen reibt man 280 Gramm Nüsse, befeuchtet 140 Gramm Semmelbröjel mit Rahm, mischt 140 Gramm Zucker unter die Nüsse, streut dieses nun auf den ausgezogenen Strudelteig, spritzt dann noch $\frac{1}{8}$ Liter Honig, den man mit einigen Löffeln voll Weißwein hat warm werden lassen und dann wieder ausgekühlt hat, darauf, rollt den Strudel zusammen und vollendet ihn wie den Apfel-Strudel.

732. Topfen-Strudel.

Man rührt 120 Gramm Butter schaumig, rührt diese dann noch mit 175 Gramm Zucker, Citronenschale, 7 Eidotter und rührt dann nach und nach 500 Gramm passierten Topfen, eine Tasse Rahm und etwas Salz hinzu und mischt den Schnee der 7 Eiklar

leicht darunter. Mit dieser Fülle bestreicht man den dünn ausgezogenen Strudelteig, muß aber achten, daß man den Teig dabei nicht verlegt, und vollendet den Strudel wie den Apfel-Strudel. (Man streut auch Rosinen auf die Fülle.)

733. Reis-Strudel.

Man kocht 280 Gramm Reis in Milch nebst einem Stückchen Vanille und ein wenig Salz weich und läßt ihn etwas auskühlen; sodann rührt man 110 Gramm Butter schaumig, rührt sie dann mit 175 Gramm Zucker und 10 Eidotter, mischt zuletzt den Schnee der 10 Eiklar dazu, bestreicht mit dieser Fülle den ausgezogenen Strudelteig, streut Rosinen darüber und vollendet den Strudel wie den Apfel-Strudel.

734. Gries-Strudel.

Man kocht 280 Gramm Gries in Milch weich, salzt auch ein wenig und rührt dann, nachdem man den Gries vom Feuer genommen hat, 120 Gramm Butter darunter, läßt ihn etwas auskühlen, rührt dann 140 Gramm Zucker, einige Löffel voll Maraschino und 10 Eidotter dazu, mischt zuletzt den Schnee der 10 Eiklar darunter und bestreicht mit dieser Fülle den ausgezogenen Strudelteig, streut Rosinen darüber und vollendet den Strudel wie den Apfel-Strudel.

735. Punsch-Strudel.

In eine Casserole gibt man 210 Gramm Mehl, 175 Gramm Butter, 140 Gramm Zucker, gießt dann $\frac{1}{2}$ Liter kochende Milch darauf und verrührt dieses auf dem heißen Herde, bis sich der Brei von der Casserole löst, gibt denselben in eine Schüssel zum auskühlen, schlägt 2 ganze Eier dazu und verrührt diese ein wenig. Wenn nun das Böckchen kalt geworden ist, rührt man 10 Eidotter, den Saft von 2 Orangen, sowie auch die feingechnittene Schale von einer Orange und 5 Löffel voll Rum darunter, mischt dann den Schnee von 10 Eiklar darunter, bestreicht mit dieser Masse den dünn ausgezogenen Strudelteig und vollendet denselben wie den Apfel-Strudel.

736. Rahm-Strudel.

210 Gramm Butter wird zu Schaum gerührt, hierauf gibt man 210 Gramm Zucker und nach und nach 12 Eidotter und Citronenschalen hinzu und wenn dieses gut gerührt ist, gießt man $\frac{1}{8}$ Liter dicken sauren Rahm dazu, mischt dann den Schnee der 12 Eiklar leicht darunter, streicht diese Fülle auf den dünn ausgezogenen Strudelteig, streut noch Rosinen darüber und vollendet den Strudel wie den Apfel-Strudel; wenn derselbe beinahe gebacken ist, jedoch noch ganz blassgelb ist, gießt man Milchrahm daran und bäckt ihn schön bräunlich.

737. Chocolate-Strudel.

Man läßt 140 Gramm Butter in der Röhre warm werden, verrührt diese dann mit 100 Gramm Chocolate, gibt 170 Gramm Zucker hinzu und rührt nach und nach 8 Eidotter und 100 Gramm abgeriebene geweichte Semmeln, die man dann, nachdem man sie gewogen, in Milch geweicht, gut ausgedrückt hat, abwechselnd 1 Löffel voll Semmelbrei und 1 Ei darunter rührt, zuletzt den Schnee von 8 Eiklar und 125 Gramm Mandeln leicht darunter mischt. Diese Fülle streicht man auf einen ausgezogenen Strudelteig und vollendet denselben wie den Apfel-Strudel.

60. Abschnitt.

Von den Milchspeisen.

738. Milch-Reis mit Haselnüssen und Chocolate.

Man gibt in eine Casserole, die oben mit Butter bestrichen hat, $\frac{1}{4}$ Kilo Reis, gießt $\frac{1}{4}$ Liter Wasser darüber und wenn dieses kocht, gießt man 1 Liter Milch hinzu, salzt, fügt auch Zucker nach Geschmack und nach einiger Zeit eine große Handvoll geriebene Haselnüsse hinzu und im Falle der Reis noch zu wenig gekocht wäre und die Milch sich verkocht hätte, gießt man noch die

nöthige Milch darauf, richtet dann den weich und nicht zu dick eingekochten Reis in einer Schüssel an, streut geriebene Chocolate mit Zucker vermischt darauf und gießt braune heiße Butter darüber.

739. Milch-Reis gebakken.

280 Gramm Reis wird in Milch weich gekocht, nebst etwas Salz und Vanille-Zucker. In eine Casserole gibt man ein wenig Butter, oder man bestreicht nur den Boden derselben mit Butter, verrührt den Reis mit 100 Gramm Butter, streicht nun eine fingerdicke Schichte davon in die Casserole, gibt etwas Marmelade darauf, dann wieder Reis und so fort. Zuletzt muß Reis sein, sodann streicht man spanische Bindmasse darauf, von 4 Eiweiß zu Schnee geschlagen und 300 Gramm Zucker und bäckt dieses in einer abgekühlten Röhre.

740. Gries-Hockerln in der Milch.

Man kocht $\frac{1}{4}$ Kilo Gries in Milch nebst einem Stückchen Zimmt und ein wenig Salz weich und dick ein, rührt dann 100 Gramm Butter darunter und läßt ihn ein wenig auskühlen. Hierauf rührt man 6 ganze Eier und 120 Gramm Zucker darunter, stellt dann eine Casserole mit $1\frac{1}{2}$ Liter Milch, 140 Gramm Butter auf das Feuer, legt, sobald die Milch kocht, nicht zu große Nocken ein und stellt dann die Casserole mit einem Deckel verschlossen in die Röhre, nimmt den Deckel nach 5 Minuten ab und läßt die Nocken Farbe nehmen und die Milch verkochen. Man gibt sie mit einer Chocolate-Crème zu Tisch. Für 12 Personen.

741. Salzburger Hockerln.

Man bringt $\frac{1}{4}$ Liter Milch, ein nussgroßes Stück Butter und etwas Salz zum Kochen, rührt dann $\frac{1}{4}$ Liter gesiebtes Mehl langsam darunter und rührt dieses so lange, bis sich der Brei von der Casserole löst und läßt denselben auskühlen. Sodann rührt man 2 Löffel voll Zucker und 4 Eidotter darunter und mischt dann den Schnee der 4 Eiklar leicht darunter. In einer flachen Casserole bringt man etwas mehr als $\frac{1}{4}$ Liter Milch und 80 Gramm Butter zum Kochen, legt auch ein Stückchen Vanille

hinzu, legt nun nussgroße Nockerln ein und wenn alle fertig sind, stellt man die Casserole in die heiße Röhre, läßt sie schön bräunlich backen und gibt sie nach Belieben mit Zucker bestäubt und einer Vanille-Crème zu Tisch. Für 5 Personen.

742. Aprikosen-Nockerln.

In einer flachen Casserole bringt man $\frac{3}{4}$ Liter Milch zum Kochen; inzwischen rührt man 70 Gramm Aprikosen-Marmelade mit 70 Gramm Zucker, mischt dann den Schnee von 6 Eiklar darunter und legt von dieser Masse mit einem Löffel Nockerln (in der Größe einer Wallnuß) in die kochende Milch, wendet sie dann einmal um, läßt sie nochmals aufsieden und richtet sie auf einer Schüssel gehäuft an, bestäubt sie mit Zucker und glaciert sie mit einer glühenden Schaufel. Für 4 Personen.

743. Nudel-Rouladen.

Man macht von 4 Eiern einen Nudelteig und schneidet ziemlich breite und kurze Nudeln, kocht dieselben in $1\frac{1}{2}$ Liter Milch, rührt inzwischen 140 Gramm Butter schaumig, gibt 175 Gramm Zucker, auch etwas Vanille-Zucker hinzu, rührt dann nach und nach 6 Eidotter darunter, und wenn die Masse schaumig gerührt ist, mischt man den Schnee der 6 Eiklar darunter, bestreicht ein Blech mit Butter, vermischt die etwas ausgekühlten Nudeln mit dem Gerührten, gibt eine fingerdicke Schichte von dieser Nudelmasse auf das Blech und bäckt sie in der Röhre braun; hierauf bestreicht man die Nudeln mit Marmelade, rollt die Roulade nach der Breite des Bleches zusammen, staubt Zucker darüber und glaciert sie mit einer glühenden Schaufel, schneidet sie in Scheiben und gibt sie sofort zu Tisch. Für 10—12 Personen.

744. Nudel-Kuchen.

Man bereitet von 4 Eiern Nudeln wie obige, kocht diese in $1\frac{1}{2}$ Liter Milch nebst einem Stückchen Vanille und ein wenig Salz dick ein, schüttet sie dann in eine Schüssel und rührt sie mit 140 Gramm Butter, 140 Gramm Zucker und 12 Eidotter, gibt 170 Gramm Sultaninen und den Schnee der 12 Eiklar darunter,

bäckt den Kuchen in einer glatten, gut gebutterten Form in der Röhre. Man gibt ihn mit einer heißen Aprikosen-Sauce zu Tisch.

745. Gries-Kuchen.

Man kocht 200 Gramm Gries in Milch weich, schüttet ihn sodann in eine Schüssel zum Auskühlen und rührt 140 Gramm Butter darunter. Wenn nun der Gries beinahe kalt geworden ist, rührt man 140 Gramm Zucker, etwas Orangenschale und 9 Eidotter hinzu und mischt, wenn dieses gut gerührt ist, den Schnee der 9 Eiklar leicht darunter, bäckt den Kuchen in einer gebutterten Form und gibt ihn sofort zu Tisch. Für 10 Personen.

746. Gebackener Reis-Pudding.

Man kocht 280 Gramm guten Reis in Milch weich und dick und läßt denselben erkalten. Hierauf rührt man 100 Gramm Butter gut ab, gibt 175 Gramm Zucker hinzu, nebst Citronenschalen und rührt dann abwechselnd 1 Eidotter und 1 Eislöffel voll Reis hinzu, bis man 10 Eidotter und den ganzen Reis eingerührt hat, mischt dann den Schnee von 6 Eiklar darunter; sodann bestreicht man eine Reifform mit Butter, säet sie mit Mehl aus, füllt etwas mehr als die Hälfte von der Reismasse ein, legt dann Oblaten darauf, gibt Marmelade oder Kirschfleisch darauf, deckt Oblaten darüber, füllt die übrige Masse ein und bäckt den Pudding langsam $\frac{3}{4}$ Stunden in der Röhre. Für 12 Personen.

747. Reis mit Kastanien.

Man kocht 200 Gramm Reis in Milch weich, salzt ein wenig und schüttet den Reis in eine Schüssel, rührt 100 Gramm Butter darunter und läßt den Reis auskühlen. Sodann rührt man 120 Gramm Zucker und 6 Eidotter darunter, sowie etwas Citronenschale, mischt dann den Schnee der 6 Eiklar hinein. Inzwischen hat man in der Röhre 30 Stück schöne Kastanien nur soviel gebraten, daß sie sich leicht abschälen lassen, und dünstet sie dann, nachdem man sie zuvor in Scheiben geschnitten hat, mit gutem Weißwein und Zucker, nebst etwas feingeschnittener Orangenschale weich. Nun bestreicht man eine Reifform stark mit

Butter, säet sie mit Mehl aus, füllt gut die Hälfte der Masse ein, gibt die Kastanien darauf und dann die übrige Masse darüber, streicht dann Wind-Masse von 4 Eiklar Schnee, 280 Gramm Zucker und eine gute Handvoll geriebene Mandeln darauf, und bäckt den Reis in einer nicht zu heißen Röhre. Für 8—10 Personen.

748. Gries-Schnitten mit Chocolate.

Man kocht 280 Gramm Gries in Milch weich und dick ein, rührt dann 120 Gramm Butter darunter und läßt ihn austüfeln, rührt hierauf 100 Gramm Zucker und 14 Eidotter darunter, mischt den Schnee der 14 Eiklar darunter, bestreicht eine flache, weite Casserole mit Butter, füllt die Gries-Masse ein und bäckt sie in der Röhre. Inzwischen dünstet man 12 Stück feingeschnittene gute Äpfel mit Weißwein, Zucker und Citronenschalen, nebst etwas Sultaninen nicht ganz weich, läßt dieses auf einem Siebe abtropfen; ferner schlägt man das Weiße von 6 Eiklar zu festem Schnee, mischt die 6 Eidotter, 120 Gramm Zucker, 120 Gramm geriebene Chocolate und 70 Gramm schwarze Bröseln darunter. Wenn nun die Gries-Masse gelb gebacken ist, streicht man die Äpfel und über diese die Chocolate-Masse darauf, und bäckt dieses in der Röhre fertig. Beim Anrichten schneidet man zwei fingerbreite Schnitten davon und gibt diese mit Zucker bestäubt sofort zu Tisch.

61. Abschnitt.

Von den Hefen-Mehlspeisen.

749. Hggetriebener Gugelhupf feinsten Art.

Man macht ein Dampf von 170 Gramm Mehl und $\frac{1}{4}$ Liter lauwärmer Milch, in der man 40 Gramm Hefe aufgelöst hat und läßt es aufgehen, muß aber darauf achten, daß man die Schüssel nicht auf den bloßen, heißen Herd stellt und das Dampf anbrennt, wodurch die Triebkraft verloren geht. Inzwischen rührt

man 280 Gramm Butter zu Schaum, gibt 1 Kaffeelöffel voll Salz, 2 Eßlöffel voll Citronen-Zucker und das Dampf hinzu und rührt dann langsam abwechselnd 1 ganzes Ei und 1 Eßlöffel voll Mehl darunter, bis 16 ganze Eier und 350 Gramm Mehl eingerührt sind und ein feiner zarter Teig daraus entstanden ist, unter den man 40 Gramm feinwürflig geschnittenes Citronat und ebensoviele gestiftelte Mandeln knetet; man füllt den Teig in eine gebutterte und mit Mehl bestäubte Form, daß dieselbe bis zur Hälfte gefüllt ist und läßt ihn zugedeckt aufgehen. Wenn nun die Form beinahe voll geworden ist, stellt man den Gugelhupf in eine nicht zu heiße Röhre und bäckt ihn $\frac{3}{4}$ Stunden.

750. Abgeschlagener Gugelhupf.

Man macht ein Dampf von 170 Gramm Mehl und 40 Gramm in $\frac{1}{4}$ Liter lauer Milch aufgelöster Hefe und läßt es aufgehen. Inzwischen rührt man 280 Gramm Butter schaumig, gibt 140 Gramm Zucker und das gut aufgegangene Dampf, 1 Kaffeelöffel voll Salz und nach und nach 2 ganze Eier und 12 Eidotter hinzu, rührt dann zuletzt 450 Gramm Mehl darunter und schlägt den Teig gut ab, bis sich derselbe von der Hand und Schüssel löst, füllt eine gebutterte, mit Mehl bestäubte Form bis zur Hälfte damit und läßt ihn gut aufgehen, bis der Teig den Rand der Form beinahe erreicht hat und bäckt den Gugelhupf nicht zu heiß. Man kann auch Mandeln und Citronat oder Sultaninen in den Teig geben.

751. Gugelhupf auf bürgerliche Art.

Man macht ein Dampf von 160 Gramm Mehl und 35 Gramm Hefe in $\frac{1}{4}$ Liter lauer Milch aufgelöst und läßt es aufgehen. Mittlerweile rührt man 280 Gramm Butter schaumig, gibt 2 Löffel voll Vanille-Zucker, 1 Kaffeelöffel voll Salz und das gut aufgegangene Dampf hinzu, rührt dann 7 Eidotter und 1 ganzes Ei darunter, mischt 560 Gramm Mehl und den Schnee der 7 Eier darunter, schlägt den Teig bis er sich von der Hand und der Schüssel löst, mischt dann noch 250 Gramm Sultaninen oder Rosinen darunter, und füllt den Teig in eine gebutterte und mit Mehl bestäubte Form, daß dieselbe bis zur Hälfte davon ge-

füllt ist und läßt ihn aufgehen. Wenn die Form beinahe voll geworden ist, bäckt man den Gugelhupf in einer nicht zu heißen Röhre.

752. Ordinärer Gugelhupf.

Man macht ein Dampfl von 170 Gramm Mehl und 40 Gramm in $\frac{1}{4}$ Liter lauer Milch aufgelöster Hefe und läßt es aufgehen. Ist nun dieses geschehen, so rührt man etwas Salz, 2 Löffel voll Orangen-Zucker, 4—5 ganze Eier, 200 Gramm zerlassener Butter oder Rindschmalz, etwas laue Milch (etwa eine Tasse voll) und zuletzt 600 Gramm erwärmtes Mehl darunter, gibt den Teig in eine gebutterte und mit Mehl bestäubte Form und läßt ihn aufgehen; wenn nun derselbe um die Hälfte höher geworden ist, stellt man den Gugelhupf in eine nicht zu heiße Röhre und bäckt denselben 1 Stunde.

753. Französischer Gugelhupf.

Auf ein Brett gibt man 560 Gramm erwärmtes Mehl, hacht 300 Gramm Butter darunter, macht eine Grube in die Mitte, gibt 1 Kaffeelöffel voll Salz, 40 Gramm Citronen-Zucker, 2 ganze Eier und 6 Eidotter, sowie eine Tasse voll lauen Rahm, in dem man 40 Gramm Hefe aufgelöst hat, hinein, und arbeitet den Teig gut ab, bis er Blasen macht, knetet $\frac{1}{16}$ Liter Malaga oder Madeira und 170 Gramm Sultaninen darunter, füllt eine gebutterte und mit Mehl bestäubte Form bis zur Hälfte damit, läßt den Gugelhupf gut aufgehen, bis der Teig den Rand der Form beinahe erreicht hat und bäckt ihn dann 1 Stunde nicht zu heiß.

754. Hefen-Kuchen mit Früchten.

Man macht ein Dampfl von 170 Gramm Mehl, 40 Gramm in $\frac{1}{4}$ Liter lauer Milch aufgelöster Hefe und läßt dieses aufgehen. Hierauf rührt man 10 ganze Eier, 80 Gramm Vanille-Zucker, 1 Kaffeelöffel voll Salz, $\frac{1}{4}$ Liter zu Schaum geschlagenen Rahm und 500 Gramm Mehl, unter das man 420 Gramm Butter gehackt hat, arbeitet den Teig gut ab, füllt eine gebutterte und mit Mehl bestäubte Form bis zur Hälfte damit (jedoch muß es eine Form mit einem Loch* in der Mitte sein) und läßt den Teig

aufgehen, bis derselbe den Rand der Form beinahe erreicht hat und bäckt den Kuchen langsam. Sobald der Kuchen gebacken ist, bestreicht man denselben mittelst eines Pinsels mit heißer Aprikosen- oder auch Himbeer-Marmelade und stellt ihn noch einige Minuten in die Röhre, bis die Marmelade in den Kuchen eingedrungen ist. Beim Auftragen (was geschehen soll, solange der Kuchen warm ist) gibt man gemischtes Compot in den hohlen Raum und streut abgezogene, gehackte Pistazien über den Kuchen. Für 16 Personen.

755. Hefen-Kuchen mit Mandeln.

Man macht ein Dampf von 170 Gramm Mehl, 35 Gramm Hefe und $\frac{1}{4}$ Liter lauer Milch und läßt es aufgehen. Hierauf rührt man 560 Gramm Butter schaumig, rührt das Dampf und langsam 16 Eidotter, 140 Gramm geriebene Mandeln, 250 Gramm Zucker, 100 Gramm Citronat und ein wenig gestoßene Muscatblüte, eine Tasse voll lauwarmen, süßen Rahm und 600 Gramm Mehl darunter, nebst 1 Kaffeelöffel voll Salz und mischt zuletzt den Schnee der 16 Eiklar darunter, füllt die Masse in eine gut gebutterte und mit Mehl bestäubte Form halbvoll, läßt den Kuchen aufgehen und bäckt ihn $\frac{3}{4}$ Stunden. Nach Geschmack kann man ihn gleich nach dem Backen mit geläutertem, heißem Zucker, in dem man Punsch-Essenz oder Rum und Orangensaft gegeben hat, übergießen und dann den Kuchen gleich zu Tisch geben. Aus dieser Masse gibt es zwei Kuchen. Für 24 Personen.

756. Kaiser-Kuchen.

Man macht ein Dampf wie zu obigem Kuchen und läßt dies aufgehen. Inzwischen rührt man 280 Gramm Butter und 280 Gramm Schmalz schaumig, rührt dann das Dampf und abwechselnd 1 Eidotter und 1 Eislöffel voll Mehl hinzu, bis 16 Eidotter und 560 Gramm Mehl eingerührt sind, nebst 1 Kaffeelöffel voll Salz und 100 Gramm Citronen-Zucker, mischt zuletzt den Schnee der 16 Eiklar darunter und behandelt den Kuchen weiter wie obigen. Nach dem Backen kann man ihn mit heißem Zucker-Syrup, unter den man etwas Marasquin gemischt hat, übergießen, muß ihn aber in diesem Falle heiß zu Tisch geben. Für 24 Personen.

757. *Apffel-Kuchen oder Brioche.*

Man macht ein Dampfl von 250 Gramm Mehl und 40 Gramm in lauwarmem Wasser aufgelöster Hefe und läßt es gut aufgehen. Sodann gibt man auf ein Brett 750 Gramm Mehl, macht in die Mitte desselben eine Grube, gibt 1 Staffeel Löffel voll Salz, 1 gehäuften Eislöffel voll Zucker, $\frac{1}{8}$ Liter Rahm, 200 Gramm frische, feinblättrig geschnittene Butter und 10 ganze Eier hinein und verarbeitet dieses zu einem Teige; hierauf gibt man das Dampfl auf den Teig, reißt denselben in Stücke, wirft diese über das Dampfl und verarbeitet dieses zusammen zu einem geschmeidigen Teige, bis sich derselbe vom Brette löst; wickelt ihn dann in eine mit Mehl bestäubte Serviette, gibt ihn in eine Schüssel oder irdenes Geschirr, bedeckt dieses und stellt den Teig über Nacht in den Eiskeller, oder in Ermangelung eines solchen an einen anderen kalten Ort. Am andern Morgen schneidet man ein Stück von dem Teige ab, etwa so groß wie zwei Fäuste, formt aus dem andern einen runden Laib, den man in der Mitte auseinanderdrückt, so daß eine Vertiefung entsteht, die man mit Ei bestreicht, und das andere Teigstück, das man rund zugespitzt gedreht hat, einsetzt und andrückt; den Laib dann mit Ei bestreicht und den äußern Rand mit einem dünnen Messer ganz wenig einschneidet (nur an dem äußersten Rande). Ein weißes Papier bestreicht man mit Butter, legt den Laib darauf und gibt denselben, um das zu weite Auseinandergehen beim Backen zu verhindern, in eine flache Omeletten-Pfanne, und bäckt die Brioche kühl 1 bis $\frac{3}{4}$ Stunden.

758. *Brioche auf feine Art.*

Man macht ein Dampfl von 250 Gramm Mehl und 50 Gramm in lauwarmem Wasser aufgelöster Hefe und läßt dieses gut aufgehen. Auf das Brett gibt man 750 Gramm Mehl, 2 Eislöffel voll Zucker, $\frac{1}{2}$ Eislöffel voll Salz, 14 ganze Eier, 400 Gramm blättrig geschnittene frische Butter und verfährt damit wie dies oben angegeben ist.

759. Topfen-Kuchen von Hefenteig.

Man macht ein Dampfl von 140 Gramm Mehl und 30 Gramm Hefe in einer Tasse lauwärmer Milch aufgelöst und läßt dies aufgehen. Hierauf rührt man 200 Gramm Butter schaumig, mischt das Dampfl darunter, nebst 4 ganzen Eiern, 1 Eßlöffel voll Zucker, etwas Salz und 420 Gramm Mehl, schlägt den Teig tüchtig ab und läßt ihn aufgehen. Ist dies geschehen, so rollt man einen dünnen, runden Kuchen aus, macht auch einen Rand ringsherum und gibt den Kuchen in eine passende Reifform, die man mit Butter bestrichen hat und läßt ihn nochmals aufgehen. Inzwischen rührt man 200 Gramm Butter zu Schaum, rührt 180 Gramm Zucker, unter den man auch 1 Löffel voll Vanille-Zucker gegeben hat, darunter, und nach und nach 8 Eidotter und 1 Kilo passierten Topfen, mischt dann zuletzt 130 Gramm geriebene Mandeln und den Schnee der 8 Eiklar leicht ein, bestreicht damit den indessen gut aufgegangenen Kuchen, bäckt ihn langsam, und gibt denselben mit Zucker und Zimmt bestreut warm zu Tisch.

760. Tiroler Strudel von Hefenteig.

Man macht ein Dampfl wie zu obigem Kuchen und läßt dies aufgehen. Hierauf rührt man 200 Gramm Butter schaumig, rührt das gut aufgegangene Dampfl darunter, nebst 1 Eßlöffel voll Zucker, etwas Salz und nach und nach 6 Eidotter und eine halbe Tasse voll lauen Rahm, mischt dann 400 Gramm Mehl darunter, schlägt den Teig gut ab, bis sich derselbe vom Löffel löst und läßt ihn aufgehen. Mittlerweile bereitet man folgende Fülle: 260 Gramm Zucker rührt man mit 9 Eidotter zu Schaum, fügt die Schale einer Citrone dazu, nebst 200 Gramm geriebene Mandeln, 140 Gramm Sultaninen und mischt zuletzt den Schnee der 9 Eiklar leicht darunter. Man rollt nun den gut aufgegangenen Teig schwach fingerdick aus, bestreicht denselben mit der Fülle und rollt ihn zusammen, läßt ihn auf einem mit Butter bestrichenem Bleche aufgehen, bestreicht ihn dann mit Ei und bäckt ihn nicht zu heiß.

761. Mohn-Strudel.

Man bereitet einen Hefenteig wie zum Tiroler-Strudel und gibt statt der Mandel-Fülle folgende Mohn-Fülle darauf: Man läßt 8 Eßlöffel voll Honig mit $\frac{1}{2}$ Liter Weißwein heiß werden, rührt eine gute Messerspize voll Zimmt und etwas Citronenschale darunter und übergießt damit $\frac{1}{2}$ Liter Mohn, den man fein gestoßen hat. Sollte derselbe zu dick sein, so gibt man noch etwas Wein und 1 Eßlöffel voll Zucker darunter, bestreicht damit den Strudel (man kann auch Rosinen darauf streuen), schlägt ihn drei fingerbreit um, streicht noch etwas von der Fülle darauf, rollt den Strudel zusammen, läßt ihn aufgehen und bäckt den Strudel wie obigen.

762. Ordinäre Buchfeln.

Man macht ein Dampf von 140 Gramm Mehl und einer Tasse lauer Milch, in der man 35 Gramm Hefe aufgelöst hat und läßt es aufgehen. Sodann läßt man 120 Gramm Butter oder Rindschmalz zergehen (jedoch nicht heiß werden), gießt $\frac{1}{2}$ Liter Milch hinzu, gibt 1 Kaffeelöffel voll Salz, 1 Eßlöffel voll Zucker und 4 ganze Eier hinzu, sprudelt dieses gut ab, rührt es dann unter das gut aufgegangene Dampf und knetet 500 Gramm Mehl darunter, schlägt den Teig gut ab, bis er sich vom Löffel löst und läßt ihn aufgehen. Hierauf rollt man den Teig schwach fingerdick aus, schneidet fingerlange und drei fingerbreite Streifen daraus, gibt auf jeden einen halben Kaffeelöffel voll Marmelade oder Zwetschken-Fülle wie zu Pasteten, auch Mohn- oder Mandel-Fülle, rollt dann den Teigstreifen zusammen, gibt die Buchfeln, eine neben die andere, in eine mit Butter beschmierte Form oder Casserole, jedoch so, daß die Teig-Enden obenauf zu liegen kommen, bestreicht jene Stellen, wo sich die Buchfeln berühren, mit Butter, und läßt sie aufgehen; hernach bestreicht man sie mit Butter und bäckt sie 1 Stunde nicht zu heiß.

763. Feine Buchfeln.

Man macht ein Dampf wie zu obigen und läßt es aufgehen. Sodann rührt man 200 Gramm Butter schaumig, rührt das Dampf, etwas Salz, 1 Eßlöffel voll Zucker und 6 Eidotter

darunter, zuletzt 500 Gramm Mehl und schlägt den Teig gut ab, läßt ihn aufgehen und macht dann die Buchteln wie obige, stürzt sie nach dem Backen auf ein Brett, löst die Buchteln auseinander und bestreut sie mit Zucker.

764. Wespen-Nester.

Man rührt 140 Gramm Butter schaumig, gibt etwas Salz und einen großen Eßlöffel voll Zucker hinzu, rührt 5 Eidotter und 1 ganzes Ei, sowie 35 Gramm Hefe in $\frac{1}{4}$ Liter lauer Milch aufgelöst und 500 Gramm Mehl darunter, schlägt den Teig tüchtig ab und läßt ihn aufgehen. Hierauf bestreut man den fingerdick aufgerollten Teig mit Weinbeeren und gestiftelten Mandeln, schneidet ähnliche Stücke wie zu den Buchteln, dreht oder rollt dieselben schneckenartig zusammen, gibt diese in eine gebutterte Form, bestreicht die Nester an jenen Stellen, wo sie sich berühren, mit zerlassener Butter und läßt sie gut aufgehen und bäckt sie hernach, nachdem man sie mit Butter bestrichen hat, nicht zu heiß. Selbstverständlich muß man die Nester so in die Form legen, daß die Teig-Enden obenauf zu liegen kommen.

765. Dampf-Nudeln.

Man rührt 140 Gramm Butter schaumig, gibt 1 Löffel voll Zucker, etwas Salz, 4 Eidotter, 2 ganze Eier und 30 Gramm Hefe in $\frac{1}{4}$ Liter lauer Milch aufgelöst hinzu, rührt dieses gut ab und arbeitet dann 600 Gramm erwärmtes Mehl darunter, schlägt den Teig gut ab, bis sich derselbe von der Schüssel löst und läßt ihn aufgehen. Hierauf bestreicht man eine Casserole mit Butter (man kann auch etwas mehr Butter hinein geben), gibt dann soviel Milch, die man zuvor lauwarm werden läßt, hinein, daß der Boden davon bedeckt ist, sticht mit einem Löffel Stücke in der Größe eines kleinen Hühner-Eies von dem Teige ab, die man gleich mit zerlassener Butter bestreicht, damit sich die Nudeln nach dem Backen leicht auseinanderlösen lassen und legt eine neben die andere in die Casserole, läßt sie dann noch aufgehen und bäckt sie dann, nachdem man sie noch zuvor mit Butter bestrichen hat, $\frac{3}{4}$ Stunden in der Röhre, löst sie, nachdem man sie gestürzt

hat, auseinander, bestreut sie mit Zucker und
Crème oder Canarien-Milch zu Tisch.

260

stehen
dicht
eine
in

766. Canarien-Milch.

Man sprudelt 3 Eidotter mit 4 Eislöffeln voll
gießt dieses in $\frac{1}{2}$ Liter kochende, gezuckerte Milch, und
dieselbe, während man die Eidotter dazu gießt, mit der Schne
ruthe.

767. Hefen-Waffeln.

Man löst 30 Gramm Hefe in $\frac{1}{2}$ Liter Milch auf, rüh
dann 12 Eidotter und 300 Gramm Mehl darunter und läßt
dieses aufgehen. Hierauf arbeitet man den Schnee von 12 Eik
und 280 Gramm zerlassene laue Butter und 1 Kaffeelöffel vo
Zimmt darunter und läßt den Teig nochmals aufgehen. Nun läßt
man das Eisen heiß werden, bestreicht es mit zerlassene
gibt mit einem Löffel soviel von dem Teig darin, daß die For
davon bedeckt ist und bäckt die Waffeln über Kohlenfeuer a
beiden Seiten braun, bestreut sie dann mit Zucker und gibt
warm zu Tisch.

768. Feine Dampf-Nudeln.

Man rührt 140 Gramm Butter schaumig, gibt nach und na
10 Eidotter, 35 Gramm feine, geriebene, abgeschälte, bittere Mandel
2 Eislöffel voll Zucker, 35 Gramm in $\frac{1}{4}$ Liter lauer Milch au
gelöste Hefe und etwas Salz dazu, und arbeitet dann 600 Gram
Mehl darunter, schlägt den Teig tüchtig ab, bis sich derselbe vo
der Schüssel löst und vollendet dann die Nudeln wie die vorher
gehenden.

769. Karlsbader Kolatschen.

Man rührt 280 Gramm Butter schaumig, gibt etwas S
und 1 Löffel voll Zucker hinzu, nebst 35 Gramm in einer Ta
voll lauer Milch aufgelöster Hefe und rührt dann abwechsel
1 Eislöffel voll Mehl, 1 Eislöffel voll lauen, sauern Rahm u
1 Eidotter hinein, bis man 4 Eidotter, 560 Gramm Mehl u
 $\frac{1}{4}$ Liter Rahm eingerührt hat und läßt dann den Teig gut aufgeh

Hierauf rollt man den Teig zwei messerrückendick aus, sticht mit einem Krapfen-Ausstecher runde Platten aus, macht mit einem Ei in der Mitte eine Vertiefung, gibt etwas Marmelade oder Kirschfleisch darin, legt die Kolatschen auf ein gebuttertes Backblech nicht zu nahe aneinander und lässt sie dann aufgehen. Hierauf bestreicht man den Rand der Kolatschen mit Ei und bedeckt das Kirschfleisch oder die Marmelade mit Wind-Masse, von 3 Eiklar zu Schnee geschlagen und langsam mit 160 Gramm Zucker vermischt, streut etwas Zucker und grobgehakte Mandeln darauf, und bäckt die Kolatschen nicht zu heiß.

770. Mohn- und Nuss-Kipfel.

Man rührt 200 Gramm Butter schaumig, rührt 20 Gramm Zucker, 20 Gramm in einer halben Tasse voll lauer Milch aufgelöste Hefe und 2 Eidotter darunter, rührt dann zuletzt 250 Gramm Mehl darunter, schlägt den Teig gut ab und lässt ihn aufgehen. Hierauf rollt man denselben dünn aus (ähnlich wie zu Kolatschen), schneidet viereckige Stücke daraus, füllt sie mit einem kleinen Kaffeelöffel voll Mohn-Fülle, wie diese beim Strudel angegeben ist, oder mit Nuss-Fülle, bestreicht den Rand mit Ei, rollt den Teig kipfelförmig zusammen, legt sie auf ein gebuttertes Blech und lässt sie aufgehen. Sodann bestreicht man sie mit Ei und bäckt sie in der Röhre. Es gibt 24 Stück Kipfeln. Nussfülle: 70 Gramm Nüsse, 100 Gramm Bröseln, 50 Gramm Zucker und Citronenschale mengt man durcheinander und verdünnt dieses mit soviel guten dicken Rahm, dass es eine dicke gebundene Masse wird.

771. Gewöhnliche Faschings-Krapfen.

Man macht ein Dampf von 140 Gramm Mehl und 35 Gramm in einer Tasse lauer Milch aufgelöste Hefe und lässt dieses aufgehen. Hierauf lässt man 100 Gramm Butter zergehen, jedoch nicht heiß werden, gibt $\frac{1}{8}$ Liter Milch, 8 Eidotter, 70 Gramm Zucker, etwas Citronenschale, nebst einer Messerspitze voll Salz zur Butter, sprudelt dieses gut ab, rührt es unter das Dampf und arbeitet dann noch 420 Gramm erwärmtes Mehl darunter, schlägt den Teig gut ab und lässt ihn aufgehen. Hierauf bestäubt man das Backbrett mit Mehl, knetet den Teig ein wenig ab, rollt

ihn dann stark messerrückendick aus, sticht mit dem Ausstecher runde Krapsen davon ab, gibt in die Mitte ganz wenig dicke Marmelade, legt eine leere Platte darauf, und zwar so, daß diese Seite, die früher unten war, obenauf kommt, drückt den Teig rings um die Marmelade herum etwas an, sticht den Krapsen mit einem kleineren Ausstecher nochmals aus, so daß ringsherum ein 3—4 mm schmaler Rand fortfällt. Man belegt ein Brett oder Blech mit einem Tuche, staubt Mehl darüber, legt nun die Krapsen mit der obern Seite nach unten darauf (muß aber berechnen, daß die Krapsen größer werden) und bedeckt sie inzwischen mit einem Tuche. Wenn nun alle fertig sind, stellt man sie an einen gegen Zugluft geschützten warmen Ort mit dem Tuche bedeckt. Wenn nun die Krapsen gehörig aufgegangen sind, stellt man in einer Backpfanne soviel Schmalz auf, daß dieselbe zwei Drittheile davon bedeckt ist, läßt es heiß werden und dann wieder etwas abkühlen, legt nun soviel Krapsen ein, daß sich dieselben nicht verdrücken, und zwar wieder so, daß die obere Seite nach unten kommt. Man deckt nun einen Deckel auf die Pfanne, bis sich die Krapsen auf der einen Seite leicht gebräunt haben, nimmt dann denselben weg und bäckt die Krapsen auch auf der andern Seite, jedoch unbedeckt. Man nimmt sie dann mit dem Schaumlöffel heraus, gibt sie auf ein Sieb, staubt Zucker darauf und richtet sie über einer gebrochenen Serviette an. Ich muß noch bemerken, daß man die Teigreste zusammenknetet, in die Schüssel gibt, und wenn man den andern Teig verarbeitet hat, diesen ebenfalls aussticht und anfangs nur die Hälfte Teig auf das Brett gibt, da der Teig sonst falt wird und umso länger zum Aufgehen braucht.

772. Feine Faschings-Krapsen.

Man macht ein Dampf von 35 Gramm in $\frac{1}{4}$ Liter lauer Milch aufgelöster Hefe und 170 Gramm Mehl und läßt es aufgehen. Hierauf zerläßt man 140 Gramm Butter, gibt $\frac{1}{8}$ Liter Milch, Salz, 10 Eidotter, 20 Gramm geschälte, geriebene, bittere Mandeln und 20 Gramm Zucker darunter, sprudelt dieses gut ab und verrührt es mit dem Dampf, gibt dann 4 Eßlöffel voll Rum dazu und arbeitet 450 Gramm erwärmtes Mehl darunter, schlägt den Teig gut ab und läßt ihn aufgehen. Die weitere Behandlung

ist dieselbe, wie sie bei den gewöhnlichen Faschings-Krapfen angegeben ist.

773. Salz-Stangerln zum Thee.

Man löst 20 Gramm Hefe in 7 Eislöffeln voll lauer Milch auf, rührt dieses dann unter 100 Gramm schaumig gerührte Butter, mischt ein wenig Salz darunter und knetet dann 250 Gramm erwärmtes Mehl darunter, schlägt den Teig gut ab und läßt ihn aufgehen. Hierauf formt man fingerdicke und zweifingerlange Stangerln daraus, bestreicht sie mit Eiklar, streut Salz und Kümmel darauf, legt sie auf ein gebuttertes Blech und läßt sie aufgehen, bäckt sie sodann nicht zu heiß. Man rigt sie auch, bevor man sie mit Salz und Kümmel bestreut, mit einem Messer leicht zwei- bis dreimal ein. Man kann den Teig auch auf dem Brette abkneten, ohne die Butter abzutreiben, wie einen Brösel-Teig.

774. Allgemeine Bemerkungen über die Bereitung von Hefen-Speisen.

Unter „Hefe“ verstehe ich selbstverständlich „Breschhese“ und darf man dieselbe nicht in heißer Milch auflösen, sondern nur in lauer; ferner soll man weder das Dampfl, noch den Hefen-Teig zu heiß stellen, z. B.: nicht auf den heißen Herd ohne ein Brett oder Tuch unter die Schüssel zu geben, da sich der Teig am Boden der Schüssel ansetzt und die Hefe die Triebkraft dadurch verliert. Es kann auch sein, daß die Hefe schlecht ist, was man gleich beim Dampfl sehen kann; braucht dieses länger als $\frac{1}{4}$ Stunden bei gehöriger Wärme, so kann man getrost ein anderes anrühren. Sodann muß man jedes Dampfl und jeder Hefen-Teig, Strudel ic. während des Aufgehens mit einem Tuche oder Deckel zudecken und nie in die Nähe eines offenen Fensters oder einer Thüre stellen. Ferner muß man auch jeden Hefen-Teig gut aufgehen lassen, ehe man denselben in die Röhre gibt, jedoch auch nicht zu viel; denn sobald man die Form oder Blech einmal in die Röhre gestellt hat, darf man dann nicht wieder daran herumrücken oder weiterschieben; endlich soll die Röhre auch nicht zu heiß sein, etwa nicht wie für Mandelbäckereien oder Soufflé berechnet.

62. Abschnitt.

Von den Dunst-Mehlspeisen.**775. Mandel-Pudding.**

Man rührt 280 Gramm Butter schaumig, rührt dann 280 Gramm Zucker hinzu und nach und nach 16 Eidotter, 40 Gramm Arancini (in feine Würfel geschnitten) und abwechselnd mit den Eidotter, 8 abgerindete, in Milch geweichte und wieder ausgedrückte Kaisersemeln, mischt dann den Schnee von 16 Eifar und 200 Gramm abgezogene geriebene Mandeln darunter. Man bestreicht nun eine Pudding-Form gut mit Butter, säet sie mit Zucker aus und füllt sie mit der Masse bis 3 cm vom Rande, gibt den Deckel darauf und bindet denselben mit Bindfaden fest. Sodann gibt man den Pudding in einen verschlossenen Topf mit soviel kochendem Wasser, dass dasselbe nicht über die Form geht und in dieselbe nicht eindringen kann. Man kocht ihn langsam 1 Stunde. Man gibt den Pudding mit einer Schaum-Sauce von Himbeersaft zu Tisch. Für 14 Personen.

776. Spanischer Pudding.

Man rührt 280 Gramm Butter zu Schaum, rührt dann 400 Gramm Zucker hinzu und abwechselnd mit 28 Eidotter, 280 Gramm Aprikosen- oder ähnlicher Marmelade, 1 Löffel voll Marmelade, dann 2 Eidotter und rührt dieses zu einer schaumigen Masse, mischt gleichzeitig mit dem Schnee der 28 Eiweiß 280 Gramm Semmelbröseln darunter und kocht den Pudding in einer gebutterten, mit Zucker bestäubten Form $\frac{1}{2}$ Stunde und gibt denselben mit einer Aprikosen-Sauce zu Tisch. Für 25 Personen.

777. Chocolate-Pudding.

Man rührt 280 Gramm Zucker mit 16 Eidotter schaumig, rührt dann 280 Gramm geriebene Chocolate, ebensoviele geriebene Mandeln darunter und mischt dann den Schnee von 16 Eifar

und 140 Gramm Semmelbröseln, die man mit einigen Löffeln voll Rum befeuchtet hat, gleichzeitig darunter, und kocht den Pudding in einer mit Butter bestrichenen und mit Zucker bestäubten Form 1 Stunde im Dunste. Für 14 Personen.

778. Brot-Pudding.

Man rührt 13 Eidotter und 280 Gramm Zucker schaumig, rührt dann noch 70 Gramm geriebene Mandeln und 4 Tafeln geriebene Chocolate darunter, etwas Citronenschale und Zimmt; wenn es eine recht schaumige Masse geworden ist, mischt man den Schnee der 13 Eiklar, 70 Gramm Bröseln und 140 Gramm Mehl darunter und kocht den Pudding in einer gebutterten und mit Zucker bestäubten Form 1 Stunde im Dunste. Für 12 Personen.

779. Erdbeer-Pudding.

Man rührt 350 Gramm Zucker mit 16 Eidotter schaumig, gibt etwas Zimmt, dann noch 350 Gramm Mandeln hinzu und rührt alles zusammen noch eine Weile, mischt dann den Schnee von 16 Eiklar und 200 Gramm Semmelbröseln leicht darunter und gut $\frac{1}{2}$ Liter frische Erdbeeren. Man kocht den Pudding in einer gebutterten und mit Zucker bestäubten Form 1 Stunde im Dunste. Für 15 Personen.

780. Chocolate-Pudding.

140 Gramm Butter rührt man zu Schaum, gibt dann 280 Gramm Zucker und 280 Gramm geriebene Mandeln hinzu, rührt dieses mit 14 Eidotter, die man nach und nach hinzu gibt, recht schaumig, rührt noch 200 Gramm geriebene Chocolate und den Schnee der 14 Eiklar leicht darunter und kocht den Pudding 1 Stunde im Dunste. Für 15 Personen.

781. Korinthen-Pudding.

Man läßt 60 Gramm Butter warm werden, verrührt dann 280 Gramm Mehl mit $\frac{1}{4}$ Liter Milch, gießt dieses zu der Butter und verrührt alles zusammen auf dem Herde, bis es sich von der Casserole löst, gibt den Brei hierauf in eine Schüssel, rührt

60 Gramm frische Butter darunter und läßt ihn auskühlen; sodann rührt man 120 Gramm Zucker und 9 Eidotter hinzu, Citronenschalen, ein Glas Rum und 280 Gramm gut gereinigte Korinthen, mischt zuletzt den Schnee der 9 Eiklar leicht darunter und kocht den Pudding $1\frac{1}{2}$ Stunden im Dunste. Für 10 Personen.

782. Kaiser-Pudding.

Von 10 Stück Kaisersemmeln wird die braune Rinde abgerieben und die Semmeln feinwürfelig geschnitten, mit $\frac{1}{2}$ Liter Milch übergossen und stehen gelassen. Hierauf röstet man 250 Gramm geschälte Mandeln in der Röhre gelb und reibt sie dann fein. Nun rührt man 560 Gramm Butter schaumig, gibt 560 Gramm Zucker hinzu, rührt nach und nach 15 Eidotter hinzu und abwechselnd mit diesen die geweichten Semmeln, mischt dann den Schnee der 15 Eiklar mit den Mandeln darunter und kocht den Pudding in einer gebutterten und mit Zucker bestäubten Form 1 Stunde im Dunste. Nachdem man den Pudding gestürzt hat, belegt man denselben mit fein abgeschälten Orangenspalten, übergießt ihn mit Rum und gibt ihn brennend zu Tisch. Für 14 Personen.

783. Plum-Pudding.

In eine tiefe Schüssel gibt man folgende Ingredienzen: $1\frac{1}{2}$ Kilo Nierenfett, das man aus Haut und Sehnen gelöst und fein geschnitten hat, 560 Gramm geriebenes trockenes Schwarzbrot, 200 Gramm Zucker, 170 Gramm Rindsmark, die feingehackte Schale einer Citrone, einen Kaffeelöffel voll Zimmt, eine Messerspiße voll Nelken, 100 Gramm Mehl, 8 Stück würfelig geschnittene Äpfel, etwas Muscatnuss, 420 Gramm Rosinen, 200 Gramm Korinthen, 1 Weinglas voll Rum und 10 ganze Eier. Dieses mengt man, bevor man die Eier hinzu gibt, gut durcheinander und knetet es dann ab, drückt es noch in der Schüssel zu einem gleichmäßigen Becken, bestreicht eine Serviette so weit mit Butter, daß man den Becken gut darin einhüllen kann, faltet die Serviette an beiden Enden zusammen, bindet sie mit Bindfaden gut zu und schnürt den Becken gut ein, damit der Pudding nicht zerbricht, gibt ihn dann in eine tiefe Casserole mit viel kochendem Wasser und kocht ihn

langsam, jedoch ohne Unterbrechung, 3 Stunden. Man gibt ihn mit Rum-Glace oder Wein-Chateau zu Tisch. Für 20 Personen.

784. Maizena-Pudding.

Man kocht in $\frac{1}{4}$ Liter Milch eine Stange Vanille, rührt 140 Gramm Maizena-Mehl mit $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 200 Gramm Zucker, 35 Gramm Butter und 6 Eidotter gut ab, gießt dieses unter fortgesetztem Rühren in die kochende Milch und rührt es dann auf Kohlenfeuer solange ab, bis es wie ein Mus aussieht; schwenkt eine passende Form mit Milch aus, läßt diese gut auslaufen und füllt die Masse ein, stellt sie 2—3 Stunden auf Eis und serviert den Pudding mit beliebigem Frucht-Saft. Für 12 Personen.

785. Biscuit-Pudding.

Man rührt 280 Gramm Zucker mit 14 Eidotter recht schaumig, mischt 120 Gramm feingehackte candierte Orangenschalen oder Arancini (jedoch darf nicht viel Zucker daran sein) darunter, zieht zuletzt den Schnee der 14 Eiklar nebst 240 Gramm Mehl leicht darunter und kocht den Pudding in einer gebutterten und mit Zucker bestäubten Form $\frac{3}{4}$ Stunden im Dunste. Man serviert ihn mit Wein-Chateau. Für 14 Personen.

786. Brot-Pudding.

Man rührt 200 Gramm Butter schaumig, gibt 200 Gramm Zucker und Citronenschalen hinzu, rührt nach und nach 15 Eidotter und abwechselnd damit 280 Gramm mit Rothwein befeuchtete Semmelbröseln, zwei Händevoll Sulttaninen, ebensoviele Korinthen und etwas Zimmt darunter, mischt zuletzt den Schnee der 15 Eiklar leicht ein und kocht den Pudding 1 Stunde im Dunste. Man gibt ihn mit einer Rothwein-Sauce zu Tisch. Für 15 Personen.

787. Schwedischer Pudding.

Man rührt 200 Gramm Butter zu Schaum, gibt dann 200 Gramm Zucker hinzu und rührt langsam 12 Eidotter, eine große Messerspitze voll Zimmt, etwas Nelken-Pulver darunter, mischt 100 Gramm Citronat und ebensoviele Arancini, 140 Gramm

Korinthen, 200 Gramm Sultaninen, 200 Gramm würfelig geschnittenes Ochsenmark und ein Glas Rum dazu, mengt zuletzt den Schnee der 12 Eiklar und 280 Gramm geriebenes Schwarzbrot darunter. Man kocht den Pudding in einer gebutterten und mit Zucker bestäubten Form 1 Stunde im Dunste. Man serviert ihn mit Rum-Glace. Für 12 Personen.

788. Vanille-Pudding.

In eine Casserole gibt man 200 Gramm Mehl, 175 Gramm Butter, 140 Gramm Zucker, gießt dann $\frac{3}{8}$ Liter kochende Milch, in der man ein Stück Vanille gekocht hat, unter fortwährendem Rühren hinzu und rührt dieses solange, bis sich der Brei von der Casserole löst, rührt dann 2 ganze Eier darunter und läßt es auskühlen. Hierauf rührt man 8 Eidotter darunter, mischt den Schnee der 8 Eiklar leicht ein, kocht den Pudding in einer gebutterten und mit Zucker bestäubten Form 1 Stunde im Dunste. Man gibt ihn mit einer Vanille-Sauce zu Tisch. Für 10 Personen.

789. Ananas-Pudding.

Man bereitet Béchamel wie zu obigem Pudding, jedoch gibt man statt Vanille einige Löffel voll Ananas-Syrup unter die Masse, rührt ebensoviel Eier, wie oben angegeben ist, hinzu, bestreicht eine Form mit Butter, belegt sie mit zierlich geschnittenen Ananas-Scheiben, füllt die Masse behutsam bis gut 3 cm vom Rande ein und kocht den Pudding 1 Stunde. Man gibt ihn mit Ananas-Syrup, unter den man auch nach Belieben 2 Löffel voll Maraschino gegeben hat, zu Tisch.

790. Radehky-Pudding.

Man reibt von 8 Semmeln die Rinde ab und weicht sie in Milch; hierauf rührt man 140 Gramm Butter schaumig, rührt diese dann nebst 140 Gramm Zucker, Citronenschalen und 8 Eidotter gut ab, rührt das ausgedrückte Brot und 2 Handvoll Sultaninen, eine Handvoll Bignoli oder weiße gestiftelte Mandeln hinzu und mischt den Schnee der 8 Eiklar darunter. Man kocht den Pudding 1 Stunde im Dunste und serviert denselben mit einer Frucht-Sauce.

791. Reis-Pudding mit Chocolate.

Man kocht 200 Gramm guten Reis in Milch weich, salzt ein wenig und läßt ihn auskühlen. Hierauf rührt man 140 Gramm Butter schaumig, gibt 120 Gramm Vanille-Zucker hinzu und rührt nach und nach 12 Eidotter und mit diesen abwechselnd den ausgekühlten Reis, sowie 120 Gramm geriebene Chocolate hinzu und mischt zuletzt den Schnee von 10 Eiklar leicht ein; sodann füllt man die Masse in eine gebutterte, mit Zucker bestäubte Form und kocht den Pudding 1 Stunde im Dunste. Man gibt eine Chocolate-Sauce extra bei. Für 12 Personen.

792. Gries-Pudding mit Kirschen.

Man kocht 200 Gramm groben Gries nebst etwas Salz in Milch weich, schüttet den Brei dann in eine Schüssel zum Auskühlen und rührt 140 Gramm frische Butter darunter. Wenn nun der Brei nicht mehr heiß, sondern nur gut lauwarm ist, rührt man 200 Gramm Zucker, 100 Gramm geriebene Mandeln, unter welchen auch 8 Stück bittere sein sollen und nach und nach 12 Eidotter darunter, mischt dann zuletzt den Schnee der 12 Eiklar, 1 Kaffeelöffel voll Zimmt und 800 Gramm ausgefernte Kirschen (ohne Steine gewogen) darunter und kocht den Pudding in einer gebutterten und mit Zucker bestäubten Form 1 Stunde im Dunste. Man gibt eine Kirsch-Sauce, die man von dem abgetropften Saft bereitet, extra bei. Für 12 Personen.

793. Zweifarbiger Pudding.

Man rührt 280 Gramm Butter schaumig, gibt 280 Gramm Zucker dazu und rührt dieses nach und nach mit 12 Eidotter und 4 Tafeln Chocolate (mit etwas Wasser verrührt) recht schaumig, mischt dann den Schnee von 10 Eiklar und 280 Gramm fein-geriebene Mandeln darunter. Nun füllt man eine gebutterte, mit Zucker bestäubte Form bis zur Hälfte mit der Biscuit-Pudding-Masse oder mit der Gries-Pudding-Masse (jedoch ohne Kirschen); sodann legt man eine rund geschnittene Scheibe-Oblaten darauf, und füllt die Form bis gut 3 cm vom Rande mit dieser Chocolate-Masse und kocht sie im Dunste. Man gibt eine Chocolate-Sauce oder Wein-Chateau dazu.

794. Kastanien-Pudding.

Man brät, oder besser man kocht 50 Stück schöne Kastanien, schält sie rein ab und reibt sie fein; hierauf rührt man 200 Gramm Butter ab, gibt 250 Gramm Zucker hinzu und nach und nach 14 Eidotter, 6 Eßlöffel voll dicken Rahm, die Kastanien und 8 Stück geriebene bittere Mandeln, und wenn dieses schaumig gerührt ist, mischt man den Schnee der 14 Eitlar und ein Gläschen Rum darunter, kocht den Pudding in einer gebutterten und mit Zucker bestäubten Form 1 1/2 Stunde im Dunste.

795. Kalter Reis-Pudding mit Früchten.

Man kocht 250 Gramm schönen Reis, nebst einer Stange Vanille, 150 Gramm Zucker und etwas Salz in Milch weich. Hierauf schüttet man den dicken Brei in eine Schüssel, nimmt die Vanille heraus und rührt 30 Gramm aufgelöste Gelatine darunter und rührt den Reis bis zum Erkalten, mischt dann 1/2 Liter zu Schaum geschlagenen Rahm darunter. Eine Pudding-Form belegt man zierlich mit eingemachten Früchten, füllt die Reis-Masse darin und stellt den Pudding 3 Stunden auf Eis. Man gibt Himbeer- oder Erdbeer-Saft dazu.

796. Wein-Schaum-Sauce oder Chateau.

Man gibt in einen Schnee-Kessel oder Messing-Pfanne 140 Gramm Zucker, die Schale einer halben Citrone, 5 Eidotter und 1/2 Liter Weißwein, und schlägt dieses über Kohlenfeuer zu einer schaumigen Masse bis dieselbe heiß wird (darf jedoch nicht kochen), seigt sie dann durch ein Sieb und gibt sie gleich zu Tisch; denn alle Schaum-Saucen werden durch längeres Stehen schlecht.

797. Schaum-Sauce von Rothwein und Himbeer-Saft.

Man schlägt in einer Messing-Pfanne 1/4 Liter Rothwein, den Saft und die Schale von einer Citrone, 2 große Eßlöffel voll Zucker, 1/2 Liter eingekochten Himbeer-Saft, 1 kleinen Kaffeelöffel voll Stärkmehl, das man mit etwas Wasser glatt verrührt hat, über Kohlenfeuer zu einer schaumigen Masse, bis dieselbe heiß

wird (darf aber nicht kochen), seigt diese dann durch ein Sieb und gibt sie zu Tisch.

798. Rum-Sauce.

Man verrührt 1 Kaffeelöffel voll Stärkmehl mit etwas Weißwein, gibt dieses in einen Schnee-Kessel, nebst $\frac{1}{4}$ Liter Weißwein, 3 gehäuften Eßlöffeln voll Zucker und 2 Eidotter, schlägt es dann wie obige Sauce und gibt zuletzt 1 Glas Rum darin, seigt die Sauce durch ein Sieb und gibt sie rasch zu Tisch.

799. Rum-Claree.

Man bereitet Blüthwein von $\frac{1}{2}$ Liter Rothwein, 200 Gramm Zucker, etwas Orangenschale und Zimmt, gießt dann $\frac{1}{16}$ Liter Rum darin und gibt die Sauce gleich zu Tisch.

800. Vanille-Sauce.

Man kocht eine halbe Stange Vanille in $\frac{1}{2}$ Liter leichten Rahm und stellt diesen Vanille-Rahm zugedeckt abseits; sodann rührt man 2 große Eßlöffel voll Zucker mit 4 Eidotter, einen halben Kaffeelöffel voll Stärkmehl und mit dem langsam hinzugegossenen Vanille-Rahm und schlägt dieses über Kohlenfeuer zu einer schaumigen Sauce, seigt sie dann durch ein Sieb und gibt sie zu Tisch.

801. Chocolate-Sauce.

Man erwärmt 80 Gramm Chocolate, rührt diese dann mit $\frac{1}{8}$ Liter heißer Milch glatt, gibt 2 Eßlöffel voll Zucker, $\frac{1}{2}$ Liter Rahm, einen halben Kaffeelöffel voll Stärkmehl und 2 Eidotter hinzu und peitscht dieses über Kohlenfeuer zu einer schaumigen Sauce, seigt sie durch ein Sieb und gibt sie zu Tisch.

802. Kaffee-Sauce.

Man gibt in einen Schnee-Kessel 2 gehäuften Eßlöffel voll Zucker, 4 Eidotter, $\frac{1}{2}$ Liter Milch-Rahm, $\frac{1}{8}$ Liter Kaffee, eine Messerspitze voll mit etwas Milch verrührtes Stärkmehl und schlägt dieses auf Kohlenfeuer zu einer schaumigen Sauce, seigt sie durch ein Sieb und gibt sie zu Tisch.

803. Aprikosen-Sauce.

Man gibt in eine Casserole 250 Gramin Aprikosen-Marmelade, $\frac{1}{2}$ Liter Weißwein, etwas Citronen- oder Orangenschale und rührt dieses auf dem Herde zu einer heißen gebundenen Sauce ab, die man, falls sie zu wenig süß sein sollte, mit etwas Zucker verjüßt. Auf diese Weise kann man von jeder Marmelade Sauce bereiten.

804. Kalte Punsch-Sauce.

$\frac{1}{2}$ Liter Weißwein, 5 Eidotter mit 1 Kaffeelöffel voll Stärkemehl verrührt, die Schale von einer Citrone, 3 Eßlöffel voll Zucker schlägt man über Kohlenfeuer zu einer schaumigen Sauce, feiht sie durch ein Sieb und rührt sie bis sie kalt ist; hierauf gießt man 3 Eßlöffel voll Rum hinzu und gibt sie zu Tisch.

805. Kirschen-Sauce.

Man kocht $\frac{1}{2}$ Kilo Kirschen mitsammt den kernen (von denen man einige zerklöpft), gibt $\frac{1}{2}$ Liter Wasser und 160 Gramin Zucker, ein Stückchen ganzen Zimmt, ein wenig Citronensaft und Schalen hinzu, passiert, sobald der Saft etwas dicklich geworden ist, denselben durch ein Sieb und gibt ihn erkaltet zu Tisch.

806. Himbeer-Sauce.

Man passiert $\frac{1}{2}$ Liter frische Himbeeren durch ein Sieb, kocht dann dieses Purée mit 140 Gramin Zucker, $\frac{1}{4}$ Liter Wasser und einem Glase Weißwein, bis der Saft klar geworden ist, nimmt den Schaum fleißig ab, passiert ihn dann durch ein Sieb oder Tuch und gibt diese Sauce kalt zu Tisch. Auf diese Weise bereitet man auch die Erdbeer-Sauce.

63. Abschnitt.

Von den Sulzen.

807. Das Klären des Zuckers zu Sulzen.

Man gibt in einen Messing-Kessel oder -Pfanne $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker, $\frac{1}{2}$ Liter Wasser und ein mit einer Gabel weißgepeitschtes Eiweiß und läßt dieses kochen; schüttet dann einige Löffel voll Wasser hinzu und läßt es wieder kochen, gießt wieder 4—5 Eis-löffel Wasser hinzu und wiederholt dieses noch zweimal und schäumt den Zucker rein ab; wenn nun derselbe ganz rein geworden ist, passiert man denselben durch ein Tuch und stellt ihn, falls man ihn bald verwendet, warm, sonst aber an einen kühlen Ort.

808. Das Klären der Gelatine zu Sulzen.

In eine Casserole gibt man 40 Gramm Gelatine, gießt gut $\frac{1}{4}$ Liter Wasser hinzu und läßt dieses unter oftmaligem Umrühren heiß werden, gibt dann leichten Schnee von 3 Eklar hinzu und stellt die Casserole in die warme Röhre, bis sich das Eiweiß und mit diesem die Unreinigkeit auf der Oberfläche zusammengezogen hat und passiert nun die Gelatine durch ein Tuch.

809. Wein-Sulze.

Man gibt $\frac{1}{2}$ Liter geklärten lauwarmen Zucker, 40 Gramm geklärte warme Gelatine und $\frac{1}{2}$ Liter feinen Weißwein, nebst etwas Cochenille-Farbe (beim Zuckerbäcker erhältlich) in eine Terrine, rührt dieses durcheinander, füllt es in eine schöne Sulzen-Form und stellt sie auf das Eis, legt einen Deckel und über diesen Eis darauf und läßt die Sulze stocken. Bevor man dieselbe stürzt, taucht man die Form einen Moment in warmes Wasser und gibt sie sofort zu Tisch.

810. Wein-Sulze auf andere Art.

Man nimmt $\frac{3}{4}$ Liter geklärten Zucker, der noch lauwarm und nicht zu dick sein muß, zu den man den Saft von einer

Citronen während des Klärens gepresst hat, gibt dann 40 Gramm geklärte laue Gelatine hinzu, nebst $\frac{1}{2}$ Liter feinen Weißwein und $\frac{1}{8}$ Liter dünn eingekochten, durch ein Tuch passierten Kirsch-Saft, rührt dieses durcheinander und stellt es in einer passenden Form, wie obige Sulze, aufs Eis. Man kann auch zuerst eine halbfingerdicke Schichte Sulze in der Form stocken lassen, dann gemischte Früchte, als: Trauben, Kirschen, halbe Pfirsiche oder Aprikosen in die Form zierlich einlegen, wobei man immer die schönere Seite auf die Sulze legt und dann die Form mit der Sulze vollfüllt.

811. Orangen-Sulze.

Man presst 10 Orangen und 3 Citronen leicht aus und passirt diesen Saft so lange durch ein Tuch, bis er vollständig klar ist; ferner läutert man 420 Gramm Zucker mit Wasser nach obiger Angabe, kocht auch die dünne Schale von einer Orange damit, passirt ihn durch ein Tuch, gibt dann 40 Gramm geklärte Gelatine hinzu, und wenn dieses nicht mehr heiß ist, den klaren Orangen-Saft, mischt auch einige Tropfen Cochenille-Farbe darunter, bis die Sulze rosa gefärbt ist, und stellt die Sulze in einer passenden Form auf das Eis. (Will man eine Punsch-Sulze haben, so gibt man $\frac{1}{8}$ Liter Weißwein, 1 Gläschen Rum, etwas mehr Zucker und um 10 Gramm mehr Gelatine hinzu.)

812. Erdbeer-Sulze.

Man klärt 420 Gramm Zucker auf die angegebene Weise, übergießt mit einem Drittheile davon $\frac{1}{2}$ Kilo frische, reingewaschene Erdbeeren und läßt dieses einige Stunden zugedeckt stehen, muß aber den Zucker kochend heiß darüber gießen und die Erdbeeren in eine Porzellan-Terrine geben. Unter den andern geläuterten, warmen Zucker gibt man etwas Cochenille-Farbe und 40 Gramm geklärte Gelatine, seigt den Erdbeer-Saft durch ein Tuch und gibt ihn ebenfalls zum Zucker, verrührt dieses dann, füllt die Sulze in eine schöne Form und gibt sie aufs Eis. (Himbeer-Sulze bereitet man auf die gleiche Weise.)

813. Ananas-Sulze.

Man schneidet eine eingemachte Ananas der Länge nach entzwei und dann in feine dreieckige Scheibchen, übergießt diese mit

einem Drittheile von 350 Gramm auf obige Weise geläutertem, heißem Zucker und läßt dieses zugedeckt 2 Stunden stehen. Falls der Saft, der sich in der Ananas-Dose befindet, nicht klar wäre, so gibt man ihn beim Klären des Zuckers hinzu und kocht ihn mit demselben. Ist er aber klar, so seigt man denselben durch ein Tuch, gibt ihn zum lauwarmen Zucker, seigt auch den andern Saft von der Ananas hinzu, nebst 40 Gramm geklärter Gelatine und gibt etwas davon in eine zuvor ins Eis gegrabene Form, jedoch nur so viel, dass der Boden derselben davon bedeckt ist, läßt diese stocken, legt dann eine Reihe von den Ananas-Scheibchen zierlich ein und gießt die Sulze langsam darüber.

814. Kirschen-Sulze.

Man gibt in eine Terrine $\frac{1}{4}$ Liter durch ein Tuch passierten rothen Kirsch-Saft, mischt 2 Eßlöffel voll Johannisbeer-Gelée, das sehr klar sein muß, darunter, nebst dem Saft einer Citrone, den man gleichfalls filtriert, $\frac{2}{3}$ Liter Wasser, $\frac{1}{3}$ Liter Weißwein und 40 Gramm geklärte Gelatine, rührt dieses gut durcheinander und stellt es in einer schönen Form auf das Eis.

815. Aprikosen-Sulze.

Man klärt oder läutert 420 Gramm Zucker mit gut $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, kocht dann 12 Stück reife schöne Aprikosen, die man geschält und in zwei Hälften getheilt hat, nebst den ausgelösten Aprikosen-Kernen in den Syrup einigemal auf, nimmt sie dann heraus, schlägt das Weiße von 2 Eiern zu leichtem Schaum, rührt diesen unter den Aprikosen-Syrup, stellt denselben, sobald er anfängt leicht aufzustoßen, in eine warme, jedoch nicht zu heiße Röhre, bis sich das Eiweiß nebst dem Ureinen zusammengezogen hat und passiert dieses solange durch ein Tuch, bis die Flüssigkeit klar geworden ist; gießt dann ein Glas Weißwein und 40 Gramm geklärte Gelatine hinzu, gießt etwas davon in eine Form, legt, sobald dieses gestockt ist, die Aprikosen recht zierlich darüber, gießt die übrige Sulze darauf und stellt sie auf Eis.

816. Äpfel-Sulze.

Diese wird im übrigen ganz gleich wie die Aprikosen-Sulze bereitet, nur nimmt man zu dieser 10—12 Stück Gold-Reinette- oder Borsdorfer-Äpfel.

817. Mandel-Sulze (Blanc-manger).

Man bereitet von 250 Gramm Mandeln, unter die man 6 Stück bittere gegeben hat, eine Mandel-Milch, und zwar gibt man zu den geschwellten Mandeln, während man sie stößt, einige Löffel voll Milch, gibt sie dann in 1 Liter kochenden Rahm und läßt dieses zugedeckt auskühlen. Sodann preßt man dieses durch ein Tuch, gießt noch $\frac{1}{4}$ Liter heiße Milch darauf, mischt dann 40 Gramm geklärte Gelatine und 250 Gramm Staub-Zucker darunter, passiert dieses nochmals durch ein Tuch und stellt die Sulze in einer passenden Form auf Eis. (Man kann auch 2 Eislöffel voll Maraschino darunter geben.)

818. Dreifarbige Sulze.

Man theilt die vorhergehende Mandel-Sulze in drei gleiche Theile, färbt einen Theil davon mit etwas Cochenille rosa, den zweiten Theil mit einer Tafel Chocolate, die man mit etwas Wasser aufgelöst hat, braun, und der dritte Theil bleibt weiß und mischt man nur zu diesem Theile etwas Maraschino. Man muß selbstverständlich beim Füllen der Form immer zuerst eine Schichte stocken lassen, bevor man die andere darauf gießt.

819. Mandel-Sulze mit Kaffee.

Man bereitet $\frac{1}{4}$ Liter recht starken, klaren, schwarzen Kaffee, gibt diesen zu $\frac{3}{4}$ Liter auf obige Angabe bereiteter Mandel-Milch, gibt 180 Gramm Zucker und 35 Gramm geklärte Gelatine darunter und stellt die Sulze in einer schönen Form auf Eis.

820. Mandel-Sulze mit Rahm.

Man bereitet $\frac{3}{4}$ Liter Mandel-Milch nach obiger Angabe, mischt 250 Gramm Zucker, 3 Löffel voll feinen Biqueur und 40 Gramm aufgelöste Gelatine hinzu, verrührt dieses bis es ganz kalt geworden ist, mischt $\frac{1}{2}$ Liter geschlagenen Rahm-Schaum darunter und stellt die Sulze in einer schönen Form auf Eis. Man serviert Himbeer-Saft dazu.

64. Abschnitt.

Von

Geruch-Zucker und den Glasuren.**821. Vanille-Zucker.**

Eine Stange in Stücke geschnittene Vanille stößt man mit 200 Gramm Zucker fein und siebt ihn durch ein Sieb, bis nichts mehr davon zurückbleibt, bewahrt den Zucker dann gut verschlossen auf und mischt dann beim Gebrauche einen Löffel voll unter ein Quantum von 200 Gramm.

822. Orangen- und Citronen-Zucker.

Hiezu reibt man das Gelbe von 3—4 Orangen oder Citronen auf einem Stück Zucker ab, schabt nun daselbe wieder mit einem Messer von dem Zucker, läßt dieses Abgeschabte trocknen, stößt es dann mit einem Stücke Zucker fein und bewahrt ihn gut verschlossen auf.

823. Rosen-Zucker.

Man träufelt einige Tropfen von echtem Rosen-Öl auf ein Stück Zucker, stößt diesen fein und bewahrt ihn wohlverschlossen auf.

Von den Zucker-Glasuren zu Torten und Bäckereien.**824. Undurchsichtige weiße Glasur.**

250 Gramm feinen, reinen Staubzucker verrührt man mit 2 Eiklar und dem Saft einer halben Citrone in einem engen Löffchen, das glasiert sein muß, bis es eine dickliche, feine, zähe Masse geworden ist, was etwa $\frac{1}{4}$ Stunde dauern dürfte, über-

gießt damit die Torte und streicht die Glasur mit einem feuchten Messer glatt.

825. Rofthe Glasur.

Diese bereitet man, indem man unter obige gerührte Glasur einige Tropfen Cochenille-Farbe mischt. Man kann auch beliebigen Geruch-Zucker darunter mischen.

826. Gelbe Glasur.

Man färbt obige weiße Glasur mit Safran, oder man rührt 2—3 recht gelbe Eidotter mit Zucker und mischt beliebigen Geruch darunter.

827. Braune Glasur.

Zur obigen weißen Glasur rührt man drei Tafeln erweichte gute Chocolate.

828. Chocolate-Glasur anderer Art.

Man löst 150 Gramm Vanille-Chocolate mit einigen Löffeln voll Wasser auf, gibt dann 240 Gramm Zucker, ein Weinglas oder eine kleine Tasse voll Wasser hinzu und kocht dieses langsam unter fleißigem Umrühren bis sich, wenn man mit dem Zeigefinger hineinfährt und dann mit dem Daumen gegen denselben drückt, ein Faden zieht; hierauf rührt man die Glasur solange kalt, bis sich auf derselben ein feines Häutchen bildet, übergießt dann damit das Backwerk oder Torte, trocknet dieselbe in einer lauwarmen Röhre (jedoch nur etwa eine Minute) und läßt sie an einem kühlen Orte vollständig trocken werden.

829. Wasser-Glasur.

In ein enges Töpfchen gibt man recht feinen Staub-Zucker (280 Gramm für eine ziemlich große Torte) und gibt soviel heißes Wasser und etwas Citronensaft hinzu, daß es eine dickflüssige Masse wird und rührt dieses $\frac{1}{4}$ Stunde; übergießt dann damit die Torte und vertheilt mit einem in heißes Wasser getauchten Messer dieselbe gleichmäßig, und streicht die ablaufende Glasur so-

lange an den Seiten hinauf bis sie festhält, stellt dann die Torte 2 Minuten in eine lauwarme Röhre, bis sich ein feines Häutchen gebildet hat und stellt sie dann kalt. Man kann auch etwas Maraschino zur Glasur rühren.

830. Orangen- oder Citronen-Glasur.

Zu obiger Glasur mischt man auch etwas Orangen- oder Citronen-Zucker. Will man eine Punsch-Glasur haben, so gibt man auch ein wenig Rum darunter.

831. Kaffee-Glasur.

In ein Löffchen gibt man feinen Staub-Zucker und soviel heißen, schwarzen Kaffee, daß ein dickflüssiger Brei — wie dicker Tropfteig — entsteht, verrührt nun dieses $\frac{1}{4}$ Stunde und verfährt weiter damit, wie bei der Wasser-Glasur angegeben ist.

832. Warme Conserve-Glasur.

Man rührt 400 Gramm Staub-Zucker mit dem Saft von einer Citrone und soviel frischen Erdbeer-Himbeeren oder Kirschensaft, daß ein dicker Brei entsteht; hierauf läßt man diese Masse in einem passenden Pfännchen auf Kohlenfeuer unter fortwährendem Rühren schmelzen, überzieht damit sogleich die Torte, stellt diese 2 Minuten in eine lauwarme Röhre und stellt sie dann kalt.

65. Abschnitt.

Von den

verschiedenen Kuchen und Koch.

833. Schmalz-Kuchen.

Man treibt 10 Eier schwer Schmalz flaumig ab, rührt 10 Eier schwer Zucker, etwas Citronenschale und 10 Eidotter nach und nach

hinzu, mischt, sobald dieses recht schaumig geworden ist, den Schnee der 10 Eiklar und 10 Eier schwer Mehl darunter und bäckt den Kuchen in einer mit Butter bestrichenen und Mehl bestäubten Form in der Röhre ziemlich heiß. Dieses Quantum dürfte für 12 Personen genügen.

834. Gewürz-Kuchen.

Auf ein Brett gibt man 560 Gramm Mehl, 380 Gramm Zucker, 420 Gramm Butter, 122 Gramm fein geriebene Mandeln, 3 Zeltl geriebene Chocolate, eine Prise Salz, 2 Messerspitzen voll Zimmt, 1 Messerspitze voll Nelken-Pulver, 8 Eidotter und 1 ganzes Ei, bröfelt dieses alles gut ab zu einem festen Teig, treibt denselben fingerdick aus, macht drei gleiche Blätter daraus und bäckt dieselben auf einem mit Mehl bestäubten Tortenblech nicht zu heiß, setzt nachher die Blätter zusammen, bestreicht dieselben mit Marmelade und ziert den Kuchen mit spanischer Bind-Masse oder irgend einer Glasur. Für 20 Personen.

835. Blitz-Kuchen.

Man rührt 280 Gramm Butter zu Schaum, gibt dann ebensoviel Zucker hinzu, nach und nach 4 ganze Eier und 2 Eidotter und etwas Zitronensaft, mischt, wenn die Masse recht flaumig geworden, 280 Gramm Mehl darunter und bäckt den Kuchen nicht zu rasch in einer mit Butter ausgestrichenen und mit Mehl ausgefäeten Form. Für 10 Personen.

836. Apfel-Kuchen mit Biscuit.

Hiezu bereitet man einen Bröjel-Teig von 140 Gramm Mehl, 87 Gramm Butter, 52 Gramm Zucker, 1 ganzem Ei und 1 Eidotter, treibt eine runde, schwach fingerdicke Platte davon aus, macht noch einen fingerdicken Rand herum und bäckt den Kuchen nicht ganz fertig, belegt nun denselben mit Äpfeln, die man jeden in 8 Spalten geschnitten, mit Zucker und Wasser gedünstet und dann gut auf einem Siebe hat abtropfen lassen, streut Sultaninen darauf, streicht dann warmgeschlagenes Biscuit von 6 ganzen Eiern, 140 Gramm Zucker und 100 Gramm Mehl darauf und bäckt den

Kuchen in der heißen Röhre. Man muß aber die Äpfel und Biscuit schon bereit haben, wenn der Brösel-Teig aus der Röhre kommt und rasch mit Äpfeln *cc.* belegen, damit der Boden nicht auskühlt und somit das Biscuit gut ausbacken kann. Für 12 Personen.

837. Brösel-Teig zu Obst-Kuchen. I.

Man macht auf dem Brette einen Teig von 420 Gramin Butter, 560 Gramm Mehl, 210 Gramm Zucker, dem Saft und der Schale einer Citrone und 4 Eidotter, läßt denselben zugedeckt $\frac{1}{2}$ Stunde liegen. Nach dieser Zeit verwendet man denselben zu den verschiedenen Kuchen.

838. Brösel-Teig mit Mandeln.

Man macht auf dem Brette einen Teig von 420 Gramm Mehl, 380 Gramm Butter, 350 Gramm Zucker, 350 Gramm geschälten und feingeriebenen Mandeln und 6 Eidotter, läßt denselben $\frac{1}{2}$ Stunde zugedeckt liegen und bäckt denselben in zwei Blättern, setzt diese, sobald sie gebacken sind, zusammen, und gibt in die Mitte Kirschfleisch oder beliebige Marmelade, oder man kann nur ein Blatt machen und mit einem Blatte von Biscuit *cc.* zusammensetzen.

839. Äpfel-Kuchen nach Mannheimer Art.

Man macht einen Boden von Brösel-Teig und bäckt denselben in der Röhre. Inzwischen dünstet man einige Äpfel, die man in 4 Theile geschnitten hat und läßt dieselben auf einem Siebe gut abtropfen. Ferner stößt oder reibt man 140 Gramm Makronen (Mandelbutterln), rührt diese nebst 70 Gramm Zucker mit 8 Eidotter gut schaumig, fügt noch $\frac{1}{4}$ Liter dicken Rahm hinzu, belegt den Brösel-Teig, den man gerade jetzt aus der Röhre nimmt, mit den Apfelscheiben, gießt die andere Masse darüber, gibt den Kuchen in die Röhre und bäckt ihn fertig. Man gibt ihn warm zu Tisch. Man macht einen Brösel-Teig zu obiger Crème von 280 Gramm Mehl, 210 Gramm Butter, 2 Eidotter, 70 Gramm Zucker und etwas Citronensaft. Für 20 Personen.

840. Brösel-Teig. II.

Dieser ist zusammengesetzt aus 560 Gramm Mehl, 310 Gramm Butter, 70 Gramm Zucker, 4 ganzen Eiern, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel voll Zimmt und einer kleinen Prise Salz. Dieses alles wird auf einem Brette leicht abgebrösel't und rasch zu einem Teig verarbeitet; derselbe wird dann in ein feuchtes Tuch gewickelt und an einen kühlen Ort bis zum Gebrauche gestellt. Nach $\frac{1}{2}$ Stunde kann man den Teig weiter verarbeiten; wenn er einige Stunden oder auch über Nacht liegen bleibt, so schadet dies auch nicht.

841. Mirber Teig zu verschiedenen Kuchen.

Man rührt 350 Gramm Butter zu Schaum, gibt 140 Gramm Zucker, 2 Eidotter und $\frac{1}{16}$ Liter Rum hinzu und rührt dann 560 Gramm Mehl hinzu; wenn alles gut abgearbeitet ist, legt man den Teig auf ein bemehltes Brett und läßt ihn bis zur weiteren Bearbeitung an einem kalten Orte liegen.

842. Brösel-Teig. III.

420 Gramm Mehl, 280 Gramm Butter, 140 Gramm Zucker, 1 ganzes Ei und 2 Eidotter, 3 Eßlöffel voll Weißwein wird auf dem Brette zu einem Teig verarbeitet, läßt denselben ein wenig rasten und verwendet ihn dann zu verschiedenen Kuchen und Torten, worauf ich später zurückkommen werde.

843. a) Äpfel-Kuchen (vorzüglich).

Hiezu rührt man 280 Gramm Butter zu Schaum, gibt 100 Gramm Zucker, 1 ganzes Ei und 2 Eßlöffel voll Rum hinzu, rührt nach und nach 380 Gramm Mehl hinzu, gibt den Teig in eine Tortenform, drückt ihn auseinander, formt einen Rand (etwa 3 cm hoch) an den Wänden ringsherum und bäckt den Kuchen in der Röhre nicht zu rasch. Inzwischen schneidet man einige Äpfel (jeden in 8 Theile spalten), dünstet sie mit Weißwein, Zucker, etwas ganzem Zimmt nicht ganz weich und läßt sie gut abtropfen. Wenn der Kuchen aus der Röhre kommt, so belegt man nun denselben mit den Apfelspalten, die man in runden Kreisen eine auf die andere legt, gibt dann den Kuchen

noch einige Minuten in die Röhre, während man den Apfelsaft zu Gelée einkochen läßt und den Kuchen, den man lauwarm serviert, kurz vor dem Auftragen damit übergießt. Für 12 Personen.

843. b) Apfel-Kuchen mit Mohn-Fülle.

Man bereitet einen Brösel-Teig I. und rollt drei gleiche große, etwa $\frac{1}{2}$ cm dicke Blätter davon aus, die man abwechselnd füllt. Auf das erste Blatt gibt man eine Schichte von Mohn, Zucker, Zimmt und Sultaninen (den Mohn natürlich gerieben), dann gibt man ein Blatt darauf, belegt es mit Mandeln, Citronat und Citronenschalen, auf das dritte Blatt gibt man eine Lage von feinblättrig geschnittenen Äpfeln, die man ein wenig mit Zucker und Weißwein gedünstet hat. Hierauf macht man ein Gitter von schmalen Teigstreifen darüber, bestreicht es mit Ei und bäckt den Kuchen 1 Stunde in einer nicht zu heißen Röhre und serviert ihn lauwarm. Für 14 Personen.

844. Trauben-Kuchen.

Man macht einen Boden (d. h. man belegt den Boden einer glatten Kuchenform), etwa von $\frac{1}{4}$ Kilo Butter-Teig und macht auch einen Rand von einem daraufgelegten Teigstreifen, oder man treibt das zwei messerrückendicke Butter-Teigblatt so groß aus, daß dasselbe 2 cm den Reif der Form bedeckt, drückt denselben an der Wand ringsherum ein wenig fest, damit er nicht einsinkt und schneidet den ungleich vorstehenden Teig davon ab. Man bäckt diesen Butter-Teig-Boden nun ganz blaisgelb in einer sehr heißen Röhre, bereitet indessen eine Crème von $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 6 Eidotter, 125 Gramm Zucker, 1 Eßlöffel voll Mehl, etwas Vanille und schlägt diese auf dem Herde, indem man den Schnee-Kessel in kochendes Wasser stellt, oder auf den geschlossenen, sehr heißen Herd; schlägt die Crème bis sie steigt und sehr dick wird (darf aber nicht kochen, wohl aber sehr heiß sein und beinahe den Siedegrad erreichen), hernach schlägt man sie bis sie erkaltet ist. Nun belegt man den Butterteig mit Traubenbeeren, die man von den Stengeln gezupft hat, gießt die Crème darüber und bäckt den Kuchen. Ist nun die Crème ziemlich fest geworden, so gibt man noch spanische Wind-Masse, von 4 Eiweiß und 300 Gramm Zucker

bereitet, darauf, streicht dieselbe glatt und gibt den Kuchen in die indessen ausgefüllte Röhre, trocknet denselben bis sich die Wind-Masse fest anfühlen läßt und nur ganz leicht gelblich gefärbt ist. Man muß am Anfange, bis diese aufgelaufen ist, die Röhre schließen; später, wenn es nothwendig ist, kann man sie offen lassen, bis der Kuchen vollkommen trocken ist. Für 16—18 Personen.

845. Wiener Kuchen.

Man rührt 175 Gramm Butter zu Schaum, rührt 280 Gramm Zucker und 10 Eidotter nach und nach hinzu, und wenn es recht schaumig geworden ist, mischt man den Schnee der 10 Eiklar und 280 Gramm Mehl leicht darunter, streicht die Masse auf ein mit Butter bestrichenen und mit Mehl bestäubtes Blech (etwa schwach fingerhoch) und bäckt es nicht zu heiß. Erkalte schneidet man den Kuchen in drei gleiche Theile, setzt dieselben mit verschiedener Marmelade zusammen und überzieht die Oberfläche mit einer beliebigen Glasur und schneidet den Kuchen in beliebige Stücke. Für 12 Personen.

846. Weinbeer-Kuchen.

210 Gramm Zucker wird mit 12 Eidotter schaumig gerührt; sodann gibt man 125 Gramm Corinthen oder Weinbeeren, 1 Kaffeelöffel voll Zimmt, gut $\frac{1}{32}$ Liter Rum hinzu, mischt den Schnee der 12 Eiklar mit 210 Gramm Mehl, unter das man 140 Gramm gebröckelte Butter gemengt hat, leicht darunter und bäckt den Kuchen in einer mit Butter bestrichenen und mit Mehl bestäubten Form in einer nicht zu heißen Röhre. Für 12 Personen.

847. Englischer Plum-Kuchen.

Man rührt 560 Gramm Butter zu Schaum, gibt ebensoviel Zucker hinzu und rührt nach und nach 16 Eidotter hinzu, fügt dann 560 Gramm Sultaninen, ebensoviel Corinthen, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel voll Zimmt, ebensoviel Nelken-Pulver, eine halbe geriebene Muscatnuß, die feingehackte Schale einer Citrone und 80 Gramm Citronat bei, mischt dann den Schnee der 16 Eiklar mit 560 Gramm Mehl leicht darunter und bäckt den Kuchen langsam $\frac{3}{4}$ Stunden,

wobei man ihn, sobald sich die Oberfläche gebräunt hat, mit Papier bedecken muß. Diese Masse dürfte für 16 Personen genügen.

848. Englischer Plum-Kuchen (warm).

Hiezu schlägt man Schnee von 8 Eiklar, gibt 8 Eidotter hinzu, nebst 280 Gramm Zucker, schlägt dieses auf dem Feuer zu einer schaumigen Masse, wie es beim Biscuit angegeben ist; sodann gibt man 280 Gramm geschmolzene und geklärte Butter hinzu und schlägt dieses kalt, fügt dann 140 Gramm Corinthen, ebensoviel Sultaninen, etwas Citronenschalen und Citronat, sowie eine Messerspitze voll Zimmt und Nelken hinzu, nebst 280 Gramm Mehl und bäckt die Masse langsam 1 Stunde. Für 8—10 Personen.

849. Englischer Plum-Kuchen auf dritte Art.

Man rührt 280 Gramm Butter, daß sie fast wie dicker Schlagrahm wird (so flüssig), gibt dann nach und nach 12 Eidotter, 20 Gramm Zimmt, 15 Gramm Nelken, sowie 560 Gramm Stärkmehl, das man mit 560 Gramm Zucker vermengt hat, sowie den steifen Schnee der 12 Eiklar darunter, nebst 560 Gramm Corinthen und ein Weinglas voll Rum oder Madeira, schlägt die Masse ab, bis sie Blasen wirft und bäckt den Kuchen bei mittelmäßiger Hitze $\frac{3}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ Stunden. Für 18 Personen.

850. Brauner Kirsch-Kuchen.

Man rührt 140 Gramm Butter schaumig, gibt 175 Gramm Zucker dazu, 2 ganze Eier und 6 Eidotter, mischt, wenn die Masse schaumig gerührt ist, 70 Gramm Mandeln, die man fein gerieben hat, den Schnee von 6 Eiklar, 140 Gramm Brösel, etwas Nelkenpulver und Zimmt und 50 Gramm Mehl darunter, gibt die Masse in die gebutterte und mit Mehl bestäubte Form und läßt dann noch 800 Gramm Kirschen in den Teig einsinken und bäckt den Kuchen $\frac{3}{4}$ Stunden. Für 6—7 Personen.

851. Mohn-Kuchen.

Man bereitet Blätter-Teig von $\frac{1}{4}$ Kilo Butter und ebensoviel Mehl, treibt ein Blatt davon aus, macht auch einen Rand

wie bei dem Trauben-Kuchen, den man an den Wänden der Form etwas andrückt. Inzwischen hat man 125 Gramm Mohn fein gerieben, nebst 10 Stück bitteren Mandeln, rührt dieses dann mit 120 Gramm Zucker, 4 Eidotter und Zimmt, mischt 2 Händervoll Sultaninen und einige Esslöffel voll dicken Rahm darunter, streicht dieses auf den Teig und bäckt den Kuchen heiß. Für 12 Personen.

852. Kaiser-Kuchen.

Man treibt 560 Gramm Rindschmalz gut ab, gibt dann 280 Gramm Zucker, die Schale und Saft von 1 Citrone, 8 Eidotter und 4 ganze Eier nach und nach dazu, und wenn es recht schaumig gerührt ist, mischt man 280 Gramm Stärkmehl leicht ein und bäckt den Kuchen bei mittlerer Hitze. Für 12 Personen.

853. Weißer Kirsch-Kuchen.

140 Gramm Butter wird schaumig gerührt, sodann gibt man 175 Gramm Zucker, nach und nach 8 Eidotter und etwas Citronenschale hinzu, und wenn dieses recht gut gerührt ist, so mischt man 70 Gramm weiße, feingeriebene Mandeln und zuletzt den Schnee der 8 Eiklar und 100 Gramm Mehl darunter, füllt die Masse in eine gebutterte und mit Mehl bestäubte Form, läßt die Kirschen darin einsinken und bäckt den Kuchen langsam. Für 6 Personen.

854. Kadekkü-Koch.

Hiezu werden 9 Kaiser-Semmeln, nachdem man die braune Rinde davon abgerieben hat, in $\frac{1}{2}$ Liter Milch eingekocht, daß es wie Brei aussieht und dann durch ein Sieb passiert; hierauf treibt man 140 Gramm Butter gut ab, mischt den Semmelbrei darunter, nebst etwas Citronenschale, 120 Gramm Zucker, 1 ganzem Ei, 8 Eidotter und zuletzt den Schnee von 4 Eiklar und bäckt dies in der Röhre, oder gibt es in Dunst etwa $\frac{3}{4}$ Stunden lang. Für 8 Personen.

855. Erdbeer- und Himbeer-Kuchen.

Man bereitet einen Brösel-Teig wie zu Obstkuchen I., etwa die Hälfte von der angegebenen Masse, bäckt denselben schön gelb,

füllt nun sogleich fingerdick Erdbeeren oder Himbeeren darin, streut viel Zucker darauf und streicht dann spanische Wind-Masse von 4 Eiklar-Schnee und 300 Gramm Zucker darauf und bäckt den Kuchen, wie beim Trauben-Kuchen angegeben ist, ganz kühl. Selbstverständlich muß der Brösel-Teig vollkommen ausgebacken sein, wenn man die Beeren einfüllt und muß man auch einen Rand ringsherum machen. Für 12 Personen.

856. Zwetschken-Kuchen.

Zu diesem bäckt man ebenfalls früher einen Kuchen von beliebigem Brösel-Teig, oder vom Brösel-Teig mit Mandeln, macht einen Rand ringsherum und bäckt den Kuchen blasgelb; legt dann die von den Kernen befreiten und halbierten Zwetschken mit der auswändigen Seite nach unten auf den Teig und bäckt den Kuchen fertig, bis die Zwetschken weich sind und bestreut dieselben, nachdem man den Kuchen aus dem Ofen genommen, stark mit Zucker. Von beiläufig 420 Gramm Butter und 560 Gramm Mehl rechnet man einen Kuchen für 12 Personen.

Auf ähnliche Weise kann man auch einen Kuchen von Aprikosen bereiten.

857. Weichsel- oder Kirsch-Kuchen mit Bröseln.

Man rührt 160 Gramm Zucker, etwas Arancini, eine Messerspitze voll Zimmt und 8 Eidotter zu Schaum, mischt sodann den Schnee der 8 Eiklar nebst 160 Gramm Schwarzbrot-Bröseln, die man mit einem Gläschen Rum befeuchtet hat, leicht darunter und füllt die Masse in eine gebutterte Form, läßt die Kirschen darin einsinken und bäckt den Kuchen nicht zu heiß. Man kann auch eingekochten Kirsch-Saft zum Kuchen servieren. Für 10 Personen.

858. Weichsel-Kuchen.

Nachdem man 210 Gramm Butter zu Schaum gerührt hat, gibt man 175 Gramm Zucker und nach und nach 10 Eidotter hinzu, rührt es zu einer schaumigen Masse, rührt dann noch 6 abgeriebene, in Milch erweichte und gut ausgedrückte Semmeln hinzu und zieht zuletzt den Schnee der 10 Eiklar darunter, gibt die

Masse in eine gebutterte und mit Mehl bestäubte Form, gibt in die Mitte zwischen Oblaten eine Schichte ausgefernte Weichseln, die man gut abtropfen hat lassen, bäckt den Kuchen $\frac{3}{4}$ Stunden und gibt ihn warm zu Tisch. Für 10—12 Personen.

859. Äpfel-Koch.

Man schneidet 3 Kaisersemeln in feine Würfel, befeuchtet dieselben mit Weißwein und etlichen Tropfen Rum; ebenso werden 7 Stück gute süße Äpfel geschält und in gleiche Würfel wie die Semeln geschnitten; hierauf rührt man 125 Gramm Butter zu Schaum, rührt 120 Gramm Zucker und 6 Eidotter hinzu, und wenn die Masse gut gerührt ist, fügt man die Äpfel und das Brot, 10 Stück feingehackte bittere Mandeln und zuletzt den Schnee der 6 Eiklar hinzu und bäckt das Koch langsam beinahe 1 Stunde. Für 8—9 Personen.

860. Pfirsich-Kuchen.

10 schöne reife Pfirsiche werden, wenn dieselben noch nicht sehr weich sind, auf dem Reibeisen gerieben und dann mit 120 Gramm Zucker, 125 Gramm geriebenen Mandeln und 6 Eidotter gerührt; wenn die Masse recht schaumig ist, mischt man den Schnee der 6 Eiklar leicht darunter und bestreicht mit dieser Masse einen Blätterteig-Kuchen, den man aus $\frac{1}{4}$ Kilo Butter und ebensoviel Mehl zuvor bereitet, 2 messerrückendick ausgetrieben und mit einem Rand versehen hat und bäckt den Kuchen ziemlich heiß $\frac{3}{4}$ Stunden. Für 16—18 Personen.

861. Wein-Koch.

Man rührt 280 Gramm Zucker mit 12 Eidotter recht schaumig, mischt 1 Kaffeelöffel voll Zimmt und etwas Melkenpulver, nebst der Schale von einer Citrone, 70 Gramm Citronat und 12 Stück feingeriebene bittere Mandeln dazu, zieht dann zuletzt den Schnee von 12 Eiklar und 280 Gramm feine Semmelbröseln darunter und bäckt das Koch langsam; man gibt eine Rothwein-Sauce, d. i. Glühwein mit etwas Rum, darüber, oder man serviert eine solche extra dazu.

862. Nuss-Kuchen.

Man bereitet einen Brösel- oder Blätter-Teig und läßt diesen rasten. Inzwischen reibt man 420 Gramm Nüsse und vermengt diese mit 25 Gramm Zimmt und ebensoviele Nelken, gibt dann 210 Gramm Zucker mit einem schwachen $\frac{1}{2}$ Liter Wasser in eine Casserole und läßt dieses kochen, rührt dann die Nüsse hinzu und rührt alles solange, bis es eine dicke Masse wird. Ausgekühlt streicht man nun diese Fülle fingerhoch auf ein Blatt von Butterteig, ohne erhöhten Rand, deckt dann ein gleiches Blatt darauf und drückt die Ränder etwas fest. Man muß aber einen fingerbreiten Rand ohne Fülle lassen und bestreicht man den Kuchen mit Ei; etwa einen messerrückenbreit am äußersten Rande des Blattes darf weder am untern noch obern Blatte mit Ei, noch Wasser bestrichen werden, da sonst der Teigrand nicht auflaufen würde. Man bestreicht den Deckel mit Ei und bäckt den Kuchen heiß. Will man statt der Nüsse Mandeln zur Fülle verwenden, so bleibt dies in der Bereitungsart gleich.

863. Topfen-Kuchen.

Man rührt 100 Gramm Butter zu Schaum, gibt ebensoviele Zucker und 5 Eidotter hinzu und rührt es zu einer schaumigen Masse, gibt dann nach und nach $\frac{1}{2}$ Kilo Topfen, den man sehr gut ausgedrückt und durch ein Sieb passiert hat, nebst etwas Citronenschale, einer Messerspitze voll Zimmt noch 4 Löffel voll dicken Rahm hinzu und zieht dann den Schnee der 5 Eiklar mit 80 Gramm feingeriebenen Mandeln und 2 Eislöffeln voll mit Rum oder Maraschino befeuchtete Semmelbröseln leicht darunter und streicht diese Masse in eine Form, deren Boden und zum Theil auch die Wände mit Butterteig, oder mit Brösel- oder Germ-Teig ausgelegt ist, biegt dann den Teig ringsherum 2 cm über diese Fülle und bestreicht den Rand mit Ei, bäckt den Kuchen bei mittelmäßiger Hitze und gibt ihn warm zu Tisch.

864. Topfen-Koch.

Man treibt 120 Gramm Butter schaumig ab, gibt 125 Gramm Zucker und Citronenschalen dazu, sowie eine große Prise Zimmt,

rührt dann nach und nach 9 Eidotter und 210 Gramm passierten und zuvor gut ausgepressten Topfen dazu, zieht 100 Gramm geriebene Mandeln, unter denen sich 4 Stück bittere befinden, und 80 Gramm Pumpernickel oder Schwarzbrotbröseln, die man mit etlichen Löffeln voll Rahm befeuchtet hat, mit dem Schnee der 9 Eiklar darunter und bäckt das Koch langsam in einer gut gebutterten und mit Mehl bestäubten Form. Für 8 Personen.

865. Johannisbeer-Kuchen.

210 Gramm Zucker, 7 ganze Eier und 7 Eidotter, nebst dem Saft und der Schale einer Citrone wird auf dem Feuer, wie es bei Biscuit angegeben ist, geschlagen, vom Feuer genommen und dann noch solange geschlagen, bis es nur noch lauwarm ist; sodann rührt man 280 Gramm geklärte, lauwarme Butter mit 310 Gramm Stärkmehl und ebensoviel feinem Weizenmehl leicht darunter, gibt nun die Hälfte der Masse in eine gebutterte und mit Mehl bestäubte Form, legt Oblaten darüber und gibt 350 Gramm abgezupfte und mit 3 Löffeln voll Zucker vermengte Johannisbeeren nebst 140 Gramm Backwerkbröseln, die man auf die Oblaten streut, darauf, deckt sie mit Oblaten und füllt die übrige Masse ein. Man bäckt den Kuchen langsam. Für 20 Personen.

866. Stachelbeer-Kuchen.

Man rührt 140 Gramm Butter und ebensoviel Rindschmalz zu Schaum, gibt 140 Gramm weiße, feingeriebene Mandeln, 210 Gramm Zucker, die Schale einer Citrone hinzu und rührt dieses mit 12 Eidotter recht schaumig, zieht dann den Schnee der 12 Eiklar und 210 Gramm Semmelbröseln leicht darunter, füllt die Hälfte von der Masse in eine gebutterte, mit Mehl bestäubte Form, legt Oblaten darauf und gibt auf diese 350 Gramm gut gereinigte und mit 3 Löffeln Zucker versüßte reife Stachelbeeren, bedeckt diese mit Oblaten, gibt die übrige Masse darauf und bäckt den Kuchen nicht zu heiß. Für 14 Personen.

867. Kartoffel-Koch.

Zu einem Abtriebe von 80 Gramm Butter gibt man 80 Gramm Zucker, 8 Eidotter und nach und nach 210 Gramm passierte und

ausgefühlte Kartoffeln, fügt dann noch die Schale von einer Citrone, eine große Prise Zimmt und 70 Gramm geriebene Mandeln, unter denen sich 4 Stück bittere befinden, hinzu, rührt dann den Schnee der 8 Eiklar leicht ein und bäckt das Koch in einer gebutterten Form; man darf es aber nicht stürzen und gibt es mit Zucker besireut schnell zu Tisch. Für 7 Personen.

868. Kapuziner-Kuchen.

140 Gramm Zucker wird mit 6 Eidotter und etwas Citronenschale schaumig gerührt, sodann mischt man 70 Gramm geriebene Haselnüsse, nebst 70 Gramm feinen Bröseln, die man mit 2 Löffeln voll Marasquino befeuchtet hat, mit dem Schnee der 6 Eiklar leicht darunter und bäckt die Masse fingerdick auf einem gebutterten und mit Mehl bestäubten Blech. Erkalteet schneidet man drei gleich große Streifen davon, streut auf zwei eine Fülle von 2 Händen voll Bröseln, 1 Handvoll Zucker, 2 Hände voll zusammengehackter Weinbeeren und Rosinen, etwas Zimmt mit Rahm angemacht; auf den obersten Streifen streut man Zucker, brennt denselben mit einer glühenden Schaufel und schneidet den Kuchen in beliebige Stücke. Für 8 Personen.

869. Schnee-Kuchen.

280 Gramm Butter rührt man sehr schaumig, gibt die feingehackte Schale einer Citrone und 280 Gramm Zucker hinzu, rührt dieses zusammen noch $\frac{1}{4}$ Stunde, mischt dann gleichzeitig den Schnee von 8 Eiklar und 225 Gramm Mehl darunter, füllt dieses recht dünn in eine gebutterte, mit Mehl bestäubte Form, streicht die Masse mit einem Messer glatt, bäckt den Kuchen langsam und stürzt denselben erkalteet, da er warm sehr leicht zerbricht. Gewöhnlich bäckt man diese Masse in 2 Formen und setzt die Kuchen mit Marmelade zusammen. Für 10 Personen.

870. Butter-Kuchen.

Man rührt 5 Eier schwer Butter schaumig, gibt dann 6 Eier schwer Zucker, unter den man etwas Vanille-Zucker gibt, hinzu, rührt dieses noch ein wenig, mischt dann abwechselnd 1 Eidotter

und 1 Eßlöffel voll Mehl darunter, bis man 6 Eidotter und 6 Eier schwer Mehl eingerührt hat und mischt dann den Schnee von 6 Eiklar darunter. Man bäckt den Kuchen in einer gebutterten und mit Mehl bestäubten Kuppelform bei mittlerer Hitze. Für 10 Personen.

871. Tivoler-Puff.

Man rührt 140 Gramm Zucker mit 6 Eidotter schaumig, mischt etwas Citronenschale dazu, mengt dann den Schnee der 6 Eiklar darunter und zuletzt 30 Gramm Rosinen, ebensoviel Korinthen, etwas Arancini; 50 Gramm Butter wird unter 140 Gramm Mehl gehackt und gleichzeitig so leicht als möglich eingemischt; bäckt den Puff in einer gebutterten und mit gestiftelten Mandeln bestreuten Form in einer nicht zu heißen Röhre. Für 8 Personen.

872. Wasser-Koch.

Man bringt $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, etwas Salz und 20 Gramm Schmalz zum kochen, mischt dann langsam $\frac{1}{2}$ Liter Mehl darunter und rührt dieses solange, bis sich der Brei von der Casserole löst und läßt ihn dann auskühlen. Hierauf rührt man 200 Gramm Butter schaumig, gibt 120 Gramm Zucker, etwas Citronenschale hinzu, rührt abwechselnd 2 ganze Eier und 7 Eidotter und den Brei hinzu, mengt zuletzt den Schnee der 7 Eiklar und 120 Gramm feingeriebene, weiße Mandeln darunter, gibt das Koch sogleich in einer gebutterten und mit Mehl bestäubten Form in eine ziemlich heiße Röhre und serviert es warm. Für 10 Personen.

873. Scheiterhaufen (ordinär).

Man schneidet für 8 Kreuzer Semmeln in bleistiftdicke Streifen (Scheiter), besenkt sie mit Rahm, beschmiert eine Aufauffschüssel oder glatte Form stark mit Butter, legt eine Reihe Scheiter ein, streut Rosinen darüber, legt eine zweite Reihe Scheiter ein, jedoch so, daß dieselben mit den frühern ein Kreuz bilden, streut wieder Rosinen darüber (nach Belieben kann man auch etwas Butter darüber pflücken) und fährt so fort, bis die Schüssel voll ist. Hierauf zerquirkt man 8 ganze Eier mit $\frac{1}{4}$ Liter Rahm und etwas

Salz, gießt dieses über das Brot, streut Butterflöckchen darüber und bäckt es in der Röhre. Für 8 Personen.

874. Scheiterhäufen auf feinere Art.

Man schneidet für 8 Kreuzer Kaisersemmeln, oder ein gleiches Quantum mürbes Kaffeebrot in gleiche Streifen, wie oben angegeben ist und taucht sie in Rahm, bestreicht eine Auslauffschüssel gut mit Butter, richtet die Scheiter ein wie oben angegeben ist, streut gestiftelte Mandeln auf jede Lage Semmeln, ebenso frische Kirschen, fährt so abwechselnd fort, bis die Form voll ist. Inzwischen hat man folgenden Chateau bereitet: $\frac{1}{2}$ Liter Weißwein, 7 Eidotter, 200 Gramm Zucker, etwas Citronenschale und 1 Eßlöffel voll Stärkmehl schlägt man über Kohlenfeuer, bis es dicklich und schaumig wird (ohne zu kochen), passirt den Chateau durch ein Sieb und rührt ihn kalt; sodann mischt man den festen Schnee der 7 Eiklar darunter, übergießt damit das Brot und bäckt den Scheiterhäufen langsam in der Röhre und gibt ihn warm zu Tisch. Für 10 Personen.

875. Rahm-Koch.

Man rührt 8 Eidotter mit 200 Gramm Zucker recht schaumig, rührt dann gut $\frac{1}{2}$ Liter dicken sauren Rahm, etwas Citronenschale und Zimmt darunter (oder man gibt etwas Vanille-Zucker unter den Zucker), nebst einer Handvoll geriebene Mandeln, mischt zuletzt den Schnee der 8 Eiklar, 100 Gramm trockene Schwarzbrotbröseln darunter, bäckt das Koch nicht zu heiß und gibt es warm zu Tisch. Für 8 Personen.

876. Citronen-Kuchen.

Man rührt 70 Gramm Butter schaumig, rührt sodann 70 Gramm Citronen-Zucker und 4 Eßlöffel voll Rum dazu, rührt langsam 15 Eidotter darunter und mischt, wenn dieses recht schaumig geworden ist, 200 Gramm Mehl dazu, bäckt den Kuchen bei mittelmäßiger Hitze und gibt ihn lauwarm zu Tisch. Für 10 Personen.

877. Haselnuss-Koch.

Man rührt 140 Gramm Butter recht schaumig, gibt 140 Gramm Zucker und ebensoviel geschälte, feingeriebene Haselnüsse hinzu, verrührt dieses mit 8 Eidotter zu einer schaumigen Masse, mischt den Schnee von 4 Eiklar leicht darunter und bäckt das Koch in einer gebutterten und mit Mehl bestäubten Form in einer kühlen Röhre $\frac{1}{2}$ Stunde. Für 8 Personen.

878. Russische Pastete.

28 Stück kleine Kaiserjimmeln werden geschält, in Rothwein geweicht, gut ausgedrückt, dann durch ein Sieb passiert. Sodann rührt man 280 Gramm Butter gut ab, gibt 300 Gramm Zucker hinzu, rührt abwechselnd 1 Eidotter und 1 Eßlöffel voll Brot darunter, bis man 20 Eidotter und das ganze Brot eingerührt hat, mischt dann 560 Gramm Mandeln mit dem Schnee der 20 Eiklar leicht ein, belegt eine glatte Reifforn von allen Seiten mit dünn ausgerolltem Buttermteig, füllt die Masse ein, daß die Form bis einen fingerbreit vom Rande ausgefüllt ist, schlägt den Buttermteig von allen Seiten darüber (daß nur in der Mitte die Fülle sichtbar ist), bestreicht denselben mit Ei, bäckt die Pastete bei guter Hitze und gibt dieselbe warm zu Tisch. Für 20 Personen.

66. Abschnitt.

Vom Butter-Teig.

879. Buttermteig-Pastete. (Vol au vent.)

Nachdem man fünfmal geklopften Butter-Teig (siehe denselben im 59. Abschnitt) von zwei Seiten zusammengeschlagen hat, rollt man denselben zwei messerrückendick aus, legt einen flachen Teller (je nachdem man die Pastete groß oder klein haben will) darauf und schneidet den Teig mit einem scharfen Messer nach der genauen Rundung des Tellers ab, bestreicht die Teigplatte mit Ei, ohne

jedoch den äußersten Rand mit Ei in Berührung zu bringen (in diesem Falle würde derselbe beim Backen nicht auflaufen), schneidet dann einen 2 cm breiten gleichmäßigen Streifen, drückt diesen auf die Teigplatte, so, daß dieser mit dem Rande der Platte gleichlaufend ist, bestreicht auch diesen bis $\frac{1}{2}$ cm breit vom Rande entfernt mit Ei und bäckt die Pastete in einer heißen Röhre auf dem Backblech.

880. Kleine Butterteig-Pastetchen.

Diese werden ganz gleich bereitet wie obige; jedoch bedient man sich zu diesen zweier Ausstecher, und zwar einen größeren mit ungefähr 8 cm im Durchmesser und eines kleineren mit 7 cm Durchmesser. Man sticht zuerst mit dem größeren Ausstecher gleichmäßig dicke Plättchen ab, sodann sticht man diese wieder gleichmäßig mit dem kleinen aus und erhält so ein Plättchen und einen Kranz, den man dann darauf gibt und leicht andrückt. Die Pastetchen werden ziemlich heiß gebacken. Hernach füllt man sie mit beliebigem Hackis und gibt sie warm zu Tisch, oder man füllt sie erkaltet mit Vanille-Crème oder mit Maraschino, Orangen-Crème zc. und gibt sie mit Zucker bestäubt zierlich über eine Serviette angerichtet zu Tisch. (Crème zum Füllen für Pastetchen geeignet siehe 57. Abschnitt.)

881. Kleine Butterteig-Pastetchen mit Schlag-Rahm.

Die gebackenen und ausgekühlten Pastetchen werden mit geschlagenem Rahm, unter welchen man geriebene Hasel- oder Wallnüsse und Zucker gemischt hat oder auch mit Erdbeer-Schaum gefüllt. Auch kann man sie mit beliebiger Marmelade oder Kirschfleisch füllen.

882. Butter-Krapfen oder Mantelfaschen.

Nachdem man den Butter-Teig 5mal geklopft hat, schlägt man denselben von zwei Seiten zusammen und rollt ihn zwei messerrückendick aus, schneidet 12 cm lange und 6 cm breite Stücke daraus, schneidet 1 cm breites und schwach 6 cm langes Teigstreifen, bestreicht dieses mit Ei, legt es über quer auf das Teig-

Flecken so, daß etwa 1 cm großer Rand von diesem vorgeht, biegt dann das eine Teigende so über den Streifen, daß derselbe gleichlaufend mit dem obern Rande ist und drückt denselben ein wenig fest, bestreicht den Krapfen leicht mit Ei und bäckt dieselben, sobald alle so vollendet, auf einem Blech in der ziemlich heißen Röhre. Will man die Krapfen als Garnierung zu verschiedenen Ragouts zc. geben, so macht man sie kleiner, oder sticht mit einem Ausstecher beliebige Figuren aus dem Teige. Nach Belieben kann man sie auch mit dicker Marmelade füllen.

883. Kemater Krapfen.

Man rollt den Butter-Teig etwas dünner aus als zu obigen Krapfen und schneidet länglich viereckige Flecken davon in der Größe ähnlich den vorigen, füllt sie mit einem Kaffeelöffel voll von der folgenden Fülle, schlägt den Teig auf allen vier Seiten 1 cm oder auch etwas breiter über die Fülle, bestreicht den Rand mit Ei und bäckt die Krapfen bei ziemlicher Hitze. Für Butter-Teig von 280 Gramm Mehl und ebensoviel Butter: 250 Gramm Zucker verrührt man mit 8 Eidotter und etwas Citronenschalen zu Schaum, rührt dann noch 200 Gramm feine weiße Mandeln und den Schnee von 4 Eiklar darunter.

884. Butterteig-Rollen mit Oberschaum.

Aus 5mal geklopftem Butter-Teig rollt man stark messerrückendicke Platten aus, schneidet Flecken davon ab nach der Größe der Blechrollen, legt sie darüber, bestreicht die Oberfläche mit Ei, drückt die Ränder etwas übereinander fest, gibt die Rollen auf ein feuchtes Blech und bäckt sie nicht zu heiß. (Man muß die Blechrollen zuerst mit Wasser feucht machen, bevor man den Teig darauf gibt.) Man löst sie nun behutsam ab und füllt sie erkaltet mit gezuckertem Oberschaum.

885. Crème-Schnitten.

Von 280 Gramm Butter und ebensoviel Mehl bereitet man einen Butter-Teig und nachdem man denselben auf die angegebene Weise 5mal geklopft hat, rollt man zwei gleiche messerrückendicke

Platten aus, legt die eine auf ein feuchtes Backblech, gibt nachfolgende Crème darauf, lässt aber auf allen Seiten einen zwei fingerbreiten Rand frei, bestreicht denselben mit Ei, gibt die andere Platte genau darüber, damit die Ränder aufeinander treffen, drückt diese ein wenig an, ritzt die Teig-Oberfläche mit einem scharfen Messer leicht ein, bestreicht den Teig mit Ei und bäckt den Kuchen ziemlich heiß; erkaltet schneidet man beliebige Schnitten daraus. Man kann den Kuchen auch, nachdem derselbe kalt geworden ist, mit irgend einer Glasur überziehen und sobald die Glasur trocken ist, in Schnitten schneiden. Crème: 180 Gramm Citronen-Zucker, eine große Tasse voll Milch, einen gehäuften Eßlöffel voll Mehl und 5 Eidotter schlägt man über Kohlenfeuer zu einer dicken Crème, verrührt sie mit 3 Eßlöffeln voll Rum und lässt sie kalt werden; sodann mischt man den Schnee der 5 Eiklar leicht darunter.

886. Buttermteig-Kuchen mit Kirschen.

Von 280 Gramm Butter-Teig, wie zu obigen Schnitten, werden ebensolche Platten ausgerollt und mit frischen, ausgekernten und gut abgetropften Kirschen gefüllt, über diese dann Zucker und Backwerk-Bröseln gestreut; dann weiter wie obige Schnitten behandelt. Statt frischer Kirschen kann man auch eingemachte nehmen.

887. Mandel-Torte von Butter-Teig.

Von 280 Gramm Butter und ebensoviel Mehl bereitet man auf die angegebene Weise einen Butter-Teig, rollt zwei Platten davon aus wie zu den Crème-Schnitten, legt eine auf ein feuchtes Blech, streicht folgende Mandel-Masse bis gut fingerbreit vom Rande darauf und behandelt die Torte weiter wie es bei den Crème-Schnitten angegeben ist. Wenn die Torte gut aufgelaufen ist (etwa nach $\frac{1}{2}$ Stunde), bestreut man sie stark mit Zucker und bäckt sie fertig. Man muss aber rasch den Zucker darüber streuen, damit weder die Torte noch die Röhre inzwischen auskühlt. Mandel-Fülle: 200 Gramm abgezogene Mandeln werden mit 2 Eiklar fein gestoßen; hierauf verrührt man dieselben mit 200 Gramm Zucker, etwas Citronenschale und 5 ganzen Eiern zu einer schaumigen Masse, rührt dann 125 Gramm zerlassene abgeklärte Butter darunter.

Will man die Torte ganz auf den Tisch bringen, so schneidet man runde Platten.

888. Butterteig-Bögen.

Man bereitet Butter-Teig wie zu obiger Torte, rollt denselben gut messerrückendick aus, schneidet dann zwei fingerlange und ebenso breite Streifen daraus, bestreicht sie mit folgender Masse und legt diese auf eine mit Wasser befeuchtete Mandelbogen-Form und bäckt sie nicht zu heiß. Sollte die aufgestrichene Masse zu früh gebacken sein, d. h. wenn der Butter-Teig noch blaß oder zu wenig ausgebacken ist, so legt man Papier darüber. 8 Eßlöffel voll Vanille-Zucker, 3 Eitlar rührt man $\frac{1}{4}$ Stunde, mischt dann 70 Gramm Mandeln und 50 Gramm geriebene Chocolate darunter und bestreicht damit die Bögen, jedoch nicht ganz bis auf den Rand.

889. Zwetschken-Charlotte.

30 Stück frische, reife Zwetschken wirft man solange in kochend heißes Wasser, bis man die Haut davon abziehen kann; läßt sie dann auf einem Siebe abtropfen, entfernt die Haut und die Kerne davon, gibt sie (ohne Wasser zuzugießen) in eine Casserole, gibt etwas gestoßenen Zimmt, 6 Stück bittere, feingeriebene Mandeln und den nöthigen Staub-Zucker hinzu, kocht die Zwetschken solange, bis sie ganz weich sind und läßt sie dann auskühlen; sodann gibt man eine Handvoll Schwarzbrot-Bröseln darunter. Hierauf rollt man aus Smal geklopftem Butter-Teig von 280 Gramm Butter und ebensoviel Mehl zwei gleiche Platten aus und behandelt die Charlotte weiter wie es bei den Crème-Schnitten angegeben ist. Wenn die Charlotte aufgelaufen, aber noch blaß ist, streut man Zucker darüber und bäckt sie fertig.

890. Kipfel von Germ-Butterteig.

Man gibt auf ein Backbrett $\frac{1}{2}$ Kilo Mehl, bröckelt 400 Gramm Butter darin, macht in der Mitte des Mehls eine Grube, sprudelt 40 Gramm Germ mit einer halben Tasse voll kalter Milch und 6 Eidotter, 1 Eßlöffel voll Citronen-Zucker und etwas Salz gut ab, gießt dieses in die Grube, macht den Teig rasch zusammen und

läßt ihn wie Butter-Teig an einem kühlen Orte $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde rasten. Hierauf rollt man denselben zwei messerrückendick aus, schneidet viereckige Flecken davon ab, gibt ganz wenig Marmelade in die Mitte, macht die Eipfel zusammen, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie bei ziemlich guter Hitze.

67. Abschnitt.

Von den verschiedenen Torten.

891. Mandel-Biscuit.

Man stößt 280 Gramm weiße Mandeln mit 3 ganzen Eiern, gibt diese in eine Schüssel, fügt 280 Gramm Zucker und Citronenschale hinzu und rührt dieses nach und nach mit 15 Eidotter zu einer schaumigen Masse; hierauf mischt man den Schnee von 12 Eiweiß gleichzeitig mit 100 Gramm Mehl leicht darunter und bäckt die Torte in einer gebutterten und mit Mehl bestäubten Form langsam in einer kühlen Röhre. Für 18 Personen.

892. Portugieser-Masse zu verschiedenen Torten.

Man rührt 500 Gramm Butter schaumig, gibt dann 420 Gramm Zucker, unter den man auch 1 Eßlöffel voll Citronen-Zucker gegeben hat, in eine andere Schüssel nebst 180 Gramm geriebenen Mandeln, rührt langsam 16 Eidotter darunter, und wenn dieses zu einer schaumigen Masse gerührt ist, verrührt man dieselbe mit der schaumigen Butter, mischt dann den Schnee der 16 Eiklar und 350 Gramm Mehl gleichzeitig leicht darunter und bäckt die Torte in einer gebutterten und mit Mehl bestäubten Form langsam. Wenn man die Torte allein verwendet, so glasiert man sie mit einer Citronen-Glasur und verziert dieselbe mit Früchten; gewöhnlich setzt man sie mit einer andern zusammen.

893. Orangen-Torte.

170 Gramm Butter rührt man schaumig, gibt dann 280 Gramm Zucker hinzu und rührt langsam 10 Eidotter darunter; wenn dieses eine schaumige Masse geworden ist, mischt man den Schnee der 10 Eiklar und 280 Gramm Mehl leicht ein und bäckt die Masse auf einem mit Butter bestrichenen und mit Mehl bestäubten Blech. Hernach, wenn dieses erkaltet ist, schneidet man drei gleiche runde Scheiben daraus und füllt diese mit folgender Orangen-Crème zusammen: In einen Schneekessel gibt man 80 Gramm Zucker, ein Stück Orangenschale, den Saft von 2 Orangen, 1 ganzes Ei und 3 Eidotter, 4 Eßlöffel voll Weißwein und einen kleinen Kaffeelöffel voll Stärkmehl; dieses schlägt man über Kohlenfeuer zu einer dicken Crème, passirt sie sodann durch ein Sieb, rührt sie bis sie vollständig kalt geworden ist, bestreicht damit eine Scheibe von dem Blech-Gebäckenen, setzt eine andere darauf, bestreicht auch diese damit und überzieht die dritte mit einer Orangen-Glasur. Eine Orange wird rein geschält, auch von der innern weißen Haut befreit, sodann in Spalten getheilt, diese in Bruchzucker getaucht und damit die Torte geschmackvoll verziert. Für 15 Personen.

894. Punsch-Torte.

Man rührt 200 Gramm Zucker mit 12 Eidotter und dem Saft und der Schale von einer Citrone schaumig, mischt dann gleichzeitig den Schnee der 12 Eiklar, 200 Gramm Mehl und 200 Gramm zerlassene, gefläarte, laue Butter darunter und bäckt die Torte in einer gebutterten und mit Mehl bestäubten Form nicht zu heiß. Erkaltet schneidet man die Torte auseinander und füllt sie mit folgender Crème: 4 Eßlöffel voll Orangensaft, 1 Eßlöffel voll Weißwein, 4 Eidotter und 100 Gramm Zucker schlägt man auf dem Herde zu einer dicken, schaumigen Crème, rührt sie bis sie kalt geworden, gibt 1 Kaffeelöffel voll Rum dazu und füllt damit die Torte und übergießt sie dann mit einer Punsch-Glasur, ohne sie dabei nochmals in die Röhre zu stellen. Für 12 Personen.

895. Chocolate-Torte mit Marmelade.

Man röstet 220 Gramm weiße Mandeln in der Röhre gelb, stößt sie dann mit 7 ganzen Eiern zu Brei, treibt 122 Gramm

Butter flaumig ab, gibt den feinen Mandelbrey und 175 Gramm Zucker hinzu und verrührt dieses mit 10 Eidotter langsam zu einer schaumigen Masse, gibt 48 Gramm mit 4 Eßlöffeln voll Wasser aufgelösten Cacao darunter und mischt zuletzt den Schnee von 8 Eiklar mit 100 Gramm Mehl leicht darunter und backt die Torte in einer gebutterten und mit Mehl bestäubten Form kühl. Erstaltet, durchschneidet man dieselbe 2mal und füllt sie mit beliebiger Marmelade und überzieht die Torte mit einer Chocolate-Glasur. Für 15 Personen.

896. Chocolate-Torte ohne Butter.

560 Gramm Mandeln werden mit 4 ganzen Eiern gestoßen, sodann gibt man 500 Gramm Zucker hinzu und verrührt dieses nach und nach mit 20 Eidotter zu einer schaumigen Masse. Hierauf mischt man den Schnee von 16 Eiklar, nebst 200 Gramm geriebener Chocolate und 40 Gramm Mehl darunter und backt die Torte in einer gebutterten und mit Mehl bestäubten Form in einer überfühlten Röhre $\frac{3}{4}$ Stunden. Gebaden, überzieht man die Torte mit einer Chocolate-Glasur und überstreut sie mit gehackten Pistazien oder weißen Mandeln.

897. Chocolate-Torte ohne Butter (sehr gut).

Man rührt 280 Gramm Zucker mit 15 Eidotter schaumig, mischt dann 140 Gramm Mandeln und ebensoviel geriebene Chocolate mit dem Schnee von 10 Eiklar darunter und backt die Torte wie die obige und glasirt sie mit einer braunen Glasur. Für 14 Personen.

898. Sacher-Torte mit Mandeln.

Man rührt 200 Gramm Butter schaumig, mischt dann 200 Gramm Zucker und ebensoviel in der Röhre erweichte Chocolate dazu, gibt, sobald letztere glatt verrührt ist, 18 Eidotter langsam darunter und mischt, wenn dieses schaumig gerührt ist, 200 Gramm feine weiße Mandeln, nebst dem Schnee von 18 Eiklar und 50 Gramm Stärkmehl darunter, füllt die Masse in zwei gebutterte und mit Bröseln bestreute Formen und backt die Torte nicht zu heiß. Für 17 Personen.

899. *Echte Sacher-Torte.*

280 Gramm Butter rührt man schaumig, gibt dann 280 Gramm Zucker und ebensoviel in der Röhre trocken erweichte Chocolate hinzu, verrührt diese glatt und gibt langsam 2 ganze Eier und 12 Eidotter hinzu, nebst etwas Zimmt- und Nellen-Pulver, mischt dann den Schnee von 12 Eiklar und 280 Gramm Mehl leicht darunter und bäckt diese Masse in zwei gleichen Formen nicht zu hoch, setzt sie erkaltet zusammen und gibt 2 Tafeln Chocolate, die man mit 2 Löffeln voll Wasser erweicht, mit 1 Eßlöffel voll Zucker verrührt und dann ausgekühlt hat, unter eine halbe Tasse voll geschlagenen Rahm, streicht dieses auf die eine Torte, setzt die andere darauf und überzieht diese mit einer Chocolate-Glasur. (Man darf die Torte aber nicht mehr zum Trocknen in die Röhre stellen.) Für 14 Personen.

900. *Napoleon-Torte.*

280 Gramm Butter wird schaumig gerührt, dann gibt man 280 Gramm Zucker hinzu und 4 Tafelchen in der Röhre erweichter Chocolate, gibt, wenn die Chocolate glatt verrührt ist, nach und nach 8 Eidotter hinzu und 280 Gramm Mandeln, mischt zuletzt den Schnee von 4 Eiklar und 40 Gramm Mehl leicht darunter und bäckt diese Masse in zwei gleichen Formen nicht zu heiß. Erkaltet, bestreicht man eine Torte mit beliebiger Marmelade, legt ein gleich großes Blatt von spanischer Windmasse, das man nicht zu hoch gebacken hat, darauf, bestreicht dieses ebenfalls mit Marmelade und legt dann das braune Blatt darauf; hierauf übergießt man die Torte mit einer weißen undurchsichtigen Glasur. Für 10 Personen.

901. *Breslauer Torte.*

Man rührt 100 Gramm Butter schaumig, gibt dann 200 Gramm Zucker und 30 Gramm mit 4 Löffel voll Wasser aufgelösten Cacao hinzu, rührt dieses gut durcheinander und rührt dann langsam 10 Eidotter hinzu, mischt 140 Gramm Mandeln und Nüsse, die man fein gerieben hat, darunter, mengt dann zuletzt den Schnee der 10 Eiklar mit 100 Gramm Semmelbröseln und etwas Zimmt-

und Nelfen-Pulver leicht ein und bäckt die Torte bei mittelmäßiger Hitze in einer gebutterten und mit Mehl bestäubten Form.

902. Mandel-Torte.

Man bereitet einen Brösel-Teig von 500 Gramm Mehl, 280 Gramm Butter, ebensoviel Zucker und 2 ganzen Eiern und läßt diesen rasten. Inzwischen stoßt man 140 Gramm Mandeln mit 4 Eiweiß, mischt dann 280 Gramm Zucker und etwas Cochenille-Farbe darunter, rollt von dem Teige ein Blatt aus, macht einen kleinen Rand ringsherum, gibt dieses in eine Keifform, bespritzt mit der Mandel-Masse, die man in eine Düte füllt, den Brösel-Teig und bäckt die Torte nicht zu heiß, wobei man sie, sobald die Mandel-Masse gelb wird, mit einem Papier bedecken muß. Gebacken, gibt man Marmelade zwischen die Mandelstreifen, Sitter zc. Für 18 Personen.

903. Mandel-Torte mit bitteren Mandeln.

560 Gramm Zucker wird mit 10 Eidotter zu Schaum gerührt, dann gibt man 140 Gramm bittere und 140 Gramm süße, fein-geriebene Mandeln hinzu, rührt dieses noch einige Minuten, mischt dann 560 Gramm gefläarte lauwarme Butter dazu und mengt den Schnee der 10 Eiklar mit 560 Gramm Mehl leicht darunter und bäckt die Torte in einer gebutterten und mit Mehl bestäubten Form 1 Stunde ziemlich warm. Für 12 Personen.

904. Mandel-Torte auf dritte Art.

Man rührt 400 Gramm Zucker, 400 Gramm Mandeln, nebst dem Saft und der Schale von einer Citrone mit 20 Eidotter recht schaumig, mischt dann den Schnee von 12 Eiklar und 140 Gramm Mehl leicht ein und bäckt die Torte in einer gebutterten und mit Mehl bestäubten Form nicht zu heiß. Für 20 Personen.

905. Mandel-Torte auf vierte Art.

Man stößt 280 Gramm Mandeln mit 3 ganzen Eiern fein, verrührt dann diesen Brei mit 350 Gramm Zucker, Citronenschale und 24 Eidotter, mischt sodann, wenn dieses schaumig geworden

ist, den Schnee von 10 Eiklar und 140 Gramm Mehl leicht darunter und bäckt die Torte in einer gebutterten und mit Mehl bestäubten Form in einer kühlen Röhre. Für 18 Personen.

906. Mandel-Torte auf fünfte Art.

Auf das Backbrett gibt man 200 Gramm Mehl, 140 Gramm Butter, 70 Gramm weiße Mandeln, 70 Gramm Zucker und einen Kaffeelöffel voll Vanille-Zucker, 1 ganzes Ei, 1 Messerspitze voll Natron und verarbeitet dieses zu einem Teig, rollt drei gleich große Blätter davon aus und bäckt sie auf einem Backblech in einer kühlen Röhre. Erkaltet, bestreicht man ein Blatt mit Apfel- oder beliebiger Marmelade, gibt ein anderes darauf, bestreicht dieses ebenfalls mit Marmelade, setzt das dritte Blatt darauf, übersteicht die Torte mit Marmelade, lässt sie in der Röhre etwas abtrocknen und überzieht sie dann mit einer weißen Glasur. Für 8 Personen.

907. Weiße Mandel-Torte.

280 Gramm Zucker, ebensoviel weiße, feingeriebene Mandeln, den Saft und die Schale von einer Citrone rührt man mit 12 Eidotter zu Schaum, mischt dann den Schnee von 10 Eiklar nebst einer großen Handvoll Bröseln darunter und bäckt die Torte in einer gebutterten und mit Mehl bestäubten Form langsam und überzieht sie erkaltet mit einer Citronen-Glasur. Für 12 Personen.

908. Haselnuss-Torte.

140 Gramm Zucker, 8 ganze Eier und etwas Citronenschale schlägt man über Kohlenfeuer zu einer schäumigen dicken Masse, die heiß werden, jedoch nicht kochen darf; sodann rührt man sie kalt, mischt 140 Gramm Haselnüsse und 40 Gramm Semmelbröseln darunter, füllt die Masse in eine gebutterte und mit Mehl bestäubte Form und bäckt die Torte kühl. Für 8 Personen.

909. Nuss-Torte.

Man stößt 140 Gramm Nüsse, 140 Gramm Mandeln mit 4 Eiern recht fein; hernach gibt man 280 Gramm Zucker hinzu, nebst etwas Vanillegeruch, rührt langsam 16 Eidotter darunter

und mischt, wenn dieses eine recht schaumige Masse geworden ist, den Schnee der 16 Eiklar, nebst 240 Gramm Semmelbröseln und 40 Gramm Mehl leicht ein. Man bäckt die Masse in zwei Reifen nicht zu hoch und setzt diese erkaltet mit beliebiger Marmelade zusammen, überzieht sie mit einer beliebigen Glasur und belegt die Torte mit schönen Nuskernen, die man in Bruch-Zucker getaucht hat. Für 18 Personen.

910. Nuss-Torte auf feinere Art.

Man rührt 280 Gramm Zucker mit 280 Gramm Nüssen und 70 Gramm Mandeln, die man mit 3 Eiern fein gestoßen hat, rührt nach und nach 14 Eidotter und etwas Zimmt darunter und wenn dieses recht schaumig gerührt ist, mischt man den Schnee von 12 Eiklar mit 100 Gramm Bröseln leicht dazu, füllt die Masse in zwei mit Butter bestrichene und mit Mehl bestäubte Formen und bäckt sie kühl. Erkaltet, setzt man sie zusammen, gibt Rahmschaum, unter welchen man etwas geriebene Nüsse und Zucker gemischt hat, in die Mitte, überzieht die Torte mit einer Kaffee-Glasur und belegt sie mit in Bruch-Zucker getauchten Nüssen. Man darf die Torte aber nicht mehr in die Röhre stellen, nachdem dieselbe gefüllt worden ist. Für 18 Personen.

911. Grillage-Torte.

Man gibt in eine Messingpfanne 100 Gramm Zucker und 100 Gramm feingehackte Mandeln, röstet dieses braun und läßt es auskühlen. (Sollte sich der Mandelbrei zusammengeballt haben, so fährt man mit dem Kollholze einigemal darüber.) Sodann rührt man 100 Gramm Butter schaumig, gibt 100 Gramm Zucker und die Mandeln hinzu, verrührt dieses mit 6 Eidotter zu einer schaumigen Masse, zieht sodann den Schnee der 6 Eiklar und 60 Gramm Semmelbröseln darunter und bäckt die Torte in einer gebutterten und mit Mehl bestäubten Form bei mittelmäßiger Hitze. Für 6 Personen.

912. Grillage- oder Krach-Torte.

Man gibt in eine Messingpfanne 280 Gramm nicht zu fein gehackte weiße Mandeln und ebensoviel Zucker, röstet dieses auf

Kohlenfeuer gelblich, mischt etwas Citronenschale, Zimmt und Muscatnuß darunter, gibt dieses in eine mit Wasser ausgeschwenkte Form, drückt es von allen Seiten mit einer Citrone fest, läßt es kalt werden und stürzt die Torte auf ein Brett.

913. Brot-Torte.

Man rührt 140 Gramm Zucker, 100 Gramm Mandeln, etwas Citronenschale, 30 Gramm feingehackte Arancini mit 16 Eidotter schaumig, mischt dann 70 Gramm geriebene Chocolate darunter und mengt zuletzt den Schnee von 8 Eiklar mit 70 Gramm Schwarzbrot-Bröseln darunter und bäckt die Torte in einer gebutterten und mit Mehl bestäubten Form langsam in einer mäßig heißen Röhre. Für 14 Personen.

914. Brot-Torte auf andere Art.

Man schlägt 18 ganze Eier, 420 Gramm Zucker, den Saft und die Schale einer Citrone auf Kohlenfeuer, wie es beim warm geschlagenen Biscuit angegeben ist; wenn nun die Masse ganz kalt geworden ist, mischt man 20 Gramm bittere und 80 Gramm süße geriebene Mandeln, 40 Gramm Citronat, 40 Gramm Arancini, einen halben Kaffeelöffel voll Zimmt, eine Messerspiße voll Nelken und 200 Gramm geriebenes Schwarzbrot darunter und bäckt die Torte in einer gebutterten und mit Mehl bestäubten Form $\frac{3}{4}$ Stunden in einer mäßig heißen Röhre. Für 16 Personen.

915. Carmeliter-Torte.

Man stößt 340 Gramm Staub-Zucker, 200 Gramm Mandeln mit 4 Eiweiß fein, rührt diesen Brei mit 12 Eidotter schaumig, mischt dann 30 Gramm Citronat, 40 Gramm Arancini und zuletzt den Schnee von 8 Eiklar mit 250 Gramm Mehl darunter und bäckt die Torte in einer gebutterten und mit Mandeln bestreuten Form bei mittelmäßiger Hitze. Für 12 Personen.

916. Punsch-Torte auf zweite Art.

Von der Genueser-Masse, die man auf dem Backblech fingerdick aufgestrichen und schön gelb gebacken hat, schneidet man noch

solange das Gebäck warm ist, drei gleiche Scheiben, löst diese los und nimmt sie, erst wenn dieselben erkaltet, behutsam vom Bleche, bestreicht sie mit Apfel-Marmelade, unter die man etwas Rum gegossen hat, setzt die drei Blätter zusammen (man kann auch 4 bis 5 Blätter zusammensetzen) und überzieht die Torte mit einer Punsch-Glasur. Für 16 Personen.

917. Brasilianer Torte.

Auf das Backbrett gibt man 200 Gramm Butter, 200 Gramm Zucker, 200 Gramm Mehl, 280 Gramm Bröseln, den Saft und die Schale von einer Citrone, eine Messerspiße voll Zimmt, etwas Nelken-Pulver und 4 Eidotter und verarbeitet dieses zu einem Teige, den man fingerdick ausrollt und in zwei gleichen Formen bäckt. Ferner bereitet man Spanisch-Wind von dem festen Schnee von 4 Eifar, unter den man nach und nach 280 Gramm Zucker einrührt. Man streicht nun diese Masse auf weißes Papier, das man mit Zucker stark bestreut hat, fingerdick rund auf (in der Größe wie die zwei zuvor bereiteten Blätter), bestreut dieses mit Zucker und bäckt, oder vielmehr trocknet es in der überkühlten Röhre. Wenn nun diese Blätter kalt geworden sind, bestreicht man ein braunes Blatt mit Marmelade, setzt das Wind- oder Meringue-Blatt darauf, bestreicht dieses ebenfalls mit Marmelade und gibt das letzte Blatt darauf, überzieht die Torte mit einer Conserve-Glasur und belegt sie mit eingemachten Früchten. Für 16 Personen.

918. Muskatonen-Torte.

Man rührt 240 Gramm Zucker mit 8 Eidotter und 5 ganzen Eiern recht schaumig, rührt dieses dann noch mit 240 Gramm Mandeln, Citronenschalen, etwas Zimmt und Nelken eine Weile, mengt zuletzt 230 Gramm Semmelbröseln darunter und bäckt die Torte dann in einer gebutterten und mit Mehl bestäubten Form nicht zu heiß. Für 12 Personen.

919. Triester Torte.

Man rührt 200 Gramm Butter schaumig, gibt dann 200 Gramm Zucker hinzu und verrührt dieses mit 12 Eidotter und etwas Citronen-

schalen zu einer schaumigen Masse, rührt dann 200 Gramm feine weiße und ebensoviel braune, d. h. ungeschälte Mandeln darunter und mischt zuletzt den Schnee von 12 Eiklar mit 200 Gramm Semmelbröseln darunter und bäckt die Torte $\frac{3}{4}$ Stunden nicht zu heiß. Für 12 Personen.

920. Weiße Butter-Torte.

Man rührt 200 Gramm Butter recht schaumig, rührt diese dann noch mit 280 Gramm Zucker, unter den man etwas Vanille-Zucker gegeben hat, mit 280 Gramm Haselnüsse oder mit 280 Gramm Mandeln, die man fein gerieben, mengt, wenn dieses genügend gerührt ist, den festen Schnee von 12 Eiklar und 140 Gramm Mehl darunter und bäckt die Torte in zwei gleichen gebutterten und mit Mehl bestäubten Formen nicht zu heiß, setzt sie dann erkaltet mit Marmelade gefüllt zusammen und überzieht die Torte mit einer beliebigen Glasur. Für 12 Personen.

921. Citronat-Torte.

Man rührt 140 Gramm Butter schaumig, gibt dann 140 Gramm Zucker und 140 Gramm Grillage hinzu (140 Gramm weiße Mandeln und ebensoviel Zucker röstet man langsam — siehe bei Grillage-Torte) und verrührt dieses mit 12 Eidotter und 50 Gramm Citronat zu einer schaumigen Masse, mischt sodann den Schnee von 12 Eiklar mit 140 Gramm Mandeln leicht darunter und bäckt die Torte in einer gebutterten und mit Mehl bestäubten Form $\frac{3}{4}$ Stunden nicht zu heiß. Erkaltet überzieht man sie mit einer Kaffee-Glasur. Für 12 Personen.

922. Brasilianer Torte auf feinere Art.

280 Gramm Butter, 200 Gramm weiße Mandeln, 140 Gramm Zucker, 1 Kaffeelöffel voll Vanille-Zucker, etwas Zimmt und 280 Gramm Mehl verarbeitet man auf dem Brette zu einem Teig, läßt denselben ein wenig rasten und vollendet die Torte wie es bei der früheren Brasilianer Torte angegeben ist. Für 10 Personen.

923. Muskatonen-Torte (sehr fein).

Auf das Backbrett gibt man 300 Gramm feingeriebene Mandeln, 300 Gramm Zucker, 90 Gramm Mehl, eine Messerspitze voll Zimmt, eine gute Prise Nelken, etwas Citronenschale und mischt dieses durcheinander; gibt dann 3 Eidotter und 1 ganzes Ei hinzu, verarbeitet dieses zu einem Teige und läßt ihn $\frac{3}{4}$ Stunden an einem kühlen Orte rasten. Hernach rollt man eine fingerdicke Platte aus, gibt diese in eine gebutterte und mit Mehl bestäubte Form, deren Boden man mit einer Oblaten-Scheibe belegt hat, bestreicht sie dann mit Marmelade, macht ein Gitter von Teig-Streifen darauf, bestreicht dasselbe mit Ei und bäckt die Torte in einer kühlen Röhre. Man kann die Torte für sich allein oder mit einer Biscuit- oder Rum-Torte zc. zusammengesetzt zu Tisch geben; jedoch muß sie immer einen Tag früher gebacken werden, da sie sonst zu hart ist, wenn man sie gleich nach dem Backen verwendet.

924. Wiener Torte.

Man rührt 280 Gramm Butter zu Schaum und läßt sie sodann stehen; hierauf rührt man 280 Gramm Zucker mit 6 Eidotter, nebst dem Saft und der Schale von einer Citrone recht schaumig, rührt dieses sodann zu der Butter und wenn dieses gut vermengt ist, mischt man den Schnee von 5 Eiklar mit 280 Gramm Mehl darunter. Diese Masse streicht man auf ein gebuttertes und mit Mehl bestäubtes Blech und bäckt sie nicht zu heiß, schneidet sie noch warm in drei bis vier gleiche Blätter und setzt sie erkaltet mit Marmelade zusammen. Für 10 Personen.

925. Wiener-Torte auf feinere Art.

280 Gramm Butter rührt man schaumig, gibt dann 140 Gramm Zucker hinzu, verrührt diesen mit der Butter eine Weile, gibt dann noch 280 Gramm feine weiße Mandeln, 6 Eidotter und Citronenschale dazu, rührt dieses gut ab und mengt dann 140 Gramm Mehl darunter, bäckt diese Masse in drei gleichen gebutterten und mit Mehl bestäubten Formen oder auf einem Blech und schneidet hernach drei gleiche Scheiben daraus, setzt diese dann mit Marmelade zusammen, überzieht die Torte mit einer weißen Glasur und

belegt sie mit halben weißen Mandeln. Auch kann man diese Torte mit der feinen Linzer Torte (von harten passierten und rohen Eidotter bereitet) zusammensetzen und gibt dieses eine sehr feine Torte.

926. Gemischte Torte.

Man schlägt 180 Gramm Zucker mit 8 ganzen Eiern und etwas Citronenschale auf Kohlenfeuer (wie Biscuit) und dann kalt; hernach mischt man 170 Gramm Mehl (halb Stärk- und halb gewöhnliches Biscuit-Mehl) mit 150 Gramm geklärter lauer Butter darunter und bäckt die Torte nicht zu heiß in zwei gebutterten und mit Mehl bestäubten Formen, setzt diese dann erkaltet mit Ribizeln zusammen, macht spanische Wind-Masse von 4 Eiklar Schnee und 280 Gramm Zucker, füllt diese in eine Düte und dressiert ein Gitter auf die Torte; läßt dieses in einer ausgekühlten Röhre trocknen und füllt dasselbe mit Ribizel aus. Für 12 Personen.

927. Rum-Torte.

420 Gramm Zucker rührt man mit 6 ganzen Eiern und 6 Eidotter, die man langsam hinzufügt, nebst etwas Citronenschale recht schaumig, mischt dann gleichzeitig nicht zu rasch 250 Gramm zerlassene, geklärte, schwach lauwarme Butter, 350 Gramm Mehl und den Schnee von 6 Eiklar und 2 Gläschen Rum darunter, bäckt die Torte langsam $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde und überzieht sie mit einer Citronen-Glasur. Für 12 Personen.

928. Vanille-Torte.

Auf das Backbrett gibt man 200 Gramm Butter, 280 Gramm Mehl, bröckelt dieses zusammen ein wenig ab, gibt dann 200 Gramm Vanille-Zucker, 100 Gramm weiße Mandeln und 1 ganzes Ei und 3 Eidotter hinzu und macht dieses rasch zusammen; läßt den Teig zugedeckt $\frac{1}{2}$ Stunde liegen, rollt dann drei gleiche fingerdicke Blätter aus, bestreicht dieselben mit Ei und bäckt sie in drei gleichen Formen oder auf dem Backblech nicht zu heiß; setzt sie dann erkaltet mit Marmelade zusammen und überzieht die Torte mit einer weißen Vanille-Glasur. Für 10 Personen.

929. Kastanien-Torte.

Man schält von 16 Stück schönen, großen Kastanien die äußere Schale ab, kocht sie dann weich, entfernt die Schale und passiert die Kastanien durch ein Sieb. Nun treibt man 200 Gramm Butter flaumig ab, gibt 300 Gramm Zucker und 140 Gramm Mandeln hinzu, rührt dieses mit 3 ganzen Eiern ein wenig ab, gibt noch abwechselnd die ausgekühlten Kastanien mit 5 Eidotter und etwas Zimmt langsam hinzu und rührt dieses zu einer schaumigen Masse, bäckt die Torte dann langsam in einer gebutterten und mit Mehl bestäubten Form. Für 8 Personen.

930. Spanische Wind-Masse für Torten.

Man schlägt den Klar von 8 Eiern zu festem Schnee, gibt dann langsam (damit die Masse steif bleibt) 560 Gramm Zucker darunter, streicht diese Masse auf eine gebutterte runde Papierscheibe, streut Zucker darauf und trocknet sie in einer kühlen Röhre. Die Torte darf nicht Farbe nehmen, sondern muss weiß bleiben, also mehr getrocknet als gebacken werden.

931. Spanische Wind-Masse mit Mandeln.

Unter obige Wind-Masse mischt man 300 Gramm feine weiße Mandeln und behandelt die Torte wie die obige. Will man diese Torte nicht mit einer andern zusammensetzen, so macht man von dieser Masse kleine Häufchen (Busslerl auf ein gebuttertes Papier, das man auf ein Blech legt und wie die Torte in der überkühlten Röhre trocknet. Man bestreicht das ausgekühlte runde Blatt mit Marmelade, macht einen Rand von den kleinen Busslerln ringsherum und in der Mitte eine Verzierung davon.

932. Makronen-Torte mit Citronen-Crème.

420 Gramm weiße Mandeln stößt man mit 2 Eiweiß fein, vermengt diese mit 300 Gramm Zucker, der feingehackten Schale von einer Citrone und dem Schnee von 5 Eiklar, bestreicht eine runde mit Butter bestrichene Papierscheibe $\frac{1}{2}$ cm dick mit dieser Masse, streicht einen ebenso hohen und in der übrigen Größe auf die Torte passenden Kranz auf Papier und dann dressiert man

noch soviel kleine Matronen (Büffel) auf Papier, daß man von diesen einen zweiten engern Kranz auf die Torte aufsetzen kann. Man bäckt nun dieses sehr kühl, so daß die Torte nur ganz blaßgelb wird, 1 bis 1½ Stunden und löst sie erkaltet vom Papier, bestreicht den Boden mit beliebiger Marmelade, setzt den Kranz darauf, taucht die Matronen in Bruch-Zucker und setzt sie aufrechtstehend als zweiten engern Kranz auf die Torte. In die Mitte gibt man folgende Crème: 7 Eidotter, den Saft von 3 Citronen und soviel Weißwein, als die Eidotter Raum einnehmen, 200 Gramm Zucker, ½ Eßlöffel voll Stärkmehl und 4 zu Schnee geschlagene Eiweiß schlägt man auf Kohlenfeuer zu einer schaumigen Crème, läßt sie bei fortgesetztem Schlagen ein wenig auskühlen und gibt sie in den Flan. Nach Geschmack kann man auch den Kranz mit weißer Glasur überziehen und mit Früchten belegen, muß dieses aber selbstverständlich thun, ehe man die Crème einfüllt, da man, sobald dieses geschehen, die Torte sogleich zu Tisch geben muß. Für 12 Personen.

933. Kärntner Torte.

Auf das Backbrett gibt man 560 Gramm Mehl und 420 Gramm frische Butter, arbeitet dieses zusammen ein wenig mit dem Kollholze ab, gibt dann 560 Gramm weiße feine Mandeln, 560 Gramm Zucker, etwas Zimmt, Nelken und Muscatnuss, nebst der feingehackten Schale von einer Citrone, 6 Eidotter und 1 ganzes Ei hinzu, macht den Teig zusammen, rollt von zwei Drittheilen desselben einen runden fingerdicken Boden aus, gibt diesen in eine Form, bestreicht denselben mit Marmelade, macht von dem übrigen Teig ein Gitter darüber, bestreicht dasselbe mit Ei und bäckt die Torte bei mittelmäßiger Hitze.

934. Warmgeschlagene Biscuit-Torte (vorzüglich).

In einen Schnee-Kessel gibt man 12 ganze Eier, 280 Gramm Zucker, den Saft und die Schale von einer Citrone und schlägt dieses auf dem geschlossenen, aber sehr gut geheizten Herde, oder man macht nur einen oder zwei Ringe auf und muß sehr achtgeben, daß sich die Masse nicht am Boden ansetzt und anbrennt; die Schneeruthe so halten, daß dieselbe den Boden berührt, schlägt

das Biscuit solange, bis es ganz dickschäumig wird, darf dabei aber nicht kochen, wohl aber sehr heiß werden, ja beinahe den Siedegrad erreichen. Hierauf nimmt man den Kessel vom Feuer und schlägt die Masse bis sie kalt wird, mischt dann 210 Gramm Mehl darunter und bäckt die Torte ziemlich heiß. Für 12 Personen.

935. Sand-Torte (warm, sehr gut).

280 Gramm Zucker, der Saft und die Schale von einer Citrone, 9 ganze Eier und 3 Eidotter werden wie obige Masse auf dem Herde geschlagen und dann kalt geschlagen; sodann mischt man 280 Gramm geklärte lauwarne Butter und 280 Gramm Mehl (halb Stärkmehl und halb feines Weizenmehl) leicht darunter und bäckt die Torte bei mittlerer Hitze. Für 12 Personen.

936. Sand-Torte auf andere Art.

Man rührt 280 Gramm Butter zu Schaum, gibt dann 280 Gramm Zucker, die Schale von einer Citrone und nach und nach 16 Eidotter hinzu, mischt, wenn dieses recht schäumig gerührt ist, den Schnee von 14 Eiklar, nebst 210 Gramm Stärkmehl darunter und bäckt die Torte bei mittlerer Hitze. Für 12 Personen.

937. Biscuit-Torte auf andere Art.

Man rührt 280 Gramm Zucker, die Schale von einer Citrone mit 16 nach und nach hinzu geschlagenen Eidotter recht schäumig, zieht dann den Schnee von den 16 Eiklar mit 280 Gramm Mehl leicht darunter und bäckt die Torte nicht zu heiß. Für 14 Personen.

938. Zinzer Torte.

280 Gramm Mehl, 280 Gramm Zucker, 280 Gramm Butter, 280 Gramm feingeriebene Mandeln, der Saft von einer Citrone, 1 Kaffeelöffel voll Zimmt, eine Prise Neugewürz und ebensoviel Nelken wird mit 4 ganzen Eiern und 4 Eidotter zu einem Teige verarbeitet; läßt ihn dann $\frac{1}{2}$ Stunde rasten. Nach dieser Zeit treibt man eine fingerdicke Platte davon aus, bestreicht dieselbe mit beliebiger Marmelade, macht einen fingerdicken Teigrand ringsherum, dann ein Gitter von dünn ausgetriebenen Teigstreifen, be-

streicht diese mit Ei, bäckt die Torte entweder in einer Reif-Form, oder man umgibt sie mit einem Streifen von starkem Papier, verklebt diesen, legt sie auf ein Backblech und bäckt sie nicht zu heiß $\frac{3}{4}$ Stunden. Man kann die Torte auch nach dem Backen mit Marmelade füllen und wird sie dadurch saftiger. Man stiftelt sodann 140 Gramm Mandeln, läßt 140 Gramm Zucker mit den Mandeln und etwas Citronensaft auf dem Feuer heiß werden (jedoch nicht braun) und macht davon einen Kranz oder andere Verzierungen auf die Torte, die man aber noch heiß auf die Torte geben muß. Für 24 Personen.

939. Genueser Masse zu Torten und Bäckereien.

280 Gramm Zucker wird mit 4 ganzen Eiern und 5 Eidotter nebst der Schale einer Citrone schaumig gerührt; dann wird 280 Gramm Mehl und 280 Gramm geklärte lauwarne Butter nach und nach darunter gemengt, zuletzt der Schnee von 5 Eiklar leicht daruntergezogen. Man bäckt nun diese Masse entweder in zwei Reifen und setzt sie mit Marmelade oder irgend einer Crème zusammen, oder sie wird auf ein Backblech fingerdick aufgestrichen und gebacken, 3—4 Blätter zusammengesetzt und mit einer beliebigen Glasur überzogen. Für 10—12 Personen.

940. Linger Torte (sehr fein).

280 Gramm Butter, 280 Gramm Zucker, 280 Gramm Mehl, 280 Gramm Mandeln, 4 rohe Eidotter und 4 hartgekochte, passierte Dotter, Citronenschale, eine Messerspitze voll Zimmt und eine große Prise Nelken wird auf dem Backbrett zu einem Teig verarbeitet und nachdem man denselben $\frac{1}{2}$ Stunde hat ruhen lassen, wobei man ihn bedeckt, treibt man ein schwach fingerdickes Blatt davon aus, gibt dieses in eine Form, bestreicht es mit Ei und sticht mit einem Ausstecher Figuren von den Teigresten aus, belegt damit das Blatt, bestreicht die Figuren und bäckt die Torte $\frac{3}{4}$ Stunden; füllt nachher die leeren Räume zwischen den Figuren mit Marmelade. Oder man macht einen glatten Boden, bestreicht diesen mit Ei und setzt denselben, nachdem er gebacken ist, mit einer andern Torte zusammen, worauf ich noch zurückkommen werde. Für 12 Personen.

941. Linzer Torte mit Bröseln.

140 Gramm Butter, 140 Gramm Zucker, 140 Gramm Mandeln, 140 Gramm Mehl, 140 Gramm Semmelbrösel, etwas Zimmt, Nelken, Citronenschale und 3 ganze Eier verarbeitet man auf dem Backbrette rasch zu einem Teig und nachdem man denselben hat zugedeckt $\frac{1}{2}$ Stunde rasten lassen, treibt man 3 dünne Blätter davon aus und bäckt dieselben auf einem Backblech nicht zu heiß, setzt sie dann erkaltet mit Marmelade zusammen und überzieht die Torte mit einer Glasur. Für 8—10 Personen.

942. Gerührte weiße Linzer Torte.

Man rührt 280 Gramm Butter schaumig, gibt dann 280 Gramm Zucker, nach und nach 4 Eidotter und 3 ganze Eier hinzu, mischt 140 Gramm weiße Mandeln und 280 Gramm Mehl hinzu und bäckt die Torte langsam; überzieht sie mit einer Citronen-Glasur. Für 8—9 Personen.

943. Gerührte Linzer Torte auf andere Art.

Man klärt 280 Gramm Butter und rührt diese mit 280 Gramm Zucker, etwas Citronenschale und 2 ganzen Eiern sehr schaumig, rührt dieses dann noch mit 280 Gramm feinen Mandeln und mischt zuletzt 280 Gramm Mehl darunter, gibt die Masse auf den Backtisch und rollt ein Blatt davon aus, macht einen Rand und ein Gitter darüber und bäckt die mit Ei bestrichene Torte in einer Reif-Form oder man gibt einen Papierstreifen ringsherum, gibt sie auf ein Backblech, bäckt sie nicht zu heiß und füllt sie hernach mit irgendeiner Marmelade. (Das heißt, man gibt zwischen die Teigstreifen Marmelade.) Für 12—14 Personen.

944. Gerührte Linzer Torte auf dritte Art.

280 Gramm Butter rührt man zu Schaum, gibt dann 210 Gramm Zucker, Citronenschale und nach und nach 6 Eidotter hinzu, fügt, sobald dieses genügend gerührt ist, 210 Gramm Mandeln hinzu und zieht dann den Schnee der 6 Eiklar und 100 Gramm Mehl darunter und bäckt die Torte bei mittlerer Hitze. Man kann

sie ausgekühlt entzweischneiden und mit Marmelade füllen und mit einer Glasur überziehen. Für 10 Personen.

945. Karner-Torte.

Man gibt 420 Gramm Mehl, 350 Gramm Butter, 210 Gramm Zucker, 140 Gramm Mandeln, eine Messerspitze voll Zimmt und eine Prise Muscatnuß, Nellen und 2 ganze Eier auf ein Backbrett, verarbeitet dieses zu einem Teig, läßt denselben rasten und treibt ihn fingerdick aus, bestreicht ihn mit Ei, sticht von den Überresten beliebige Figuren aus, belegt den Boden damit, bestreicht die Figuren mit Ei und bäckt die Torte in einer Reif-Form nicht zu rasch, gibt, nachdem sie gebacken, Marmelade zwischen die Figuren.

946. Kaffee-Torte auf andere Art.

Man bereitet folgende Crème: 280 Gramm Zucker, 7 Eidotter, etwa $\frac{1}{16}$ Liter schwarzen, starken Kaffee schlägt man auf Kohlenfeuer zu einer dicken Crème und verrührt diese dann bis sie kalt ist. Ferner rührt man 160 Gramm Butter zu Schaum, verrührt die ausgekühlte Crème damit, schneidet eine inzwischen gebackene, ausgekühlte Biscuit-Torte (von der angegebenen Masse) 2mal mit einem scharfen Messer durch und füllt dieselbe mit der Crème und überzieht die Torte mit einer Kaffee-Glasur.

947. Kaiser-Torte.

Man rührt 280 Gramm Butter schaumig, gibt 280 Gramm Vanille-Zucker hinzu, rührt dieses ein wenig ab, gibt dann 10 hartgekochte und durch ein Sieb passierte Eidotter, nebst 5 rohe Eidotter langsam hinzu und verrührt dieses nebst 280 Gramm geriebenen Mandeln recht gut schaumig und mengt dann noch 140 Gramm Mehl darunter; sodann streicht man diese Masse in eine gebutterte und mit Mehl bestäubte Form fingerhoch, gibt Marmelade darauf, macht dann noch ein Gitter darüber und bäckt die Torte, nachdem man sie zuvor mit Ei bestrichen hat, bei mittelmäßiger Hitze $\frac{3}{4}$ Stunden. Für 12 Personen.

948 Giraffe-Torte.

Man rührt 250 Gramm Zucker mit 15 Eidotter und etwas Citronenschalen gut ab, fügt dann noch 300 Gramm feine weiße Mandeln hinzu und rührt dieses recht schaumig; hierauf schlägt man den Klar von 15 Eiern zu festem Schnee, theilt die Mandelmasse, sowie den Schnee in zwei gleiche Hälften, mengt unter die eine Schnee-Hälfte eine Handvoll weiße Bröseln und ebensoviel Mehl und vermischt dieses mit der einen Hälfte Mandelmasse; unter die zweite Schnee-Hälfte mischt man 3 Täfelchen geriebenen Chocolate und eine Handvoll Schwarzbrot-Bröseln und mengt dies unter die eine Mandelmasse. Sodann gibt man in eine gebutterte und mit Mehl bestäubte Form eine fingerhohe Schichte von der weißen Masse, dann eine solche von der schwarzen und so abwechselnd, bis alles eingefüllt ist und bäckt die Torte $\frac{3}{4}$ Stunden. Erkalte überzieht man sie mit einer gelben Glasur und macht Tupfen von Chocolate-Eis darauf. Für 15 Personen.

949. Meraner Torte (sehr fein).

4 Eidotter, 420 Gramm Zucker und 420 Gramm in der Röhre trocken erweichte Chocolate rührt man ein wenig ab, bis die Chocolate sich aufgelöst hat; sodann schlägt man dieses über Kohlenfeuer zu einer dicken schaumigen Crème und rührt sie dann bis zum Erkalten; hierauf rührt man 420 Gramm Butter zu Schaum, vermengt diese mit der Crème, bestreicht mit dieser Masse Blech-Biscuit, das man von der Biscuit-Masse wie zu Kolladen gebacken hat, setzt 5—6 Blätter aufeinander und nachdem man die Torte recht gleichmäßig rund zugeschnitten hat, überzieht man dieselbe mit einer Caramel-Glasur.

950. Gefüllte Frucht-Torte.

Man bereitet von der „Bröselteig-Masse zum Obst-Kuchen“ eine Torte, d. h. man legt ein glattes Tortenblatt mit einem solchen schwach halb fingerdick ausgerollten Blatte aus, schneidet die Teigränder gleichmäßig ab und füllt die Form mit dünnen Erbsen zc., damit der Teig nicht zusammenfallen kann und man so eine hohle Torte (Flan) erhält. Bevor man jedoch die Erbsen oder andere

trockene Körner einfüllt, belegt man den Teig von allen Seiten mit einem gebutterten Papier, damit die Körner nicht beim Backen einsinken. Erkaltet, belegt man die Torte recht zierlich mit eingemachten Früchten und gießt dann Wein-Sulze darauf; jedoch darf man diese erst darauf geben, wenn dieselbe schon beinahe kalt geworden ist. Man läßt nun diese stocken und gibt die Torte zu Tisch.

951. Vanille-Crème-Torte.

Man bäckt von messerrückendick ausgerolltem Blätter-Teig einen Flan wie zu obiger Frucht-Torte und läßt denselben etwas auskühlen; hierauf füllt man ihn mit folgender Crème: eine Stange Vanille läßt man in $\frac{1}{2}$ Liter kochendheißer Milch ausziehen, indem man die kochende Milch, sobald man sie vom Feuer nimmt und die Vanille hinein gibt, zugedeckt beiseite stellt und auskühlen läßt. Nun gibt man 2 ganze und 4 Eidotter, 100 Gramm Zucker, nebst dem Vanille-Rahm oder -Milch in einen Schnee-Kessel und schlägt dieses über Kohlenfeuer zu einer schaumigen Crème, passiert diese durch ein Sieb und gibt sie noch warm in den Flan und bringt die Torte gleich zu Tisch. Man kann statt dieser Crème auch Haselnuß-Crème u. einfüllen. Für 14 Personen.

952. Rahm-Schnee-Torte mit Himbeeren.

Man bereitet einen Flan wie zu obiger Torte von Blätter-Teig, etwa von 280 Gramm Butter und ebensoviel Mehl und läßt denselben kalt werden. Hierauf passiert man 1 Liter frische Himbeeren durch ein Sieb, vermengt sie mit 140 Gramm Zucker, schlägt 1 Liter guten dicken Rahm zu Schnee, rührt das Himbeer-Purée leicht darunter, füllt damit den Flan und bringt die Torte gleich zu Tisch. Auf diese Weise kann man beliebigen Schaum in den Flan füllen.

953. Maraschino-Torte.

Man gibt 8 ganze Eier und 140 Gramm Zucker in einen Schnee-Kessel und schlägt dieses auf Kohlenfeuer wie Biscuit, rührt oder schlägt die Masse bis sie kalt ist, mischt dann ein Gläschen Maraschino, 140 Gramm zerlassene, geklärte Butter und 140 Gramm

Mehl gleichzeitig darunter und bäckt die Torte in einer gebutterten und mit Mehl bestäubten Form bei mittelmäßiger Hitze und überzieht sie mit einer weißen Glasur. Für 8 Personen.

954. Wein-Crème-Torte.

Das Weiße von 8 Eiern schlägt man zu Schnee, verrührt dann 140 Gramm Zucker und 8 Eidotter leicht damit und mischt gleichzeitig 140 Gramm weiße, feine Mandeln und 140 Gramm Mehl darunter und bäckt die Torte in einer gebutterten, mit Mehl bestäubten Form langsam; erkaltet, schneidet man dieselbe mit einem scharfen, langen Messer entzwei und füllt sie mit Wein-Crème. 120 Gramm Zucker, ein kleines Glas Weißwein, etwas Citronenschale, 3 Eidotter und einen kleinen Kaffeelöffel voll Stärkmehl schlägt man auf Kohlenfeuer zu einer dicken schaumigen Crème, nimmt die Citronenschale heraus, gibt 50 Gramm frische Butter hinzu und schlägt die Crème bis zum Erkalten; füllt die Torte damit, überzieht dieselbe dann mit einer Citronen- oder Orangen-Glasur, ohne sie in der Röhre zu trocknen. Für 12 Personen.

955. Kaiser-Torte anderer Art.

Man bäckt eine Torte von der Sandmasse und dann eine solche von der folgenden Masse, so daß die Sand-Torte um zwei fingerbreit vorgeht, bestreicht dies dann mit Marmelade, jedoch nur soviel das kleine Blatt deckt, überzieht die ganze Torte mit einer weißen Glasur und verziert den untern Rand mit „Indianern von Wind-Masse“ (siehe dieselben) und gibt auch in die Mitte des kleinen Blattes einen solchen. Selbstverständlich darf man die Indianer zu diesem Zwecke nicht zu groß machen. 120 Gramm Zucker und 7 Eidotter rührt man schaumig, gibt dann 90 Gramm feine, weiße Mandeln hinzu, rührt dieses noch ein wenig, mischt dann 90 Gramm Mehl mit dem Schnee von 6 Eifar leicht darunter und bäckt die Torte kühl. Für 18 Personen.

956. Kapuziner-Torte.

Diese ist zusammengesetzt aus einem Blatt von Biscuit-Masse und einem solchen von Chocolate-Masse; entweder verwendet man

hiez u die Sacher- oder eine andere Chocolate-Masse mit Butter und Mandeln. Man bestreicht das Biscuit-Blatt mit beliebiger Marmelade, setzt die Chocolate-Torte darauf und überzieht die Torte mit Chocolate-Glasur und streut weiße gestiftelte Mandeln darüber.

957. Kaffee-Torte.

Man rührt 280 Gramm Butter schaumig, gibt dann 280 Gramm Zucker, 30 Gramm feingeriebenen, passierten Kaffee hinzu und verrührt dieses mit 9 Eidotter und 3 ganzen Eiern, die man langsam hinzu gibt, zu einer schaumigen Masse, mischt dann 280 Gramm Mandeln, den Schnee von 6 Eiklar und 70 Gramm Semmelbröseln leicht darunter, bäckt die Torte bei mittelmäßiger Hitze und überzieht sie erkaltet mit einer Kaffee-Glasur. Für 12 Personen.

68. Abschnitt.

Von den verschiedenen Crèmes.

958. Vanille-Crème.

Man kocht eine Stange Vanille, die man aufgeschlitt hat, in $\frac{1}{2}$ Liter Milch-Rahm und läßt diesen zugedeckt auskühlen; hierauf gibt man 7 Eidotter und 200 Gramm Zucker in einen Schnee-Kessel, gießt den Vanille-Rahm hinzu und schlägt dieses über Kohlenfeuer zu einer schaumigen Masse, die fast den Siedegrad erreichen, aber nicht kochen darf. Nun seihet man sie durch ein Sieb, passiert dann 30 Gramm aufgelöste Gelatine hinzu und rührt dieses, bis sich die Crème zu verdicken beginnt und kalt geworden ist. Hierauf mischt man $\frac{1}{2}$ Liter zu Schaum geschlagenen Rahm darunter, füllt dieses in eine mit Wasser ausgeschwenkte Crème-Form und stellt sie 3—4 Stunden auf Eis.

„Ich muß bemerken, daß man den Rahm erst darunter mischt, wenn die Crème kalt geworden ist, jedoch auch nicht zu spät, denn wenn diese dick geworden ist, verbindet sich dieselbe

nicht mehr mit dem Schlag-Rahm und bleibt abgesondert am Boden; hingegen darf man den Rahm auch nicht einmengen, wenn die Crème noch lauwarm ist, da in diesem Falle der Rahm schmelzen würde, wodurch das feine luftige Wesen dieser Speise ganz verloren geht."

959. Das Auflösen der Gelatine.

Man taucht 30 Gramm Gelatine ins Wasser, gibt sie sodann in eine glasierte Casserole, gießt $\frac{1}{4}$ Liter Wasser hinzu, stellt sie auf den heißen Herd und löst sie unter oftmaligem Umrühren auf, wobei die Gelatine heiß werden, jedoch nicht kochen darf und passiert sie hierauf zur weiteren Verwendung durch ein Sieb.

960. Chocolate-Crème.

Man läßt 180 Gramm gute Chocolate in der Röhre weich werden und verrührt sie allmählich mit $\frac{1}{2}$ Liter Milch-Rahm, gibt dann 6 Eidotter und 180 Gramm Zucker hinzu und schlägt dieses über Kohlenfeuer zu einer schaumigen Crème, seigt sie durch ein Sieb, passiert 30 Gramm aufgelöste Gelatine hinzu, rührt die Crème bis sie kalt geworden und mischt dann $\frac{1}{2}$ Liter zu Schaum geschlagenen Rahm darunter und vollendet die Crème wie die Vanille-Crème.

961. Haselnuss-Crème.

280 Gramm Haselnuss-Kerne gibt man solange in eine warme Röhre, bis man die feine Schale mit einem Tuche davon abreiben kann, reibt dieselben fein, oder stößt sie in einem Steinmörser, übergießt sie dann mit $\frac{3}{4}$ Liter kochender Milch und läßt dieses zugedeckt auskühlen. Hierauf seigt man den Haselnuss-Rahm ab, gibt 7 Eidotter und 200 Gramm Zucker hinzu, schlägt dieses zu einer schaumigen dicken Crème, seigt sie dann durch ein Sieb, passiert 30 Gramm Gelatine hinzu und rührt die Crème bis sie kalt geworden, mischt noch $\frac{1}{2}$ Liter zu Schnee geschlagenen Rahm darunter und vollendet die Crème wie die Vanille-Crème.

962. Kaffee-Crème.

Man gibt 70 Gramm frischgebrannten, heißen Kaffee in $\frac{1}{2}$ Liter kochenden Milch-Rahm und läßt dieses zugedeckt aus-

kühlen; sodann gibt man in den Schnee-Kessel 7 Eidotter, 200 Gramm Zucker und seihet den Kaffee-Rahm hinzu, schlägt dieses über Kohlenfeuer zu einer schaumigen Crème, passirt dann 30 Gramm aufgelöste Gelatine hinzu, rührt die Crème bis sie kalt geworden ist, mischt dann $\frac{1}{2}$ Liter zu Schnee geschlagenen Rahm darunter und vollendet die Crème wie die Vanille-Crème.

963. Marasquino-Crème.

Man schlägt $\frac{1}{2}$ Liter Milch-Rahm, 7 Eidotter und 180 Gramm Zucker auf Kohlenfeuer zu einer schaumigen Crème, passirt, nachdem man die Crème durch ein Sieb gestrichen hat, 30 Gramm aufgelöste Gelatine hinzu und verrührt dieses bis es kalt geworden ist; sodann mischt man 1 Glas Marasquino und $\frac{1}{2}$ Liter zu Schaum geschlagenen Rahm darunter und vollendet die Crème wie die Vanille-Crème.

964. Citronen-Crème.

An 180 Gramm Zucker reibt man das Gelbe von 3 Citronen ab, stoßt den Zucker fein, gibt $\frac{1}{2}$ Liter Milch-Rahm und 7 Eidotter hinzu und schlägt dieses über Kohlenfeuer zu einer schaumigen Crème, passirt diese durch ein Sieb, ebenso 30 Gramm aufgelöste Gelatine und verrührt dieses bis es kalt geworden ist; mischt dann $\frac{1}{2}$ Liter zu Schaum geschlagenen Rahm darunter und vollendet die Crème wie die Vanille-Crème.

Orangen-Crème bereitet man auf die gleiche Weise.

965. Erdbeer-Crème.

Man passirt $\frac{1}{2}$ Liter frische Erdbeeren durch ein Sieb, gibt $\frac{1}{2}$ Liter Milch-Rahm, 8 Eidotter und 400 Gramm Zucker hinzu, schlägt dieses auf Kohlenfeuer zu einer schaumigen Crème, passirt diese durch ein Sieb, ebenso 30 Gramm aufgelöste Gelatine und rührt dieses bis es kalt geworden ist; hierauf mischt man $\frac{1}{2}$ Liter zu Schaum geschlagenen Rahm darunter und vollendet die Crème wie die Vanille-Crème.

966. Pudding-Crème.

Man bäckt Blech-Biscuit-Masse, wie es bei der Tiroler Charlotte angegeben ist, schneidet diese dann erkaltet in große

Würfel und befeuchtet sie mit Rum. Mittlerweile schlägt man $\frac{3}{4}$ Liter Weißwein, 13 Eidotter, Citronenschalen und 200 Gramm Zucker über Kohlenfeuer zu einer schaumigen Crème, passiert sie durch ein Sieb, stellt den vierten Theil davon kalt und verrührt die andere mit 30 Gramm aufgelöster Gelatine bis sie kalt geworden ist; schlägt $\frac{1}{2}$ Liter Rahm zu Schaum, mischt diesen nebst dem festen Schnee von 6 Eifar unter die Crème, gießt eine fingerdicke Schichte davon in eine zuvor ins Eis gegrabene Puddingform und läßt dies stocken. Sodann legt man Biscuits zierlich darüber und streut eingemachte Weintrauben oder Kirschen darauf, gießt dann wieder Crème darüber, läßt sie abermals stocken und fährt so fort, bis die Form vollgefüllt ist; die letzte Schichte muß Crème sein; man deckt dann den Deckel darauf und gibt Eis darüber. Vor dem Stürzen schlägt man eine Tasse Rahm zu festem Schnee und mengt diesen unter die zurückbehaltene und kaltgestellte Crème, gibt diese in eine Saucière und serviert sie zur Crème.

967. Tutti-Frutti-Crème.

Das Weiße von 10 Eiern schlägt man zu festem Schnee, mischt diesen mit 160 Gramm Zucker und 30 Gramm aufgelöster, schwach lauwarmer Gelatine, befeuchtet 100 Gramm in Stücke gebrochenes Mandel-Bäckwerk mit Maraschino, mischt dieses nebst $\frac{3}{4}$ Liter zu Schaum geschlagenen Rahm darunter. Man kann auch eingemachte Früchte als: Kirschen, halbe Aprikosen, Neunklauden, Mandeln zc. darunter mischen, muß aber den Saft zuvor gut davon ablaufen lassen. Man füllt nun dieses Gemisch in eine Crème-Form und stellt sie auf Eis.

968. Crème nach Prinz Pückler.

Man passiert zwei Tassen voll frische Himbeeren durch ein Sieb, verrührt dieses Purée mit 150 Gramm Zucker und den dritten Theil von 35 Gramm aufgelöster Gelatine, mischt, sobald sich dieses zu verdicken beginnt, $\frac{1}{4}$ Liter zu Schnee geschlagenen Rahm darunter und füllt diese Masse in eine zuvor ins Eis gegrabene Crème-Form, streut frische Erdbeeren oder Himbeeren darauf und läßt die Crème steif werden. Inzwischen schlägt man

$\frac{1}{4}$ Liter Rahm zu Schnee, mischt 80 Gramm Vanille-Zucker und das zweite Drittel schwach lauwarme Gelatine darunter und streicht dieses über die Himbeeren, gibt Kirschen oder Aprikosen darüber, die man geschält und in zwei Hälften getheilt und im Falle dieselben nicht sehr reif wären, leicht eingekocht und den Saft hat ablaufen lassen. Nun läßt man 3 Tafeln feine Chocolate weich werden und verrührt sie sodann mit dem Reste Gelatine, etwas Zucker und mengt $\frac{1}{4}$ Liter zu Schnee geschlagenen Rahm darunter, füllt damit die Form bis an den Rand und läßt die Crème stocken.

969. Gefrorene Crème nach Prinz Pückler.

Man gräbt eine Pudding-Form oder eine runde große Thee-Büchse in gefalzenes Eis, bereitet dann die gleiche verschiedenfarbige Crème wie obige, jedoch ohne Gelatine; man kann statt frischem Himbeersaft eingekochten Saft nehmen und verrührt die Chocolate mit etwas Wasser. Man gibt dann eine Scheibe weißes Papier auf die Crème, drückt den Deckel darauf, bestreicht die Fuge desselben mit abgerührter Butter und gibt gefalzenes Eis darüber. Beim Stürzen taucht man die Form in laues Wasser. (Die Crème muß 4 Stunden im Eise bleiben.) Auch muß man jede Schichte ein wenig fest werden lassen, ehe man nachfüllt.

970. Gefrorene Vanille-Crème.

Man schlägt 6 Eidotter, 100 Gramm Zucker, eine halbe Stange Vanille und $\frac{3}{8}$ Liter Milch-Rahm auf Kohlenfeuer zu einer schaumigen Crème, siebt sie durch ein Sieb und rührt sie auf dem Eise bis sie ganz kalt ist, mischt dann gut $\frac{1}{4}$ Liter zu Schnee geschlagenen Rahm darunter. Man gräbt nun eine Eis-Form, welche an zwei Seiten zu schließen ist, oder in Ermangelung einer solchen Form eine nicht zu enge, gut verschließbare, runde oder eckige Thee- oder Zucker-Dose in gefalzenes Eis; es hat diese eine Stunde früher zu geschehen, damit die Form recht kalt ist. Hierauf füllt man die Crème ein, streicht sie glatt, wickelt die Eis-Form in Papier und dann noch in ein Tuch und bedeckt sie von allen Seiten mit gefalzenem Eise; hat man eine andere Dose, legt man eine Papierscheibe auf die Crème, schließt den Deckel

und verstreicht die Fuge desselben noch mit abgetriebener Butter, wickelt sie in Papier und bedeckt die Dose mit Eis.

971. Gefrorene Chocolate-Crème.

Man schlägt 160 Gramm mit $\frac{3}{8}$ Liter Milch-Rahm ver-rührte Chocolate, mit 6 Eidotter und 100 Gramm Zucker auf Kohlenfeuer zu einer schaumigen Crème, passiert sie durch ein Sieb und rührt sie solange auf dem Eise bis sie kalt ist, mischt dann gut $\frac{1}{4}$ Liter zu Schnee geschlagenen Rahm darunter und behandelt sie weiter wie obige.

972. Gefrorene Caramel-Crème.

Man läßt 100 Gramm Staub-Zucker braun rösten, gießt dann $\frac{3}{8}$ Liter kochende Milch hinzu, läßt diese aufstochen bis sich der Zucker aufgelöst hat und läßt diesen Syrup auskühlen. Hierauf gibt man 6 Eidotter und 80 Gramm Zucker zu dem Syrup, schlägt dieses auf Kohlenfeuer zu einer schaumigen Crème und vollendet diese wie es bei der Vanille-Crème angegeben ist. Auf diese Weise kann man Kaffee-, Haselnuß-Crème u. bereiten.

973. Gefrorene Vanille-Crème auf andere Art.

Man schlägt das Weiße von 10 Eiern zu festem Schnee, rührt 200 Gramm Vanille-Zucker darunter, schlägt dann $\frac{1}{4}$ Liter Rahm zu Schnee, mischt diesen unter den Eier-Schnee, gibt nach Belieben auch in kleine Stücke gebrochenes Vanille-Biscuit darunter und vollendet die Crème wie es bei der Vanille-Crème oben angegeben ist.

974. Tiroler Charlotte.

Man bereitet Blech-Biscuit, indem man 8 Eiklar zu festem Schnee schlägt, dann die 8 Eidotter und 100 Gramm Zucker leicht darunter rührt und hierauf 70 Gramm Mehl einmengt, dieses dann auf einem gebutterten Blech bäckt. Hievon schneidet man zwei gleiche runde oder lange Scheiben, legt eine davon in eine passende Reif-Form, oder auch in eine nicht zu flache Bischofs-Brot-Form, schlägt gut $\frac{1}{4}$ Liter Rahm zu festem Schnee, mischt

140 Gramm feingeriebene mit 2 Löffeln voll Maraschino befeuchtete Kastanien und 120 Gramm Zucker, nebst 6 Blättern mit möglichst wenig im Wasser aufgelöster Gelatine, die nur ganz wenig lauwarm sein darf, hinzu, gibt dieses in die Form auf das Biscuit, deckt die andere Scheibe darüber, drückt sie leicht an und stellt die Form auf Eis. Bevor man die Charlotte zu Tisch gibt, glaciert man sie mit einer Citronen-Glazur, belegt sie zierlich mit eingemachten Früchten und gibt sie sofort zu Tisch.

975. Aprikosen-Charlotte.

Nachdem man von 15 Stück recht reifen, weichen Aprikosen die Kerne ausgelöst hat, passiert man sie durch ein Sieb, verrührt dieses Purée mit 250 Gramm Zucker und 35 Gramm aufgelöster Gelatine, bis sich dieses zu verdicken beginnt, mischt dann $\frac{1}{2}$ Liter zu Schaum geschlagenen Rahm darunter und füllt diese Crème in eine Crème-Form, welche in der Mitte einen Cylinder hat und stellt sie auf Eis. Inzwischen löst man die Aprikosenkerne aus, legt sie ins kochende Wasser, zieht die Haut davon ab, läßt sie trocknen und reibt sie dann fein. Ferner hat man zuvor eine genügende Anzahl Mandel-Bufferl bereitet, bestreicht diese auf der innwendigen Seite mit Aprikosen-Marmelade, stürzt die in zwischen fest gewordene Crème auf einen Teller, reiht nun die Bufferl eines an das andere um die Crème, drückt sie leicht an und fährt damit fort bis die Crème ganz davon bedeckt ist; in die Mitte gibt man etwas geschlagenen Rahm, den man mit wenig Zucker und den Marillen-Kernen vermischt und gibt die Charlotte rasch zu Tisch.

976. Mandel-Charlotte.

Man reibt 100 Gramm geschwellte und dann gelb geröstete Mandeln, unter die man auch 6 Stück bittere gegeben hat, fein, übergießt sie dann mit $\frac{3}{8}$ Liter kochender Milch und läßt diese zugedeckt erkalten. Hierauf passiert man sie durch ein Sieb, gibt 6 Eidotter und 180 Gramm Zucker zur Mandel-Milch, schlägt dieses auf Kohlenfeuer zu einer dicken schaumigen Crème, seigt sie durch ein Sieb und gibt 30 Gramm aufgelöste Gelatine hinzu, verrührt dieses bis die Crème kalt ist und mischt dann $\frac{1}{2}$ Lite

zu Schnee geschlagenen Rahm darunter. $\frac{1}{2}$ Stunde zuvor hat man eine glatte Form ins Eis gegraben und mit Hohlhippen den Boden derselben so belegt, daß es einen Stern oder ein anderes Muster bildet; die Wände belegt man ebenfalls mit aufrechtstehenden Hohlhippen, füllt dann die Crème ein und läßt sie stoden. Bevor man die Charlotte stürzt, klopft man leicht an die Form, stürzt sie dann behutsam auf einen über die Form gehaltenen Teller.

977. Rahm-Schaum mit Vanille und Kastanien.

Man brät in der Röhre 40 Stück schöne Kastanien nur soviel, daß man dieselben abschälen kann, dünstet sie hierauf mit einer Tasse voll Milch und Zucker weich und läßt die Hälfte davon nebst einem Stückchen Butter und noch etwas Zucker glacieren. Die eine Hälfte reibt man fein und läßt diese sowohl als die glacierten Kastanien ganz kalt werden. Nun schlägt man $\frac{1}{2}$ Liter Rahm zu festem Schnee, mischt 3 Löffel voll Vanille-Zucker darunter, gibt auf einen Teller die glacierten Kastanien, richtet den Rahm-Schnee bergartig darüber auf und macht einen Kranz von den geriebenen Kastanien ringsherum.

978. Rahm-Schaum mit Pumpernickel.

Man befeuchtet 80 Gramm geriebenen Pumpernickel mit 4 Löffeln voll Rum, mischt dieses zu $\frac{1}{2}$ Liter zu Schaum geschlagenen Rahm, nebst 3 gehäuften Eßlöffeln voll Orangen-Zucker und richtet dieses bergartig auf einer Glasschüssel mit Biscuitchen garniert auf.

979. Rahm-Schaum mit Kaffee.

Man bereitet $\frac{1}{2}$ Tasse recht starken Kaffeeaufguss, verrührt diesen, sobald er erkaltet ist, mit 200 Gramm Zucker, mischt dann $\frac{3}{4}$ Liter zu Schaum geschlagenen Rahm darunter und richtet den Schaum wie obigen auf einer Glasschüssel an.

980. Rahm-Schaum mit Chocolate.

Man verrührt 3 Tafeln erweichte Chocolate mit 6 Eßlöffeln voll Wasser, rührt dieses dann mit 80 Gramm Zucker glatt und

vermischt $\frac{3}{4}$ Liter zu Schaum geschlagenen Rahm damit. Man schlägt nun noch ein weiteres $\frac{1}{4}$ Liter Rahm zu Schaum, mischt unter diesen ein wenig Vanille-Zucker, richtet den Chocolate-Schaum auf einer Glasschüssel im Kranze erhaben an und gibt den weißen Schaum in die Mitte. Man garniert ihn mit Mandel-Bäckerei.

981. Erdbeer-Schaum.

Man passiert eine große Tasse voll reife und reingewaschene Erdbeeren durch ein Sieb, verrührt dieses Purée mit 80 Gramm Zucker und mischt dieses dann unter $\frac{1}{2}$ Liter zu Schaum geschlagenen Rahm. Nach Belieben kann man auch ganze frische Erdbeeren darunter mischen und richtet den Schaum wie obigen an. Auf diese Weise bereitet man auch Himbeer-Schaum zc.

Anmerkung: Um festen Rahm-Schaum zu bereiten, sei es für Crèmes oder als Schaum für sich allein mit beliebigem Geruch-Zucker, Erdbeeren zc., muß der Rahm sehr dick, ohne einen Tropfen Milch abgenommen werden und muß derselbe süß und ohne den geringsten Beigeschmack sein.

69. Abschnitt.

Von dem Gefrorenen.

982. Vanille-Gefrorenes.

Man läßt eine Stange Vanille, die man in Stücke geschnitten hat, mit 1 Liter kochender Milch übergossen zugedeckt stehen bis dieselbe kalt geworden ist, gibt dann 8 Eidotter und 280 Gramm Zucker, sowie die Vanille-Milch oder Rahm hinzu und schlägt dieses auf Kohlenfeuer zu einer schaumigen Crème, die heiß werden, aber nicht kochen darf, rührt sie sodann kalt, passiert sie durch ein Sieb und gießt dieses in die Eismaschine. Man thut gut, den Eimer $\frac{1}{2}$ Stunde mit klein zerschlagenem Eise, zwischen das man reichlich Salz streut, zu füllen, damit die Büchse

recht kalt wird, bevor man die zugefrierende Flüssigkeit einfüllt. Man dreht nun gleichmäßig so rasch als möglich und wenn dann der Inhalt wie Butter geworden ist, füllt man denselben rasch in die dazu bestimmte Form, wickelt diese dann in weißes Papier und vergräbt sie in gesalzenes Eis, worin sie wenigstens 3 Stunden bleiben muß, bis das Eis genügend fest geworden ist. Man stürzt das Eis immer erst im letzten Moment und taucht die Form zuvor rasch in kaltes Wasser, nimmt den untern Deckel ab, stellt die Form auf die Platte, nimmt den obern Deckel ab und hebt dann den Reif langsam davon ab. Hat man keine Eis-Form zur Verfügung, so nimmt man die Kurbel aus der Büchse heraus, streicht die Masse glatt, gibt den Deckel darauf, über diesen gesalzenes Eis und läßt es so stehen; sticht dann mit einem Löffel das Eis heraus und richtet dasselbe in einer Glasschüssel an.

Gefrorenes darf nie am Vorabende bereitet werden wie Crème, d. h. man darf die Masse am Vorabend bereiten, aber sie darf erst am Morgen gedreht werden.

983. Kaffee-Gefrorenes.

In 1 Liter kochenden Milch-Rahm gibt man 140 Gramm feinen gebrannten Kaffee und läßt dieses zugedeckt stehen, bis der Rahm beinahe kalt geworden ist; sodann seihet man denselben ab, gibt 400 Gramm Zucker und 8 Eidotter hinzu und schlägt dieses auf Kohlenfeuer zu einer schaumigen Crème, die heiß werden, aber nicht kochen darf und behandelt es weiter wie obiges. (Oder man nimmt statt der gebrannten Bohnen $\frac{1}{4}$ Liter starken Kaffee und $\frac{1}{4}$ Liter Rahm.)

984. Chocolate-Gefrorenes.

Man rührt zu 200 Gramm feiner Chocolate, die man in der Röhre hat weich werden lassen, langsam eine Tasse kochende Milch und verrührt dieses glatt; hierauf gießt man noch soviel Milch-Rahm hinzu, daß es im Ganzen 1 Liter ausmacht, mit 7 Eidotter nebst 200 Gramm Zucker, schlägt dieses zu einer schaumigen Crème und verfährt weiter damit wie es beim Vanille-Gefrorenen angegeben ist.

985. Mandel-Gefrorenes.

Nachdem man 180 Gramm Mandeln, unter die man auch 4—5 Stück bittere gegeben hat, geschält hat, stößt man dieselben mit einigen Löffeln voll Milch recht fein, übergießt sie sodann mit 1 Liter kochenden Milch-Rahm und läßt es zugedeckt erkalten; hierauf preßt man dieses durch ein Sieb, gibt 300 Gramm Zucker und 7 Eidotter hinzu, schlägt dieses zu einer schaumigen Crème und verfährt weiter damit, wie es bei dem Vanille-Gefrorenen ersichtlich ist.

986. Haselnuß-Gefrorenes.

Das gleiche Gewicht Haselnüsse, wie beim Mandel-Gefrorenen angegeben ist, wird in der Röhre solange getrocknet, bis man die Schale abreiben kann und behandelt dieses Gefrorene, wie oben beim Mandel-Gefrorenen ersichtlich ist.

987. Citronen-Gefrorenes.

Das Gelbe von 2 Citronen schält man vorsichtig ab, daß nichts Weißes daran bleibt; hierauf gibt man in den Schneekessel 1 Liter Milch-Rahm, 230 Gramm Zucker, 8 Eidotter und die Citronenschale, schlägt dieses zu einer schaumigen Crème und behandelt es weiter, wie bei dem Vanille-Gefrorenen ersichtlich ist.

988. Orangen-Gefrorenes.

Wird auf die gleiche Weise bereitet.

989. Marasquino-Gefrorenes.

1 Liter Milch-Rahm, 8 Eidotter und 220 Gramm Zucker schlägt man zu einer schaumigen Crème, passiert dieselbe durch ein Sieb, gibt dann erkaltet ein Gläschen Marasquino hinzu und vollendet das Gefrorene wie es beim Vanille-Gefrorenen angegeben ist.

990. Rahm-Gefrorenes mit Erdbeeren.

$\frac{1}{2}$ Liter Erdbeer-Saft, der nicht zu süß eingekocht sein darf, oder man mischt unter $\frac{1}{2}$ Liter frisch durchpassierten Erdbeer-Saft,

560 Gramm Zucker, nebst etwas Allermes-Saft oder Cochenille-Farbe und $\frac{1}{2}$ Liter guten Thee-Rahm, gibt dieses in die Eismaschine und behandelt das Gefrorne weiter wie beim Vanille-Gefrorenen angegeben ist.

991. Kirschen-Gefrorenes.

1 Kilo Kirschen steint man aus und stößt sie im Mörser zu Brei; hierauf löst man 600 Gramm Zucker mit 1 Liter Wasser auf, passiert die Kirschen durch ein Sieb und vermischt dieses mit dem Zucker, preßt den Saft von einer Citrone hinzu und vollendet das Gefrorne wie dies beim Vanille-Gefrorenen angegeben ist.

992. Ananas-Gefrorenes.

Nachdem man eine ganze Ananas geschält hat, reibt man sie und passiert diesen Brei durch ein Sieb; hierauf mischt man 580 Gramm Zucker, den Saft von einer Citrone und $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser darunter und vollendet das Gefrorne wie beim Vanille-Gefrorenen ersichtlich ist.

993. Erdbeer- oder Himbeer-Gefrorenes.

Unter $\frac{1}{2}$ Liter frisch durchpassiertes Erdbeer- oder Himbeer-Mark mischt man 580 Gramm Zucker, $\frac{3}{4}$ Liter Wasser und den Saft von 2 Citronen und bereitet das Gefrorne wie beim Vanille-Gefrorenen ersichtlich ist.

994. Pfirsich- oder Aprikosen-Gefrorenes.

15 Stück weiche Pfirsiche oder 20 große Aprikosen streicht man durch ein Sieb, preßt den Saft von einer Citrone hinzu, vermischt diesen Brei mit 1 Liter Wasser, in dem man 560 Gramm Zucker aufgelöst hat und bereitet das Gefrorne wie das Vanille-Gefrorne.

Anmerkung: Unter diese drei letzten Massen kann man auch, sobald das Gefrorne genügend festgefroren ist, $\frac{1}{2}$ Liter geschlagenen Rahm geben und noch heiläufig 10 Minuten drehen, dann füllt man es in die Form und gräbt diese ins Eis.

Alles Gefrorne, von frischen oder eingekochten Frucht-Mark oder Saft bereitet, erfordert etwas mehr Aufmerksamkeit als die Rahm-Gefrorenen; da im Falle zuviel Zucker verwendet wird, die Masse schwer friert, hingegen nimmt man zu wenig, so wird das Gefrorne wässerig und insofgedessen zu eisig. Jedoch kann man beiden Übelständen dadurch abhelfen, daß man, im Falle die Masse zu süß wäre und schwer friert, etwas kaltes Wasser nachgießt; im entgegengesetzten Falle gibt man etwas Staub-Zucker nach. Auch soll man hauptsächlich zu den Frucht-Gefrorenen die Gefrierbüchse $\frac{3}{4}$ Stunde früher in Eis graben.

70. Abschnitt.

Kleine Bäckereien.

995. Bischofs-Brot.

280 Gramm Zucker rührt man mit 12 Eidotter und etwas feingehackter Zitronenschale schaumig, mischt dann den Schnee der 12 Eiklar mit 280 Gramm Mehl leicht ein, gibt etwas von dieser Masse in eine sogenannte Bischofsbrot-Form, mischt 140 Gramm Korinthen, 140 Gramm gestiftelte Mandeln und 40 Gramm Rosinen durcheinander, streut etwas von dieser Mischung auf den Teig, füllt wieder Teig ein und wechselt so ab, bis alles eingefüllt ist und bäckt das Brot langsam. Erkalte schneidet man dasselbe in Schnitten.

996. Mandel-Brot.

Man schlägt 180 Gramm Zucker, etwas Zitronenschale mit 4 ganzen Eiern wie Biscuit. Ausgefüllt, mengt man 150 Gramm grobgehackte Mandeln und 175 Gramm Mehl darunter, formt aus dieser Masse auf einem gebutterten Bleche einen schmalen Wecken und bäckt denselben nicht zu heiß; hernach schneidet man denselben in Scheiben und röstet diese noch ein wenig.

997. Anis-Brot.

Man schlägt das Weiße von 12 Eiern zu festem Schnee, gibt unter fortgesetztem Schlagen 200 Gramm Zucker hinzu, dann 12 Eidotter und wenn dieses gut vermischt ist, mengt man 200 Gramm Stärkmehl nebst 2 Löffeln voll Anis darunter und bäckt das Brot in einer Bischofsbrot-Form nicht zu heiß. Erkalte, schneidet man dasselbe in Scheiben und röstet sie gelb.

998. Anis-Zwieback.

Man rührt 200 Gramm Zucker mit 10 Eidotter und 1 ganzem Ei recht schaumig, mischt dann 3 Eislöffel voll Anis und 280 Gramm Mehl darunter und bäckt diese Masse in einer Rehrücken-Form oder ganz schmalen Brot-Form (Wandl); erkaltet, schneidet man Scheiben daraus und röstet dieselben.

999. Anis-Laiberln.

280 Gramm Zucker und 5 ganze Eier schlägt man wie Biscuit; erkaltet, gibt man 2 Löffel voll Anis hinzu und mengt 280 Gramm Mehl darunter. Von dieser Masse setzt man mit einem Löffel kleine Häufchen auf ein gebuttertes und mit Mehl bestäubtes Blech und bäckt dieselben nicht zu heiß.

1000. Anis-Ringe.

Das Weiße von 5 Eiern schlägt man zu festem Schnee, vermengt diesen mit 390 Gramm Zucker, 2 Löffeln voll Anis und 150 Gramm Mehl; sodann rollt man eine halb fingerdicke Platte davon aus, sticht mit einem ins Mehl getauchten Ausstecher Kränze, Ringe oder beliebige Figuren aus und bäckt dieselben auf einem mit Wachs bestrichenen Bleche in einer überkühlten Röhre.

1001. Geröstete Mandel-Bögen.

Das Weiße von 8 Eiern schlägt man zu festem Schnee, mischt 280 Gramm Zucker, 250 Gramm gestiftelte Mandeln und 40 Gramm Mehl darunter, rührt dieses auf Kohlenfeuer ab, bis der Zucker Fäden spinnt; hierauf streicht man diese Masse zwei

messerrückendick auf Oblaten, schneidet zwei fingerbreite Streifen und legt diese auf die gut mit Wachs bestrichene Mandel-Bogen-Form, bäckt sie kühl und löst sie noch warm von der Form ab.

1002. Gerührte Mandel-Bögen.

140 Gramm Zucker rührt man mit 3 Eiern recht schaumig, mischt 280 Gramm feingeriebene Mandeln darunter, streicht dieses, wie obige Masse, auf Oblaten und behandelt die Bögen weiter wie oben angegeben ist.

1003. Mandel-Bögen auf andere Art.

350 Gramm Zucker, 400 Gramm geriebene Mandeln und 6 Eiklar rührt man auf dem Feuer ab, bis sich dieser Brei von der Pfanne löst, ohne jedoch sich zu färben; hierauf streicht man diese Masse auf Oblaten, schneidet diese in Streifen und behandelt sie wie oben ersichtlich.

1004. Weiße Mandel-Bögen.

Unter den festen Schnee von 6 Eiklar mischt man 350 Gramm Zucker und 300 Gramm weiße, feingeriebene Mandeln, streicht dieses auf Oblaten und verfährt weiter damit wie es oben angegeben ist. Aus dieser Masse gibt es 30 Stück Mandel-Bögen.

1005. Chocolate-Schnitten.

Man rührt 280 Gramm Zucker mit 11 Eidotter und 1 ganzen Ei schaumig; sodann gibt man 210 Gramm Mandeln hinzu, verrührt dieses noch etwas, gibt 420 Gramm geriebene Chocolate hinzu und mischt dann den Schnee von 11 Eiklar mit 140 Gramm Semmelbröseln, die man mit etwas Rum befeuchtet hat, darunter. Man streicht nun diese Masse gut fingerdick auf ein gebuttertes Blech und bäckt sie nicht zu heiß; erkaltet, schneidet man beliebige Schnitten daraus und überzieht diese mit Chocolate-Glasur.

1006. Chocolate-Bußerln.

Man stößt 140 Gramm Mandeln mit 350 Gramm Zucker und 6 Eiklar zu einem Brei, verrührt dieses dann nebst 70 Gramm

Cacao auf Kohlenfeuer bis es heiß und dick wird, läßt es etwas auskühlen und setzt von dieser Masse kleine Häufchen mit einem Kaffeelöffel auf Oblaten, bestreut diese mit Hagel-Zucker (beim Conditior erhältlich) und bäckt sie kühl.

1007. Chocolate-Brezeln.

280 Gramm Butter, 140 Gramm Zucker, 420 Gramm Mehl und 70 Gramm Cacao verarbeitet man auf dem Backbrette zu einem Teige und formt dann kleine Brezeln daraus und bäckt dieselben kühl.

1008. Chocolate-Prof.

200 Gramm Zucker und 3 Eiweiß rührt man recht gut schaumig, rührt dann 100 Gramm feine Mandeln, 50 Gramm geriebene Chocolate darunter, streicht diese Masse $\frac{1}{2}$ cm dick auf Oblaten, schneidet ähnliche Streifen daraus wie zu Mandel-Bögen, gibt diese auf ein gebuttertes Backblech und bäckt sie kühl.

1009. Vanille-Brötchen.

Auf ein Backbrett gibt man 350 Gramm Mehl, 280 Gramm Zucker, 70 Gramm Butter, 1 ganzes Ei und 3 Eidotter, eine Messerspitze voll Natron und verarbeitet dieses zu einem Teige, formt längliche Brötchen daraus, bäckt diese auf einem gebutterten Bleche nicht zu heiß und überzieht sie erkaltet mit einer Vanille-Glasur.

1010. Bittere Makronen.

Man stößt 200 Gramm süße und 70 Gramm bittere Mandeln mit 7 Eiweiß zu einem feinen Brei, mengt dann 420 Gramm Zucker darunter und läßt dieses auf dem Feuer gut warm werden; hierauf dressiert man kleine Häufchen auf ein mit weißem Papier (das man mit Zucker stark bestäubt hat) belegtes Blech und bäckt sie in einer kühlen Röhre blasgelb.

1011. Weiße Makronen.

Man stößt $\frac{1}{2}$ Kilo weiße Mandeln mit 3 Eiweiß, vermischt dieses dann mit $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker, unter den man auch etwas

Vanille-Zucker gegeben hat, mengt dann noch den festen Schnee von 5 Eitlar darunter und vollendet die Makronen wie obige.

1012. Butter-Makronen. *Rezepte*

140 Gramm Butter, 560 Gramm Mehl, 350 Gramm Zucker, 70 Gramm bittere Mandeln, 3 ganze Eier und eine Messerspiße voll Natron verarbeitet man auf dem Backbrette zu einem feinen Teig, formt runde Plätzchen daraus und bäckt sie auf einem geschmierten Bleche ziemlich heiß.

1013. Gewürz-Makronen.

Man reibt 400 Gramm süße und 100 Gramm bittere Mandeln fein, mischt dann eine Messerspiße voll Zimmt, eine halbe geriebene Muscatnuß, nebst einer guten Priße Ingwer und 100 Gramm geriebenes, trockenes Schwarzbrot darunter. Hierauf schlägt man das Weiße von 10 Eiern zu festem Schnee, mischt unter fortgesetztem Schlagen 750 Gramm Zucker darunter und vermenget dann die Mandeln u. damit; setzt von dieser Masse dann kleine Häufchen auf ein mit Zucker bestäubtes Papier und bäckt sie auf einem Bleche in der überkühlten Röhre.

1014. Kleine Chocolate-Bäckereien.

560 Gramm Zucker kocht man mit gut $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, bis derselbe, wenn man einen Tropfen auf einen Teller gibt, nicht mehr auseinandergeht; sodann läßt man den Zucker etwas auskühlen, schlägt das Weiße von 6 Eiern zu festem Schnee, gießt unter fortwährendem Schlagen den Zucker hinzu, mischt dann 100 Gramm Cacao darunter, dressirt verschiedene Figuren von dieser Masse auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, als: Ringe, Stängelchen u. und bestreut sie mit gehackten, weißen Mandeln, bäckt sie sodann kühl und löst sie warm vom Blech.

1015. Biscuitchen.

Das Weiße von 4 Eiern schlägt man zu festem Schnee; sodann rührt man 4 Eier schwer Zucker darunter und wenn dieses gut vermischt ist, rührt man 4 Eidotter hinzu, mischt zuletzt 2 Eier

schwer Mehl leicht ein, füllt dieses in einen Spritz-Sack oder Düte und spritzt löffelförmige fingerlange Biscuitchen auf weißes, stark mit Zucker bestäubtes Papier, legt es auf das Blech, bestäubt sie noch mit Zucker und bäckt sie kühl.

1016. Biscuit-Krapfen.

Man rührt 140 Gramm Butter schaumig, gibt dann 200 Gramm Zucker, nach und nach 5 ganze Eier und 6 Eidotter hinzu, nebst etwas Zitronenschale, mischt, wenn dieses recht schaumig gerührt ist, 200 Gramm Mehl darunter, macht von dieser Masse kleine Häufchen auf ein gebuttertes und mit Mehl bestäubtes Blech und bäckt diese nicht zu heiß.

1017. Biscuit-Rouladen.

Man rührt 175 Gramm Zucker mit 10 Eidotter schaumig, mischt dann den Schnee von 7 Eiklar, nebst 120 Gramm Mehl leicht darunter, streicht diese Masse halb fingerdick auf ein gebuttertes und mit Mehl bestäubtes Blech und bäckt sie nicht zu heiß. Man bestreicht nun das Biscuit noch warm mit Marmelade und rollt es wie Strudel zusammen. Erkalte schneidet man es in Scheiben.

1018. Biscuit-Schnitten.

Nachdem man $\frac{1}{2}$ Kilo Vanille-Zucker mit 10 Eidotter recht schaumig gerührt hat, mischt man den Schnee von 10 Eiklar, nebst 200 Gramm Mehl leicht darunter, streicht diese Masse fingerdick auf gebuttertes Papier, streut Zucker und nach Belieben grobgehackte Mandeln darauf und bäckt dieses auf einem Bleche nicht zu heiß; sodann schneidet man noch heiß 3 cm breite und gut fingerlange Schnitten daraus und löst sie erkalte vom Papier.

1019. Nuss-Rouladen.

280 Gramm Zucker rührt man mit 16 Eidotter schaumig, gibt 140 Gramm Nüsse und 140 Gramm Mandeln (beides fein gerieben) hinzu und mischt dann den Schnee von 12 Eiklar darunter und bäckt dieses wie bei Biscuit-Rouladen angegeben ist;

löst die Masse noch warm vom Bleche los, läßt sie aber auf demselben auskühlen; inzwischen schlägt man $\frac{1}{2}$ Liter Rahm zu Schaum, mischt etwas geriebene Nüsse und Zucker darunter, streicht dieses darauf und rollt es zusammen; es ist gut, wenn man diese Nuss-Masse am Abende zuvor bäckt, damit man dieselbe leichter zusammenrollen kann.

1020. Nuss-Krapfel.

280 Gramm Zucker rührt man mit dem festen Schnee von 3 Eiweiß 10 Minuten, mischt dann 280 Gramm feine geriebene Nüsse darunter, verrührt dieses noch ein wenig und setzt nussgroße Häufchen von dieser Masse auf Oblaten, oder auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und bäckt sie kühl.

1021. Citronat-Krapfel.

Das Weiße von 5 Eiern schlägt man zu festem Schnee, gibt langsam unter fortgesetztem Schlagen 350 Gramm Zucker hinzu, mischt dann 40 Gramm feingeschnittenes Citronat und 350 Gramm Mehl darunter, setzt kleine Häufchen auf ein mit Wachs bestrichenes Blech oder auf Papier, das man stark mit Zucker bestäubt hat, streut Zucker darüber und bäckt sie kühl.

1022. Nuss-Kipfel.

Auf das Backbrett gibt man 175 Gramm Mehl, 140 Gramm Butter, 70 Gramm Zucker, 3 Eidotter und 24 Stück feingeriebene Nüsse, macht dieses rasch zusammen, formt kleine Kipfeln daraus und bäckt dieselben kühl.

1023. Mandel-Kipfel.

280 Gramm Mandeln, 280 Gramm Zucker und 8 Eiweiß stößt man zu einem feinen Brei, läßt diesen auf dem Feuer gut warm werden, rührt dann etwas Zimmt und 200 Gramm Mehl darunter, formt auf einem mit Zucker und gehackten Mandeln dickbestreuten Brette kleine Kipfeln daraus und bäckt dieselben auf einem mit Wachs bestrichenen Bleche kühl.

1024. Nuss-Kipfel.

Aus 300 Gramm Mehl, 270 Gramm Butter, 120 Gramm Zucker, etwas Citronenschale, 120 Gramm geriebenen Nüssen und 2 Eidotter macht man auf dem Brette einen Teig und formt große Kipfel daraus, bestreut sie mit Zucker und bäckt sie auf einem gebutterten Blech ziemlich warm.

1025. Pignoli-Krapfen.

Mit dem festen Schnee von 4 Eiweiß verrührt man 420 Gramm Zucker eine Weile, mischt dann den Saft von einer halben Citrone und 350 Gramm Pignolikerne dazu, formt kleine Krapferln davon auf Oblaten, gibt auf jedes derselben ein Stückchen Citronat und bäckt sie sehr kühl.

1026. Studenten-Schnitten.

Man rührt 140 Gramm Zucker, etwas Citronenschale mit 3 ganzen Eiern schaumig, rührt dann 70 Gramm Sultaninen, 50 Gramm Korinthen und 70 Gramm gestiftelte weiße Mandeln hinzu und mengt zuletzt 100 Gramm Mehl leicht ein. Man bäckt dieses in einer Bischofsbrot- oder Rehrücken-Form nicht zu heiß, schneidet es erkaltet in dünne Scheiben und röstet dieselben noch ein wenig.

1027. Rum-Schnitten.

3 Eier schwer Zucker rührt man mit dem festen Schnee von 3 Eilar 10 Minuten; gibt dann 3 Eidotter hinzu, rührt dieses zusammen noch einige Minuten, mischt dann 3 Löffel voll Rum mit gut 2 Eier schwer Mehl darunter, streicht die Masse fingerdick auf ein geschmiertes Blech und bäckt sie. Man schneidet noch warm 3 em breite Schnitten daraus und spritzt erkaltet einen ganz dünnen Faden von weißer Glasur, unter die man etwas Rum gegeben hat, darauf.

1028. Commis-Brot.

250 Gramm Zucker, etwas Citronenschale und Saft wird mit 5 Eidotter recht gut gerührt. Hierauf rührt man 3 Löffelchen

mit 3 Löffeln voll Wasser glatt verrührter Chocolate hinzu, nebst 180 Gramm feingeriebenen Mandeln, 30 Gramm kleingeschnittenem Citronat und 30 Gramm weiße, gestiftelte Mandeln; zuletzt mengt man den Schnee der 5 Eiklar, nebst 250 Gramm Mehl leicht darunter und bäckt dieses in einer Bischofsbrot-Form nicht zu heiß. Erkalte, schneidet man es in dünne Scheiben und röstet diese nach Belieben.

1029. Kapuziner-Brot.

Auf ein Backbrett gibt man 200 Gramm Schwarzbrot-Bröseln, 70 Gramm Mehl, 200 Gramm Zucker, 200 Gramm geriebene Mandeln, eine Messerspitze voll Zimmt, eine gute Prise Nelken, etwas Muscatnuß, Citronenschale und 3 ganze Eier; man verarbeitet dieses rasch zu einem Teige, formt einen schmalen Wecken daraus und bäckt denselben langsam auf einem gebutterten Blech; erkalte, schneidet man denselben in Scheiben und röstet diese etwas.

1030. Damen-Kolatschen.

Hiezu rührt man 70 Gramm Schmalz und 70 Gramm Butter zu Schaum, rührt dann 70 Gramm Vanille-Zucker hinzu und nach und nach 12 Eidotter; wenn dieses recht gut gerührt ist, mischt man 170 Gramm Mehl darunter; sodann macht man runde Kollatschen mit einer kleinen Vertiefung in der Mitte, bäckt sie auf einem gebutterten Bleche nicht zu heiß und gibt nach dem Backen Marmelade oder Kirschfleisch in die Mitte.

1031. Falsche Salami.

Das Weiße von einem großen oder 2 ganz kleinen Eiern schlägt man zu Schnee, mischt dann 280 Gramm Zucker, 140 Gramm feine, weiße Mandeln und 1 Eßlöffel voll Mehl darunter, ver-rührt dieses dann auf dem Feuer bis es sich zusammenballt, gib dann soviel Akermes- oder Himbeer-Saft hinzu, bis es sich röthlich färbt; mengt 40 Gramm feingehacktes Citronat und 50 Gramm in Würfel geschnittene, weiße Mandeln darunter, formt hierauf auf einem mit Zucker stark bestäubten Brette eine Wurst, wälze diese dann in geriebener Chocolate, daß dieselbe wie mit einem

braunen Kruste überzogen ausfieht und trocknet sie auf einem mit Papier belegten Bleche in einer kühlen Kbhre.

1032. Mandel-Kolatschen.

Auf das Brett gibt man 140 Gramm Butter, 140 Gramm Mehl, 140 Gramm Zucker und 140 Gramm geriebene Mandeln, 1 ganzes Ei und 1 Eidotter, etwas Citronenschale, Zimmt und Nelken; dieses macht man rasch zu einem Teige zusammen, formt runde Kolatschen daraus, drückt sie in der Mitte auseinander, so daß eine Vertiefung entsteht, bäckt sie auf einem Bleche nicht zu heiß und gibt hernach beliebige Marmelade in die Mitte.

1033. Wind-Beutel.

Man läßt 1 Liter Wasser mit 30 Gramm Schmalz und etwas Salz aufkochen, gibt dann langsam unter fortwährendem Rühren $\frac{3}{4}$ Liter gesiebtes Mehl hinzu, rührt dieses solange auf dem Herde ab, bis sich der Brei von der Casserole löst und stellt ihn dann kalt. Sodann knetet man 10 Eidotter und 5 ganze Eier darunter, formt kleine Häufchen auf ein gebuttertes Blech und bäckt sie sehr heiß. Erkalte, löst man mit einem Messerchen den Boden davon los, nimmt das Weiche inwendig heraus und füllt, kurz bevor man sie zu Tisch gibt, gezuckerten Obersschaum ein, drückt den Boden wieder zu und richtet die Wind-Beutel über einer gebrochenen Serviette an und bestäubt sie stark mit Zucker. Man kann sie auch mit beliebiger Crème füllen.

1034. Sarnikerl mit Rahm-Schaum.

Das Weiße von 4 Eiern, 2 Eidotter, 3 Eier schwer Zucker und 2 Eier schwer Mehl rührt man $\frac{1}{2}$ Stunde; hierauf streicht man diese Masse auf ein mit Wachs bestrichenes Blech nur so dick, daß das Blech nicht durchscheint und bäckt dieses gelb, schneidet viereckige Flecken davon und formt, solange diese heiß sind, Düten daraus. Erkalte, füllt man sie mit gezuckertem und nach Belieben mit Erdbeeren vermischtem Rahm-Schaum.

1035. Karten-Blätter.

560 Gramm Mehl und 420 Gramm Butter bröjelt man auf dem Backbrette etwas ab, gibt dann 560 Gramm Zucker, 560 Gramm geriebene Mandeln, 6 Eidotter und $\frac{1}{4}$ Liter Weißwein hinzu, verarbeitet dieses zu einem Teige und läßt denselben $\frac{1}{2}$ Stunde an einem kalten Orte, wenn möglich auf dem Eise liegen. Hierauf rollt man denselben halb fingerdick aus, schneidet längliche Vierecke daraus wie Karten, bestreicht dieselben mit Ei, legt eine abgezogene halbe Mandel in jede Ecke und in die Mitte eine ganze und bäckt sie bei mittelmäßiger Hitze.

1036. Tiroler Torteletten.

560 Gramm Butter, 560 Gramm Mehl, 200 Gramm geriebene Mandeln, 250 Gramm Zucker, 2 Täfelchen Chocolate verarbeitet man auf dem Brette zu einem Teige, formt dann Torteletten daraus, wie es bei den Vinger Torteletten angegeben ist, bäckt sie bei mittelmäßiger Hitze und gibt hernach Marmelade in die Mitte, gibt auch etwas weiße Glasur auf die Marmelade und stellt das Blech 2 Minuten in die überkühlte Nöhre.

1037. Äpfel-Torteletten.

Man macht auf dem Backbrette einen Teig von 280 Gramm Butter, 380 Gramm Mehl, 100 Gramm Zucker und dem Saft und der Schale von einer halben Citrone, nebst einer Messerspitze voll Zimmt und läßt denselben zugedeckt eine halbe Stunde liegen. Sodann rollt man ihn halb fingerdick aus, sticht dann mit einem runden Ausstecher kleine Blättchen aus, gibt einen Kaffeelöffel voll Äpfel-Marmelade darauf und macht dann ein Gitter von Teigstreifen darüber und bäckt die Torteletten bei ziemlicher Hitze.

1038. Baseler Lebkuchen.

In eine Schüssel gibt man 700 Gramm Mehl, 280 Gramm feingeschnittene Arancini, 280 Gramm geriebene Mandeln, 210 Gramm trockene Bröseln, 1 Kaffeelöffel voll Zimmt, eine halbe geriebenen Muscainuß, einen halben Kaffeelöffel voll Nelken und 20 Gramm mit 4 Löffeln voll Rum aufgelöste Potasche und mischt dieses gu

durcheinander. Inzwischen kocht man 420 Gramm Zucker zum Faden (siehe denselben: „Von den verschiedenen Graden beim Zuckerlochen“), gibt dann 370 Gramm Honig hinzu und läßt diesen mit dem Zucker einmal aufkochen, rührt dieses dann bis es nur so warm ist, daß man die Hand ruhig hineinhalten kann, gießt dieses zu den andern Ingredienzen und knetet den Teig gut ab, läßt denselben über Nacht zugedeckt stehen, rollt ihn des andern Tags fingerdick aus, schneidet ihn in längliche Vierecke, drückt auf jede Ecke und in die Mitte eine gespaltene weiße Mandel und bäckt sie auf einem gebutterten Bleche ziemlich heiß, bestreicht sie dann mit einer Zucker-Glasur von gekochtem Zucker und läßt diese Glasur in der Röhre trocknen.

1039. Gewöhnliche Pfeffer-Kuchen.

Man taucht ein Stück Zucker (ungefähr 280 Gramm schwer) in frisches Wasser und läßt diesen kochen bis sich derselbe gelb färbt, gießt dann eine kleine Tasse voll heißes Wasser und 120 Gramm Honig hinzu und läßt es zusammen aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat; gibt dann 200 Gramm frische Butter hinzu und verrührt dieses, bis sich die Butter mit dem Zucker vermischt hat. In eine Schüssel gibt man $\frac{1}{2}$ Kilo Mehl, eine Messerspitze voll Nelken, einen Kaffeelöffel voll Zimmt, eine Prise Ingwer, 50 Gramm feingebacktes Citronat, mischt dieses gut durcheinander, gießt den Zucker zc. hinzu und verrührt alles zusammen 20 Minuten lang, bestreicht sodann ein Blech mit Butter, gießt die Masse darauf, streicht sie gleichmäßig glatt und bäckt dieselbe bei schwacher Hitze und schneidet dann noch warm beliebige Stücke daraus.

1040. Chocolate-Krapfen.

Man gibt 3 Tafelchen Chocolate in die Röhre bis sie weich ist, verrührt sie dann mit 280 Gramm Zucker, fügt langsam den festen Schnee von 5 Eiklar hinzu, mischt dann 280 Gramm feingeriebene weiße Mandeln und 30 Gramm feingeschnittene Arancini darunter, formt mittelst beiden nassen Händen oder mit einem ins Wasser getauchten Löffel kleine Kugeln daraus, setzt diese auf Oblaten und bäckt sie kühl.

1041. Bauern-Krapfen.

200 Gramm Zucker rührt man mit dem festen Schnee von 3 Eiweiß 20 Minuten, gibt dann 60 Gramm geriebene Haselnüsse, 140 Gramm gestiftelte Mandeln, 50 Gramm in feine Streifen geschnittenes Citronat und 35 Gramm Mehl darunter, setzt kleine Häuschen davon auf Oblaten oder auf ein gebuttertes Papier und bäckt sie sehr kühl.

1042. Nonnen-Krapfen.

70 Gramm geschmolzene Butter, 200 Gramm Zucker, 3 Eidotter, 1 ganzes Ei und 5 Eßlöffel voll Weißwein sprudelt man gut ab, gibt dann 300 Gramm Mehl auf ein Backbrett, macht in der Mitte desselben eine Grube, vermischt das Gesprudelte mit dem Mehl und macht einen glatten Teig daraus, arbeitet ihn gut ab wie Strudel-Teig, bestreicht denselben mit zerlassener Butter, legt ihn in eine bemehlte Schüssel und stellt diese zugedeckt über Nacht an einen kühlen Ort. Ferner läßt man $\frac{1}{4}$ Liter Honig oder ebensoviel braunen Zucker-Syrup aufkochen, mischt eine große Messerspitze voll Zimmt, eine gute Prise Nelken, einen Eßlöffel voll gehackte Arancini, eine Prise Ingwer, etwas Anis, 140 Gramm geriebene Mandeln und 120 Gramm Schwarzbrot-Bröseln darunter und stellt dies ebenfalls über Nacht kalt. Am andern Morgen rollt man den Teig wie zu Polsterzipfel oder Tiroler Bauern-Krapfen aus, legt Häuschen wie zu diesen von der Fülle darauf und radelt die Krapfen ab, oder sticht dieselben mit einem runden Ausstecher aus und bäckt sie auf einem gebutterten Bleche ziemlich heiß. Wenn man dieselben aus der Röhre nimmt, bestreicht man sie mit Wasser.

1043. Fingcr Tarteletten.

280 Gramm Butter rührt man schaumig, gibt dann 70 Gramm Zucker, 4 passierte, harte Eidotter und 350 Gramm Mehl langsam unter fortgesetztem Rühren hinzu; sodann formt man mit den Händen runde Kugeln in der Größe eines kleinen Hühner-Eies, drückt diese in der Mitte mit einem Finger etwas auseinander, so daß eine kleine Vertiefung entsteht, bestreicht sie auf der Oberfläche mit Ei, streut grobgehackte Mandeln darüber, setzt sie auf

das Backblech und bäckt sie nicht zu heiß. Hierauf gibt man beliebige Marmelade in die Vertiefung und bestreut sie mit Zucker.

1044. Falsches Butter-Brot.

110 Gramm Zucker rührt man mit 6 Eidotter recht schaumig, mischt dann 1 Kaffeelöffel voll Anis, 40 Gramm geriebene Chocolate, 110 Gramm feingeriebene Mandeln, nebst dem festen Schnee von 4 Eiweiß und 40 Gramm Schwarzbrot-Bröseln darunter, füllt dieses in eine gebutterte und mit Mehl bestäubte Bischofsbrot-Form und bäckt es nicht zu heiß; erkaltet, schneidet man es in Scheiben und überzieht dieselben mit einer gelben Glasur.

1045. Mandel-Busslerl.

Unter den festen Schnee von 3 Eiklar mischt man 140 Gramm Zucker und 140 Gramm Mandeln, setzt kleine Häufchen davon auf Oblaten und bäckt sie kühl.

1046. Mandel-Busslerl auf andere Art.

140 Gramm feine, weiße Mandeln, 140 Gramm Zucker und 4 Eiweiß rührt man solange auf dem Feuer ab, bis es heiß und eine zähe Masse wird, macht dann kleine Häufchen davon auf gebuttertes und stark mit Zucker bestäubtes Papier, macht in die Mitte eine kleine Vertiefung, gibt Marmelade darin, oder man gibt ein wenig Marmelade oben darauf ohne eine Vertiefung zu machen und läßt dieselben von allen Seiten abfließen, daß dieses gleichsam eine Glasur bildet und bäckt die Busslerl sehr kühl.

1047. Mandel-Plätzchen.

Man rührt 420 Gramm Zucker, worunter man auch etwas Vanille-Zucker gemischt hat, mit 4 ganzen Eiern zu Schaum, mischt dann 350 Gramm feine Mandeln, 100 Gramm Mehl und eine Messerspitze voll Natron durcheinander, vermengt dieses mit dem Gerührten, setzt kleine Häufchen von dieser Masse auf ein mit Wachs beschmieretes Blech und bäckt sie kühl.

1048. Muskatonen.

Man verrührt 250 Gramm Zucker mit 2 ganzen Eiern und 1 Eiklar recht gut schaumig, mischt 250 Gramm Mandeln, eine Messerspitze voll Zimmt, eine halbe geriebene Muscatnuss, eine große Prije Nelken, etwas Citronenschalen und 2 gehäufte Kaffeelöffel voll Mehl darunter. Hierauf schwenkt man das Förmchen mit kaltem Wasser aus, drückt etwas von dem Teige hinein, gibt die Muskatonen auf ein mit gebuttertem Papier belegtes Blech und bäckt sie kühl.

1049. Mandel-Krapfen.

Das Weiße von 10 Eiern schlägt man zu festem Schnee, mengt dann 300 Gramm Zucker, 180 Gramm Mandeln und 100 Gramm Mehl darunter, macht von dieser Masse kleine Häufchen auf ein mit Wachs bestrichenes Blech oder auf Oblaten und bäckt sie kühl.

1050. Indianer-Krapfen.

140 Gramm Zucker und 6 Eidotter rührt man recht schaumig, mischt dann den Schnee von 4 Eiklar mit 140 Gramm Mehl darunter, füllt nun diese Masse in einen Spritzsack und dressiert eigroße Häufchen auf ein mit gebuttertem Papier belegtes Blech und bäckt dieselben langsam in einer kühlen Röhre. Erstaltet, höhlt man sie mit einem Messer auf der untern Seite aus, setzt zwei und zwei zusammen, bestreicht sie mittelst eines Pinsels mit heißer Hagebutten- oder Aprikosen-Marmelade und überzieht sie dann mit einer Chocolate-Glasur. Kurz bevor man die Indianer zu Tisch gibt, nimmt man dieselben auf der Seite auseinander und füllt sie mit gezuckertem Rahmschaum.

1051. Indianer-Krapfen auf andere Art.

Man rührt 280 Gramm Zucker mit 15 Eidotter schaumig ab, gibt dann den Schnee der 15 Eiklar und 420 Gramm Mehl leicht darunter und behandelt die Krapfen wie obige.

1052. Engländer.

Unter den festen Schnee von 6 Eiklar mischt man 420 Gramm Zucker und 280 Gramm weiße, gestiftelte Mandeln, läßt dieses

unter fortwährendem Rühren auf dem Feuer heiß und zähe werden, macht kleine Häuschen auf Oblaten und bäckt sie kühl.

1053. Mandel-Hobelspane.

Unter den festen Schnee von 6 Eiklar mischt man 100 Gramm feine, weiße Mandeln, 200 Gramm Zucker, nebst dem Saft von einer Citrone und rührt dieses zusammen 20 Minuten; hierauf streicht man die Masse messerrückendick auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und bäckt dieses kühl. Man schneidet fingerbreite Streifen davon und rollt sie auf einen Kochlöffelstiel, was jedoch geschehen muß, solange das Gebäck warm ist; man darf es auch nicht zu spröde backen.

1054. Hohlhippen.

200 Gramm Mehl, 140 Gramm Vanille-Zucker rührt man mit 2 ganzen Eiern und 2 Eidotter gut ab, rührt dann noch 40 Gramm zerlassene Butter und soviel Rahm oder Milch darunter, daß ein flüssiger Teig entsteht (nicht ungleich dem Strauben-Teig); hierauf läßt man das Eisen warm werden, bestreicht es leicht mit geklärter Butter, gibt einen Löffel voll von der Masse hinein und bäckt sie gelb; biegt sie sodann rasch über ein rundes Hölzchen.

1055. Haselnuss-Stangerl.

70 Gramm Mandeln, 70 Gramm Haselnüsse, beides fein gerieben, 160 Gramm Zucker, 1 ganzes Ei und 4 Eidotter vermenget man mit soviel Semmelbröseln, als diese Masse nimmt, formt auf dem Brette Stangerl daraus und bäckt sie auf einem gebutterten Bleche nicht zu heiß.

1056. Haselnuss-Plätzchen.

140 Gramm Vanille-Zucker und 2 Eiweiß schlägt man auf Kohlenfeuer bis es gut warm ist, mengt dann 140 Gramm geriebene Haselnüsse darunter, macht kleine Häuschen davon auf ein mit Wachs bestrichenes Blech oder auf Oblaten und bäckt sie in einer kühlen Röhre.

1057. Vanille-Kipferl.

170 Gramm Mehl, 140 Gramm Butter, 30 Gramm Zucker und 30 Gramm feine, weiße Mandeln verarbeitet man zu einem Teige, formt dann ganz kleine Kipferln daraus, bäckt diese sehr kühl und bestreut sie hernach mit Vanille-Zucker.

1058. Vanille-Kipferl auf andere Art.

Man rührt 70 Gramm Butter schaumig, fügt dann 140 Gramm Vanille-Zucker und 2 ganze Eier hinzu, verrührt dieses zu einer schaumigen Masse, mischt dann 280 Gramm Mehl darunter, formt Kipfeln daraus und bäckt sie wie obige.

1059. Kürbe Brezeln.

Auf das Backbrett gibt man 140 Gramm Butter, 200 Gramm Mehl, 70 Gramm Zucker und 4 passierte harte Eidotter, macht dieses rasch zusammen und formt kleine Brezeln daraus, bestreicht dieselben mit Ei, streut Hagelzucker darüber und bäckt sie kühl.

1060. Vanille-Zwieback.

In den festen Schnee von 6 Eiveiß gibt man langsam unter fortwährendem Schlagen 250 Gramm Vanille-Zucker und 250 Gramm Mehl, füllt dieses sodann in eine gebutterte Bischofsbrot- oder Rührücken-Form und bäckt dieses langsam. Erstaltet, schneidet man es in dünne Scheiben und röstet sie gelb.

1061. Mandel-Zwieback.

Man rührt 560 Gramm Zucker mit 9 ganzen Eiern eine Weile ab, fügt dann noch 560 Gramm geriebene Mandeln hinzu, verrührt dieses noch einige Zeit und mengt dann etwas Zimmt und 560 Gramm Mehl darunter und behandelt den Zwieback weiter wie obigen, oder man formt einen Wecken daraus, den man auf dem Bleche bäckt.

1062. Damen-Zwieback.

140 Gramm Zucker rührt man mit 2 ganzen Eiern und 8 Eidotter schaumig, mischt dann 180 Gramm Mehl darunter und

behandelt den Zwieback weiter wie den Vanille-Zwieback; nur streut man auf die Scheiben, bevor man sie röstet, Zucker.

1063. Weißes Marzipan.

Nachdem man 500 Gramm süße und 10 Gramm bittere Mandeln geschält hat, legt man dieselben in frisches Wasser, das man nochmals erneuert, damit die Mandeln recht weiß werden, trocknet sie sodann zwischen zwei Tüchern ab und reibt sie fein. Hierauf gibt man sie in eine Pfanne nebst $\frac{1}{2}$ Kilo Staub-Zucker, etwas Eiweiß (etwa von einem großen Ei) oder 2—3 Löffel voll Rosen- oder auch Orangenblüte-Wasser (man kann auch statt diesen den Saft von einer halben Citrone dazupressen); dieses rührt man nun auf dem Feuer solange ab, bis sich die Masse von der Pfanne löst und zusammenballt, läßt diese ein wenig auskühlen, knetet dann noch 250 Gramm Zucker darunter, rollt 2 runde $\frac{1}{2}$ cm dicke Platten davon aus, bestreicht die eine mit Marmelade, deckt die zweite darüber, setzt dann ringsherum einen 2 cm breiten Rand darauf, den man zuvor etwas mit einem Messerchen einschneidet, bestreicht das Ganze mit einem in Wasser getauchten und wieder ausgeschwenkten Pinsel und bäckt es auf einem mit gebuttertem Papier belegten Bleche bläsgelb, so daß es von außen spröde, innen aber noch weich und weiß bleibt und überzieht es mit einer Vanille- oder Orangen-Glasur und belegt es nach Belieben mit Früchten. Man kann diese Masse auch mit kleinen Ausstechern ausstechen und eine runde Platte damit belegen, oder auch für sich einzeln backen.

1064. Thee-Stangerl.

280 Gramm Butter rührt man schaumig, gibt 840 Gramm Zucker, etwas Citronenschale und 8 Eidotter hinzu und verrührt dieses zu einer schaumigen Masse, mischt 140 Gramm Weinbeeren und 280 Gramm Mehl darunter, formt Stangerln (fingerlang und fingerdick) daraus, gibt dieselben auf ein gebuttertes Blech, bestreicht sie mit Ei, streut gehackte Mandeln darauf und bäckt dieselben nicht zu heiß.

1065. Chocolate-Waffeln.

Man rührt 200 Gramm Butter schaumig, gibt dann 200 Gramm Zucker und langsam 12 Eidotter hinzu, 1 ganzes Ei und 100 Gramm

Mandeln, rührt dieses recht schaumig, gibt dann 3 Löffelchen mit einigen Löffeln voll Wasser aufgelöste Chocolate hinzu, mischt dann den Schnee von 12 Eiklar mit 170 Gramm Bröseln und 40 Gramm Mehl darunter, gibt einen Eislöffel voll von dieser Masse in das Eisen, welches man zuvor ausgewischt, erhitzt und mit geklärter Butter von allen Seiten bestrichen hat und bäckt sie über hellem Feuer. (Selbstverständlich muß man jedesmal, bevor man das Eisen füllt, dasselbe mit Butter bestreichen.)

1066. Waffeln gewöhnlicher Art.

180 Gramm Butter rührt man zu Schaum, gibt 250 Gramm Zucker hinzu, rührt dieses dann mit 12 Eidotter schaumig, rührt langsam $\frac{1}{4}$ Liter Rahm darunter, nebst 1 Kaffeelöffel voll Zimmt und mischt zuletzt den Schnee der 12 Eiklar mit 180 Gramm Mehl darunter und bäckt die Waffeln wie die obigen.

1067. Portugieser Waffeln.

Man rührt 250 Gramm Butter recht gut ab, gibt dann 250 Gramm Zucker, unter den man etwas Vanille-Zucker gemischt hat, hinzu, rührt dieses mit 9 Eidotter recht schaumig, mischt hernach den Schnee der 9 Eiklar nebst 250 Gramm geriebenen Mandeln und ebensoviel Mehl darunter und bäckt die Waffeln wie oben angegeben ist; hierauf biegt man dieselben, sobald man sie aus dem Eisen nimmt, über ein Ruderholz.

1068. Wind-Butterl (vorzüglich).

16 Eiweiß schlägt man auf Kohlenfeuer mit 700 Gramm Zucker bis es eine zähe Masse wird; man macht, sobald die Masse etwas ausgekühlt ist, kleine runde Häufchen davon auf ein mit Wachs bestrichenen Blech und bäckt dieselben sehr kühl.

1069. Wind-Butterl auf andere Art.

Unter den festen Schnee von 4 Eiklar mischt man 280 Gramm Zucker leicht ein und setzt kleine Häufchen davon auf ein mit Wachs bestrichenen Blech oder Oblaten und bäckt sie sehr kühl.

21. Abschnitt.

Von den Compoten.

1070. Kirschen-Compot.

Von 1 Kilo Kirschen zupft man die Stiele ab (nach Belieben kann man die Kirschen auch aussteinen); hierauf kocht man 200 Gramm Zucker mit $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, gibt dann die Kirschen mitsammt dem abgetropften Saft hinein und lässt sie einige Minuten kochen, nimmt die Kirschen mit dem Schaumlöffel heraus, lässt den Saft noch etwas dicker einkochen und gibt denselben über die Kirschen. Will man dieselben in Gelée haben, so steint man dieselben aus, nimmt etwas mehr Zucker und behandelt das Compot wie obiges.

1071. Zwetschen-Compot.

Auf 1 Kilo Zwetschen, die man in kochend heißes Wasser geworfen, dann rasch herausgenommen, die Haut abgezogen, in kaltes Wasser gegeben und in eine Casserole geordnet hat, streut man 250 Gramm Zucker und dünstet die Zwetschen, bis dass sie weich, aber noch ganz sind, was nicht bei starkem Feuer, sondern am besten in der Röhre geschehen soll.

1072. Pfirsich- und Aprikosen-Compot.

Man halbiert 18 Stück Pfirsiche oder Aprikosen, nimmt die Kerne heraus, wirft sie sodann in kochendes Wasser, bis man die Haut davon abziehen kann und legt sie dann in kaltes Wasser, worin sie aber nicht zu lange bleiben dürfen. Inzwischen kocht man 150 Gramm Zucker mit einer kleinen Tasse voll Wasser, gibt die abgetropften Früchte hinein und kocht sie solange bis dieselben weich sind; dürfen jedoch nicht zerfallen; nimmt sie dann heraus, kocht den Saft noch etwas ein und gießt ihn über die Früchte. Nach Belieben kann man die Früchte auch ganz kochen, ohne die Kerne herauszunehmen. Birnen behandelt man auf gleiche Weise, d. h. man kocht die geschälten und halbierten Birnen auf gleiche Weise.

1073. Apfel-Compot.

Man bringt 1 Liter Wasser mit 200 Gramm Zucker und etwas Citronenschale zum Kochen, schält unterdessen 15 Stück Apfel, halbiert und bohrt sie mit einem Apfelbohrer aus, kocht sie dann in dem Zuckerswasser weich (ohne zu zerfallen), nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus und kocht den Saft noch einige Zeit bis derselbe dick wird, rührt 1 Eßlöffel voll Rum darunter und gießt das Gelée über die inzwischen zierlich in eine Compotenschüssel geordneten Apfel. Hat man viel Compot zu machen, so thut man gut, die geschälten Apfel in mit Citronensaft gesäuertes Wasser zu legen, oder die geschälten Apfel mit Citronenspalten abzureiben und dann in frisches Wasser zu legen, wodurch das Braunwerden der Apfel verhindert wird. Hat man feine Apfelsorten zur Verfügung, so nimmt man weder Citronenschale noch Rum, da es kein feineres Aroma gibt, als Reinettes-, Maschanzger-Apfel &c. Will man kein Gelée, sondern dünnen Apfelsaft, so nimmt man weniger Zucker und kocht denselben nicht mehr, nachdem man die Apfel herausgenommen hat.

1074. Orangen-Compot.

Von 3 Orangen löst man die ganze dicke Haut ab, so daß auch nicht das geringste weiße Fleckchen daran bleibt, schneidet sie in dünne Scheiben, streut stark Zucker darüber und träufelt dann 2 Eßlöffel voll Rum, den man mit etwas Wasser vermischt hat, darauf.

1075. Rhabarber-Compot.

Ist der Rhabarber noch jung, so braucht man die Blattstiele nicht zu schälen; hingegen, wenn derselbe schon völlig ausgewachsen ist, so schält man dieselben, wäscht sie rein und schneidet sie in halb fingerlange Stückchen. Hierauf kocht man auf $\frac{1}{2}$ Kilo Rhabarber, 200 Gramm Zucker mit einem Weinglase voll Wasser und Citronenschale klar, oder man nimmt statt des Wassers Weißwein und kocht den Rhabarber darin weich, jedoch nicht zu Brei.

1076. Apfel-Mus (Purée).

Hiezu nimmt man gewöhnlich schlechte Apfel, die man zu Compot nicht verwenden kann, schneidet sie (ohne zu schälen) in

kleine Stücke und kocht sie mit Wasser weich; hierauf streicht man den Brei durch ein Sieb, versüßt ihn dann mit Zucker, rührt einige Tropfen Rum darunter, streut stark Zucker darauf und brennt denselben mit einer glühenden Schaufel.

1077. Himbeer-Compot.

Auf 1 Liter Himbeeren läutert man 180 Gramm Zucker mit einem kleinen Glase voll Wasser, läßt die Beeren darin einmal aufkochen, nimmt sie dann mit dem Schaumlöffel heraus und kocht den Saft noch bis sich derselbe etwas verdickt hat. — Erdbeeren und Stachelbeeren bereitet man auf gleiche Weise; jedoch erfordern die letzteren mehr Zucker.

72. Abschnitt.

Das Einkochen der Früchte.

Auf 1 Kilo Früchte läutert man $\frac{3}{4}$ Kilo Zucker mit gut $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, gibt auch 1 Eiweiß, das man mit etwas Wasser abgeschlagen hat, hinzu (was gleich am Anfange zu geschehen hat) und genügt 1 Eiweiß für 3—4 Kilo Zucker. Wenn nun der Zucker sich beinahe im Wasser aufgelöst hat, so bringt man denselben rasch zum Kochen, gießt einige Eßlöffel voll Wasser hinzu, zieht die Casserole vom Feuer, nimmt den Schaum rein ab und bringt den Zucker wieder zum Kochen, gießt dann wieder etwas Wasser hinzu, zieht die Casserole beiseite, schäumt ab, läßt den Zucker wieder kochen und wiederholt dieses noch ein drittesmal, wischt dann noch mit einem in heißes Wasser getauchten und gut ausgedrückten Schwamme alles Unreine von den Wänden der Casserole ab. Ist nun der Zucker ganz hell und rein, so gibt man die Früchte hinein und verfährt weiter, wie dies bei den einzelnen Obstgattungen angegeben ist. Ich muß aber noch bemerken, daß man den Zucker nicht zu dick einkochen darf, bevor man die Früchte hineingibt und also dieses höchstens 10—15 Minuten in Anspruch nehmen darf. Ferner darf man auch nicht weniger Zucker nehmen als angegeben

ist; denn hier wäre Sparsamkeit am unrichtigen Platze, da das Obst dadurch in Gährung geräth und man dann entweder einen großen Theil davon wegwerfen, wenn nicht das Ganze, und will man das Compot noch genießen, so muß man wieder wenigstens soviel Zucker läutern (spinnen) — jedoch gibt man kein Wasser hinzu, sondern den alten Saft und kocht diesen bis er klar ist — als man das erstemal zu wenig genommen hat. Hierauf läßt man die gut durchsuchten Früchte einmal darin aufkochen, nimmt den Schaum rein ab, gibt die Früchte zum Abtropfen auf ein Sieb, läßt den Saft noch etwas dicker einkochen und gibt diesen über die Früchte in die Gläser. Man darf auch niemals in verzinnnten oder eisernen Geschirren Obst einkochen, da es dadurch eine bläuliche Farbe bekommt, sondern man nimmt entweder eine Casserole, deren Glazur noch nicht ausgebrannt ist, oder einen Messing-Schneekessel oder -Pfanne. Auch darf man nicht verdorbenes, schon angefaultes Obst zum Einkochen nehmen und müssen alle braunen Flecke ausgeschnitten werden. Dann gibt man auch das Obst gleich nach dem Schälen, bis man mit allem fertig ist, in frisches Wasser, worunter man auch den Saft von 2—4 Citronen gepreßt hat (wem es nicht zu mühsam ist, soll auch die Obststücke mit Citronenspalten abreiben) was das fleckig und roth werden des Obstes verhindert. Jedoch darf man dasselbe nie lange im Wasser liegen lassen, denn man soll sich dies immer so eintheilen, daß man nach dem Schälen gleich den Zucker zum Einkochen bereit hat. Wenn man das Obst in die Gläser gefüllt hat, muß der Saft darüber gehen, und bedeckt man dasselbe mit einer passend geschnittenen, weißen Papier-Scheibe, die man in Rum getaucht hat und gibt dann oben auf dem Pot oder Glas eine erweichte Blase, bindet fest zu und bewahrt das Compot, Gelee oder Marmelade an einem kühlen, trockenen Orte.

1078. Das Läutern des Zuckers.

Nachdem man 1 Kilo Zucker in kleine Stücke zer schlagen hat, übergießt man denselben mit $\frac{1}{2}$ Eiter Wasser und läßt denselben stehen bis er sich aufgelöst hat; mischt dann 1 Eiweiß, das man mit einigen Eßeln voll Wasser abgesprudelt hat, darunter, setzt die Casserole auf das Feuer, rührt den Zucker noch einigemal

um, was aber, sobald derselbe kocht, nicht mehr geschehen soll, da der Zucker durch oftmaliges Unrühren matt wird; wenn nun der Zucker kocht und in die Höhe steigt, so gießt man ein wenig Wasser hinzu, zieht die Casserole beiseite, nimmt den Schaum rein ab, bringt den Zucker zum Kochen, gießt dann wieder etwas Wasser hinzu, schäumt wieder ab wie das erstemal und wiederholt dieses noch ein drittesmal. Nach dieser Zeit wird, wenn man den Zeigefinger in den Zucker taucht und damit gegen den Daumen drückt, dann beide Finger langsam von einander entfernt, sich ein schwacher Faden ziehen, der leicht abreißt, oder wenn der Zucker in schweren Tropfen vom Schaumlöffel fällt, so nennt man dies den ersten Grad: „Zum schwachen Faden oder Breitlauf“. Nun wischt man mit einem in warmes Wasser getauchten und gut ausgedrückten Schwamme alles Unreine von den Wänden der Pfanne weg und kocht den Zucker einige Minuten bei ziemlich starkem Feuer, so wird sich, wenn man den Schaumlöffel in die Höhe hebt, an einem Faden eine Perle bilden, die zu Boden fällt, während sich der Faden an den Löffel zurückzieht; der Zucker hat den zweiten Grad: „Kleine Perle“. Nach einigen Minuten längern Kochens taucht man den Schaumlöffel wieder hinein, dann wird sich ein längerer Faden zwischen den Fingern ziehen und wenn man den Schaumlöffel in die Höhe hebt, die Perle an einem längern Faden hängen und man nennt dies dann den dritten Grad: „Starken Faden oder die große Perle“. Nach kurzem Kochen taucht man den Schaumlöffel in den Zucker, läßt ihn etwas ablaufen, bläst dann dagegen, so werden kleine Blasen aufstiegen und der Zucker hat den vierten Grad: „Kleinen Flug oder kleine Blase“. Gleich nach 3–4 Minuten werden, wenn man den Schaumlöffel in den Zucker taucht, denselben etwas ablaufen läßt, dann gegen denselben bläst, große Blasen abfliegen und dies ist dann der fünfte Grad: „Der große Flug oder große Blase“. Hat nun der Zucker ein wenig weiter gekocht, so taucht man ein nasses Hölzchen in den Zucker und sogleich darauf in kaltes Wasser, so wird sich der Zucker augenblicklich härten und wenn man darauf beißt, wird er sich nicht an den Zähnen anhängen, sondern trachend zerbrechen; dies ist dann der sechste Grad: „Der Bruch“. Nach wenigen Augenblicken weitem Kochens wird sich der Zucker gelb färben und dies ist dann der siebente Grad oder Caramel. Man muß

nun den Zucker, sobald derselbe beginnt sich gelb zu färben, einen Augenblick in kaltes Wasser stellen, damit derselbe nicht zu braun wird.

Anmerkung: Der Saft bei allen eingekochten Früchten soll sehr dick sein, so dass, wenn derselbe das letztemal aufgekocht wird, im heißen Zustande (bevor er über die Früchte gegossen wird) sich zwischen den Fingern, wenn man einen Tropfen davon auf den Daumen oder Zeigefinger gegeben hat und dieselben gegeneinanderdrückt, ein kurzes Fädchen zieht. Dieses ist dann leichter zu unterscheiden, als der kleine Flug zc.

1079. Birnen.

Ganz kleine Birnen lässt man ganz, schält dieselben recht rund und schabt den Stiel rein ab; größere halbiert man, bohrt sie aus und schneidet den Stiel rein aus, gibt sie dann, wie oben angegeben, in mit Citronensaft gesäuertes Wasser bis alle vollendet. Inzwischen, oder gleich nachher läutert man auf 1 Kilo Birnen $\frac{1}{4}$ Kilo Zucker wie oben angegeben ist, kocht die Birnen darin weich (dass, wenn man mit einem dünnen Hölzchen eine ansticht, dieselbe leicht davon abfällt), schäumt ab und stellt die Casserole, die man zuerst mit einer Papierscheibe und dann mit einem Deckel bedeckt, über Nacht an einen kühlen Ort. Des andern Tages schüttet man die Früchte auf ein Sieb zum Ablaufen, kocht den Saft dicker ein, schäumt dabei fleißig ab, lässt die Früchte einmal darin auskochen und stellt dieses kalt wie am ersten Tage. Am dritten Tage seigt man den Saft wieder ab wie am vorigen Tage, kocht denselben bei fleißigem Abschäumen zum kleinen Flug, lässt die Birnen dann nochmals damit auskochen und füllt sie erkaltet in Gläser oder Töpfe.

1080. Äpfel.

Diese werden geschält, halbiert, dann ausgebohrt und weiter ganz gleich wie die Birnen behandelt.

1081. Melonen.

Die Melonen, die reif, aber noch fest sein müssen, werden geschält und von dem inwendigen Weichen gereinigt und in nicht

zu dünne Spalten geschnitten. Hierauf läutert man auf 1 1/2 Kilo Melonen 1 Kilo Zucker mit 1/2 Liter Wasser, kocht die Melonen darin bis sie durchsichtig und weich, jedoch noch fest sind, schäumt rein ab und stellt die Casserole zugedeckt kalt. Des andern Tages seih man den Saft ab, gibt noch auf obiges Quantum 200 Gramm Zucker hinzu und kocht den Saft bei fleißigem Abschäumen zum großen Flug, gibt die Melonen hinein, läßt sie heiß werden, stellt sie kalt und füllt sie in Gläser oder Steintöpfe.

1082. Kürbis.

Zum Einmachen eignet sich am besten der Melonen-, der englische Mark- und der gelbe Zentner-Kürbis. Man nimmt das Innere heraus, schneidet viereckige, nicht zu kleine Stücke davon, schält diese rein ab, gibt diese Stücke in eine Schüssel und überstreut sie mit einer Mischung von Staub-Zucker und gestoßenem Ingwer, 700 Gramm Zucker und 20 Gramm Ingwer, die gehackte Schale von einer Citrone auf 1 Kilo Kürbis und presst den Saft von 2 Citronen darauf, oder in Ermangelung der Citronen gibt man 1/8 Liter guten Weinessig hinzu, der aber nicht zu scharf sein darf und läßt den Kürbis über Nacht stehen. Am andern Morgen gießt man den Saft ab, kocht denselben, schäumt ab, gibt die Kürbisstücke hinein und kocht sie solange, bis sie ganz durchsichtig werden, schäumt rein ab, gibt die Kürbisstücke in einen Steintopf und schüttet den Saft darüber. Am dritten Tage kocht man den abgeseihten Saft dick ein und gibt ihn heiß auf die Kürbispalten. Sollte der Kürbis sehr fest und trocken sein, daß sich nicht genügend Saft zum Weichkochen von dem Zucker ergibt, so muß man etwas Wasser auf den Zucker gießen, aber erst zum Kochen und ja nicht viel, da der Kürbis immer Wasser gibt.

1083. Kürbis in Rum.

Man schält und schneidet den Kürbis wie zu obigen und läutert auf 1 Kilo Kürbis 700 Gramm Zucker mit 1/4 Liter Wasser. Ist nun der Zucker klar, so gibt man 3/10 Liter Rum hinzu und kocht den Kürbis darin bis die Stücke durchsichtig werden, nimmt den Schaum rein ab, hebt die Stücke mit einem Schaumlöffel auf ein Sieb zum Ablausen, schüttet den Saft in die Casserole, kocht

denselben bis zum kleinen Flug und gießt ihn dann über den Kürbis und bewahrt ihn gut zugedeckt zwei Tage kühl auf. Nach dieser Zeit seigt man den Saft ab, kocht ihn nochmals dick ein, wobei man den Schaum rein abnimmt, übergießt den Kürbis damit und füllt alles erkaltet in die Gläser.

1084. Aprikosen, Reineclauden und Pfirsiche.

Sind die Aprikosen und Reineclauden noch hart und überhaupt keine große schöne Früchte, so wirft man dieselben solange in kochendes Wasser, bis man die Haut leicht abziehen kann, macht dann mit einem Hölzchen die Kerne heraus und läßt sie gut abtropfen. Sind es schöne weiche Früchte, so werden dieselben, sowie die Pfirsiche halbiert, die Kerne herausgenommen und geschält. Auf 1 Kilo Früchte läutert man 800 Gramm Zucker mit $\frac{3}{4}$ Liter Wasser, kocht die Früchte darin einigemal auf, daß dieselben weich, aber nicht verkocht sind. Nun stellt man die Casserole über Nacht kalt; des andern Tages schüttet man den Saft ab, kocht denselben zum großen Flug, schäumt rein ab, gießt ihn heiß über die Früchte und füllt alles erkaltet in die Gläser. Will man diese Früchte mit Rum einmachen, so gießt man, wenn man die Früchte in die Gläser oder Töpfe füllt, auf 1 Kilo Früchte $\frac{1}{2}$ Liter Rum oder Cognac. Man kann diese Früchte auch ungeschält und sammt den Kernen einmachen, muß sie aber in diesem Falle mit einer dicken Nadel mehrmals durchstechen. Noch sicherer ist es, wenn man den Saft am zweiten Tage zum kleinen Flug kocht, die Früchte darin heiß werden läßt und am dritten Tage den Saft dick einkocht und über die Früchte gießt.

1085. Geschälte Zwetschken.

Reife, aber noch feste Zwetschken wirft man in kochendes Wasser, aber nur solange, bis man die Haut davon abziehen kann, legt sie in kaltes Wasser und läßt sie dann auf einem Siebe abtropfen. Inzwischen läutert man auf 1 Kilo Zwetschken (im Naturzustande gewogen), 800 Gramm Zucker mit gut $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, läßt die Zwetschken einmal darin aufkochen und stellt dieses über Nacht an einen kühlen Ort. Am folgenden Morgen seigt man den Saft ab, kocht denselben unter fleißigem Abschäumen etwas

dicker ein und gießt ihn heiß über die Zwetschken. Dieses Verfahren wiederholt man noch am dritten Tage und kocht den Saft zum kleinen Flug, gießt ihn über die Zwetschken und füllt sie erkaltet in die Gläser.

1086. Essig-Zwetschken.

Schöne reife, aber noch feste Zwetschken werden mehrmals mit einer Gabel durchstochen. Hierauf kocht man auf 2 Kilo Zwetschken 1 Kilo Zucker mit $\frac{1}{2}$ Liter guten Weinessig und gibt diesen Syrup, sobald derselbe den zweiten Grad erreicht hat, über die Zwetschken, die man in einen irdenen Topf gegeben hat und läßt sie so zugedeckt 8 Tage an einem kühlen Orte stehen. Dann kocht man den Saft nebst 20 Gramm Nelken und 30 Gramm Zimmt (in einen Tüllappen gebunden) zu einem dicken Syrup, läßt die Zwetschken einmal darin aufkochen, nimmt allen Schaum rein ab und füllt die gut abgetropften Zwetschken nebst den dazwischen gestreuten Gewürzen in die Töpfe oder Gläser und gießt den dick eingekochten Saft darüber.

1087. Weintrauben.

Auf 1 Kilo abgezapfte Traubenbeeren kocht man $\frac{3}{4}$ Kilo Zucker mit gut $\frac{1}{4}$ Liter Wasser zu einem dicken Syrup, wirft die Beeren hinein, zieht den Topf schnell vom Feuer und läßt dieses bis zum andern Tage zugedeckt stehen. Sodann schüttet man die Beeren auf ein Sieb, kocht den Saft unter fleißigem Abschäumen recht dick ein (zum großen Flug) und gibt dieses noch heiß über die Beeren und füllt dieses erkaltet in die Gläser.

1088 Schwarze Nüsse.

Die Nüsse dürfen noch nicht ausgewachsen sein und müssen vor Johanni (etwa vom 15. bis 20. Juni) vom Baume genommen werden; sie werden mit einer Gabel einigemale durchstochen und dann durch 14 Tage hindurch in frisches Wasser gelegt. Kann man sie nicht in einen Brunnen oder fließendes Wasser hängen, so muß das Wasser jeden Tag durch frisches ersetzt werden. Nach dieser Zeit kocht man die Nüsse in Wasser, bis man sie mit einem spitzen Hölzchen leicht durchstechen kann, gibt sie in frisches Wasser und läßt sie einige Stunden darin liegen. Mittlerweile hat man auf 1 Kilo

Nüsse (im trockenen Zustande gewogen) $\frac{3}{4}$ Kilo Zucker mit $\frac{3}{4}$ Liter Wasser, nebst 20 Gramm Nelken und 20 Gramm Ingwer und Zimmt gemischt (welches man in einen Tüllappen gebunden hat) zum dritten Grad gekocht, gibt die gut abgetrockneten Nüsse hinein, läßt sie einigemale aufkochen und stellt dieses zugedeckt bis zum andern Tage kalt. Man kocht nun den Saft den folgenden Tag etwas dicker ein und gießt ihn dann über die Nüsse. Am dritten Tage wiederholt man dieses noch einmal und wenn der Syrup den fünften Grad erreicht hat, wirft man die Nüsse hinein, läßt sie noch einmal aufkochen und füllt sie erkaltet in Töpfe.

1089. Quitten.

Auf 1 Kilo geschälte, von dem Kernhaus befreite und in vier Theile geschnittene Quitten klärt man 1 Kilo Zucker mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, kocht den Syrup aber nicht zu dick ein, sondern, sobald der Zucker klar ist, gibt man die Quitten hinein und kocht sie weich, jedoch dürfen die Stücke nicht zerfallen und stellt die Casserole dann kalt. Am andern Tage kocht man den Saft etwas dicker ein, nimmt den Schaum rein ab und gibt ihn über die Quitten. Den dritten Tag kocht man den Saft dick ein (wie Gelée), läßt die Quitten noch einmal darin heiß werden und füllt sie erkaltet in Töpfe. Will man Essig-Quitten haben, so nimmt man auf obiges Quantum Quitten und Zucker, $\frac{3}{8}$ Liter Wein-Essig und das übrige Wasser wie oben, 20 Gramm Ingwer, etwas Zimmt und Nelken in einen Tüllappen gebunden und behandelt die Quitten im übrigen wie obige.

1090. Feigen.

Die kleinen reifen, aber noch ganz festen und makellosen Früchte eignen sich zum Einmachen am allerbesten. Auf 1 Kilo Früchte läutert man 1 Kilo Zucker mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, läßt die Feigen dann solange darin kochen bis sie weich sind (dürfen aber nicht zerfallen) und stellt sie dann bis zum andern Tage kalt. Hierauf kocht man den Saft etwas dicker ein, schäumt rein ab und schüttet ihn über die Früchte. Am dritten Tage kocht man den Saft recht dick ein, läßt die Feigen einmal darin aufkochen und füllt alles erkaltet in Töpfe.

1091. Pfirsich- und Aprikosen-Marmelade.

Die ganz reifen, weichen Früchte befreit man von den Kernen und treibt sie durch ein Sieb. Hierauf wiegt man auf 1 Kilo Mark 1 Kilo Zucker, taucht diesen, nachdem man ihn in Stücke zerschlagen hat, in Wasser, gießt noch eine kleine Tasse voll Wasser hinzu und wenn sich der Zucker aufgelöst hat, setzt man die Casserole aufs Feuer, bringt ihn zum Kochen, schäumt ab und gibt das Frucht-Mark hinzu (ohne den Zucker noch länger kochen zu lassen) und kocht dieses bei schwachem Feuer unter fleißigem Umrühren und Abschäumen dick ein. Als Probe gilt: wenn man einen Tropfen davon auf Löschpapier fallen läßt und derselbe fließt nicht durch, so ist die Marmelade genügend eingekocht. Durch zu langes Kochen derselben geht die Farbe verloren. Man füllt sie sodann noch warm in Gläser, bedeckt sie ausgekühlt mit einer in Rum getauchten Papierscheibe und verbindet sie gut mit einer naßgemachten Blase.

1092. Äpfel-, Birnen- und Quitten-Marmelade.

Man schneidet die Äpfel zc. (ohne dieselben abzuschälen) in dicke Scheiben und kocht diese in mit Citronensaft gesäuertem Wasser (gibt auch Citronenschalen hinzu) bis sie weich sind und treibt sie dann durch ein Sieb. Hierauf wiegt man auf 1 Kilo Frucht-Mark 1 Kilo Zucker und behandelt die Marmelade weiter wie es bei der Pfirsich-Marmelade ersichtlich ist.

1093. Hagebutten- (Hetschen-) Marmelade.

Nachdem sich die Hagebutten durch die Herbstfröste schön roth gefärbt haben und sich weich anfühlen lassen, reinigt man dieselben von allen Blättchen (Krone) und Stengeln, kocht sie mit viel Wasser weich und läßt sie auf einem Siebe abtropfen. Hernach passiert man sie durch ein Sieb, wiegt auf 1 Kilo Mark 1 Kilo Zucker und behandelt die Marmelade weiter wie die Pfirsich-Marmelade. Hat man viel übrige Zeit, so schneidet man die Hagebutten nach der Länge auf, macht mit einem Hölzchen die Kerne heraus und kocht sie in Wasser weich und passiert sie sodann durch ein Sieb.

1094. Himbeer- und Erdbeer-Marmelade.

Man passiert diese durch ein Haarsieb, wiegt auf 1 Kilo Saft oder Mark $1\frac{1}{4}$ Kilo Zucker, taucht die Stücke in Wasser, ohne noch mehr Wasser darauf zu gießen und behandelt die Marmelade weiter wie die Pfirsich-Marmelade. Man darf sie jedoch nicht länger als 15—20 Minuten kochen, da die schöne Farbe sonst ganz verloren geht. Zu Erdbeer-Marmelade sollte man immer etwas Ribisel, etwa 200 Gramm Ribisel-Mark auf 1 Kilo Erdbeer-Mark mischen, dadurch wird die matte Erdbeerfarbe gehoben. Noch besser ist es, wenn man, statt die Zuckerstücke ins Wasser zu tauchen und aufzulösen, das gleiche Quantum Staub-Zucker nimmt und weiter damit verfährt, wie bei dem Johannisbeer-Gelée angegeben ist.

1095. Johannisbeer-(Ribisel-)Gelée.

Man presst die gut reifen Beeren durch ein enges Sieb und gibt auf 1 Kilo solchen Saft 1 Kilo in ganz kleine Stückchen zer Schlagenen Zucker zu den Saft, kocht dieses rasch bei fortwährendem Rühren 20 Minuten, nimmt den Schaum rein davon ab und füllt es noch warm in Gläser.

1096. Zwetschken-Marmelade.

Reife Zwetschken wirft man solange in kochendes Wasser, bis man dieselben abschälen (häuten) kann, nimmt die Kerne heraus und passiert sie durch ein Sieb. Man behandelt die Marmelade weiter, wie dies bei der Pfirsich-Marmelade angegeben ist.

1097. Himbeer-Saft.

Man stellt einen Topf mit Himbeeren und etwas Wasser (auf 4 Liter Beeren etwa $\frac{3}{4}$ Liter Wasser) in eine mäßig heiße Röhre oder auf den Herd und läßt dieses einige Zeit bei oftmaligem Umrühren langsam kochen; schüttet den Saft sodann auf ein aufgespanntes Tuch, wiegt hierauf auf 1 Kilo Saft 800 Gramm Zucker, schlägt diesen in kleine Stücke, die man im Saft auslöst, hernach dann den Saft zum Kochen bringt und dabei fleißig abschäumt. Nach 20—25 Minuten ist er genügend gekocht und füllt man ihn erkaltet in Flaschen, die man mit Korken und darüber gebundener Schweinsblase oder Pergament-Papier verschließt.

1098. Himbeeren mit den Kernen.

Auf 1 Kilo Himbeeren läßt man 1 Kilo Zucker mit etwas weniger als $\frac{1}{2}$ Liter Wasser recht dick spinnen, schüttet dann die Beeren hinein und kocht dieses bei fleißigem Abschäumen 10 bis 15 Minuten und füllt sie noch lauwarm in Gläser und verbindet diese sobald die Beeren kalt geworden sind.

1099. Gerührte Erdbeeren.

Auf 2 Kilo Erdbeeren rechnet man 3 Kilo Staub-Zucker, gibt dieses in eine tiefe Schüssel (Weidling) und rührt dies 3 Stunden lang; füllt dann die Marmelade in Gläser und verschließt diese gut.

1100. Preiselbeer-Gelée.

Ungefähr 4 Kilo Preiselbeeren stellt man in einem glasierten oder irdenen Gefäße auf den Herd, oder in eine nicht zu heiße Röhre, und wenn die Beeren ganz weich geworden sind und in ihrem Saft schwimmen, passiert man dieselben durch ein Sieb, wiegt 3 Kilo Zucker, oder wenn man das Gelée sehr süß haben will, gleich schwer Zucker, den man in kleine Stücke zer schlägt, in dem Saft auflöst und solange kocht, bis der Saft ganz dick geworden ist und die Probe besteht. Hierauf füllt man das Gelée noch warm in Gläser.

1101. Preiselbeeren auf andere Art.

Auf 3 Kilo Preiselbeeren rechnet man 1 Kilo Zucker, schlägt denselben in Stücke, übergießt diesen mit $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, läßt den Zucker zergehen, bringt ihn ins Kochen, schäumt rein ab und läßt die Beeren darin einigemal aufwallen (dürfen jedoch nicht zu Brei verkochen), nimmt die Beeren mit einem weiten Schaumlöffel heraus, kocht den Saft ganz dick wie zu Gelée ein und gießt denselben noch heiß über die Beeren. Nach Belieben kann man auch etwas ganzen Zimmt und Nelken mitkochen, oder wenn man die Preiselbeeren süß haben will, so nehme man 2 Kilo Zucker.

1102. **Paradiesäpfel-Purée.**

Sind die Paradiesäpfel gut reif und weich, so treibt man dieselben roh durch ein Sieb; widrigenfalls schneidet man dieselben in Stücke und stellt sie in einem glasierten Topfe auf den Herd oder in die Röhre bis sie weich sind und passiert sie durch ein Sieb. Hierauf kocht man den Brei so dick wie zu Marmelade ein, füllt denselben in Flaschen, verkorkt diese und kocht sie hernach 15 Minuten im Dunste. Erkalte, trocknet man die Flaschen gut ab und bindet Pergament-Papier über den Kork. (Den Kork muß man zuerst kochen, damit er weich und geschmeidig wird.)

73. **Abschnitt.**

Über das im Dunstkochen der Früchte und Gemüse.

Man läutert 1 Kilo Zucker mit $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser und kocht denselben nur solange bis er klar ist. Birnen und Äpfel kocht man in Wasser nicht ganz halbweich, läßt sie auf einem Siebe gut ablaufen, richtet sie dann in die Gläser ein, gießt soviel (nach obiger Angabe) geläuterten Zucker darüber, daß die Früchte davon bedeckt sind (muß jedoch ein fingerbreiter Raum frei bleiben) und überbindet die Gläser mit in warmen Wasser erweichter Blase, im Falle man keine eigenen Dunstgläser hat. Größere Gläser als mit 1 Liter oder höchstens $1\frac{1}{2}$ Liter Inhalt ist zum in Dunst kochen nicht rathsam, da die großen Gläser sehr leicht springen und dann darf man auch, wenn man einmal ein Dunstglas ausmacht, ein solches Glas nicht lange herumstehen lassen, sondern muß dessen Inhalt längstens in 4—5 Tagen verbrauchen, da das Dunst-Compot nicht hält. Die Birnen werden natürlich geschält und die größern Sorten halbiert und vom Kernhaus befreit, ebenso auch die Äpfel. Pfirsiche und Aprikosen werden ungeschält von den Kernen befreit und halbiert und so in die Gläser eingerichtet, daß

möglichst wenig leerer Raum bleibt; Zwetschen müssen reif sein, jedoch nicht fleckig und überreif. Will man geschälte Zwetschen einlegen, so lässt man dieselben gut ablaufen, bevor man sie in die Gläser einrichtet. Kiraschen und Weichseln stutzt man die Stiele halb zu, füllt die Gläser soviel als möglich damit an und gibt nur soviel geläuterten Zucker darauf, dass die Kiraschen nicht ganz davon bedeckt sind, da diese ohnedies viel Saft geben. Alle übrigen vorgenannten Früchte müssen mit soviel Zucker übergossen werden, dass sie gut davon bedeckt sind. Die auf obige Weise gut luftdicht verschlossenen Gläser stellt man in einen tiefen Topf oder Kessel, dessen Boden und Wände man mit einem groben Tuche oder auch mit Heu ausgefüttert hat, muss aber zwischen jedes der Gläser Heu geben oder dieselben einzeln in einen Lappen wickeln, damit sich die Gläser beim Kochen nicht berühren. Man füllt nun soviel kaltes Wasser in den Topf, dass die Gläser gut bis zur Hälfte davon bedeckt sind, deckt ein grobes Tuch darüber (wenn möglich auch noch einen Deckel und stellt den Topf auf das Feuer. Für ein Glas von 1—1½ Liter braucht man bei Birnen und Äpfeln, die man auf die angegebene Weise eingerichtet hat, 10—15 Minuten; für alle übrigen Obstsorten, wie: Melonen, Pfirsiche zc. 20 Minuten. Bei Zwetschen dürften 10 Minuten genügen; kleinere Gläser brauchen natürlich entsprechend weniger Zeit. Selbstverständlich hat man vom Beginne, wo das Wasser zu kochen anfängt, auf die Uhr zu sehen, nicht schon von dem Momente, in dem man den Topf auf das Feuer setzt. Auch darf man kein zu starkes Feuer darunter setzen, sondern das Wasser soll nicht stärker kochen wie beim Fleisch kochen. Ist nun das Obst genügend gekocht, so nimmt man den Topf vom Herde und lässt die Gläser über Nacht oder solange darin, bis das Wasser kalt geworden ist; trocknet hierauf die Gläser ab, bindet weißes Papier über die Blase und bewahrt das Compot an einem kühlen, trockenen Orte. Man kann die Birnen und Apfel auch roh in die Gläser geben; jedoch bleibt aber dann, nachdem man ein solches Glas aus dem Dunste genommen hat, die Hälfte davon leer, da sich diese harten Obstsorten nicht so gut zusammendrücken lassen, wie weiches Obst. Hat man Blechdosen zur Verfügung, so bleibt die Behandlung ganz gleich, nur darf man das Obst und den Zucker erst unmittelbar, bevor der Deckel verlöthet wird, einfüllen.

1103. Pilze, Hahnenkämme und andere Schwämme im Dunste.

Nachdem man die Pilze zc. sauber gewaschen und gepulvt hat, schneidet man dieselben in Scheiben, lässt sie dann einmal in gesalzenem Wasser aufkochen, schüttet sie auf einem Durchschlag zum Abtropfen, richtet sie in Gläser oder Dosen ein, gibt soviel schwachgesalzenes Wasser darauf, dass die Schwämme davon bedeckt sind und kocht sie, nachdem man die Gläser zc. gut verschlossen hat, $\frac{1}{4}$ Stunde im Dunste.

1104. Blumenkohl im Dunste.

Recht festen Blumenkohl reinigt und wäscht man, zertheilt denselben dann so wenig als möglich und lässt ihn dann einigemal aufkochen, darf jedoch nicht weich werden. Hierauf richtet man denselben in Dosen ein, gibt soviel schwachgesalzenes Wasser darauf, dass der Blumenkohl davon bedeckt ist und kocht ihn 10—15 Minuten je nach der Sorte und Größe der Dosen.

1105. Grüne Bohnen im Dunste.

Nachdem man die kleinen grünen Bohnen von den Fäden befreit und gut gewaschen hat, wirft man dieselben in kochendes Wasser, lässt sie einmal darin aufwallen, gibt sie dann auf einem Durchschlage zum abtropfen und behandelt sie weiter wie es beim Blumenkohl angegeben ist. Man kocht sie 1 Stunde im Dunste.

Schnittbohnen, d. h. große, aber noch zarte Bohnen, schneidet man in feine Streifen und behandelt sie weiter wie die kleinen. Zucker-Erbsen werden ebenso behandelt.

1106. Grüne Erbsen im Dunste.

Nachdem man die noch zarten, nicht überreifen Erbsen aus den Hülsen gelöst hat, gibt man dieselben in eine starke Weinflasche, gießt soviel schwachgesalzenes Wasser darauf, dass die Erbsen davon bedeckt sind, verkorkt die Flasche dann mit einem gekochten, heißen Psropsfen recht gut und kocht die Erbsen $\frac{1}{2}$ Stunde im Dunste. Man kann diese auch in Blechdosen einlegen.

Anmerkung: Das Wasser, welches in die Flaschen oder Dosen gefüllt wird, sollte immer zuvor abgekocht und lauwarm eingefüllt werden.

1107. Pfeffer-Gurken.

Nachdem man die kleinen, höchstens fingerlangen Gurken sauber gewaschen hat, legt man dieselben einige Stunden (etwa 5 Stunden) in eine starke Salzlauge, läßt sie dann gut abtropfen und richtet sie in Gläser ein, streut Dillkraut, Estragon, Pfefferkörner, Paprikaschoten, nach Belieben auch in Scheiben geschnittenen Meer-Kettig dazwischen und gibt dann soviel nicht zu scharfen, gekochten und wieder abgekühlten Wein-Essig darauf, daß derselbe wenigstens fingerhoch darüber steht, bindet die Gläser zu, kocht den Essig nach 3 Tagen wieder auf, nimmt den Schaum davon ab und gießt den Essig erkaltet darauf, was man nach 3 Tagen noch einmal wiederholt.

74. Abschnitt.

Von den verschiedenen warmen und kalten Getränken.

1108. Punsch.

Man schält die feine gelbe Schale (ohne das geringste Weiße) von 2 Orangen ab, kocht 400 Gramm Zucker mit $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser klar, läßt die Orangenschalen darin aufkochen, gießt dieses dann in einen Topf, gibt gut $\frac{1}{4}$ Liter starken, abgeseihten Thee hinzu, nebst dem ausgepressten Saft von 4 Orangen, seibt dieses nun durch ein feines Tuch in die Punsch-Bowle und mischt $\frac{1}{8}$ Liter (nach Geschmack auch etwas mehr) Rum darunter.

1109. Wein-Punsch.

$\frac{1}{2}$ Kilo Zucker kocht man mit $\frac{3}{4}$ Liter Wasser klar und übergießt damit die fein abgeschälte gelbe Schale von 2 Orangen, preßt dann noch den Saft von 5 Orangen hinzu und läßt dieses zugedeckt 10 Minuten ziehen. Inzwischen bereitet man $\frac{1}{4}$ Liter

recht starken Thee, seihet diesen hinzu, bringt dann 1 Liter guten Weißwein zum Kochen (sobald man merkt, daß derselbe leise zu kochen anfängt, nimmt man ihn vom Feuer), gießt diesen zu den zuvor durch ein Tuch geseihten Syrup, Thee &c., mischt nach Geschmack Rum ($\frac{1}{8}$ Liter oder auch weniger) darunter. Citronen soll man nie zum Punsch verwenden, da diese das feine Aroma verderben und Kopfschmerzen verursachen.

1110. Römischer Eis-Punsch.

Hierzu bereitet man Orangen-Gefrorenes. Von 6 Orangen preßt man den Saft aus, seihet denselben durch ein Tuch, löst in 1 Liter kalten Wasser 600 Gramm Zucker, an dem man das Gelbe von einer Orange abgerieben hat, auf, mischt den Orangensaft darunter und läßt dieses fest gefrieren. Kurz bevor man den Punsch serviert, schlägt man 5 Eiweiß zu festem Schnee, mischt diesen unter das Gefrorene, rührt dann noch $\frac{1}{8}$ Liter feinen Rum und ein Weinglas Champagner darunter und serviert den Punsch in Gläsern.

1111. Gefrorener Erdbeer-Punsch.

Man bereitet gewöhnliches Erdbeer-Gefrorenes, mischt, kurz bevor man denselben serviert, eine halbe Flasche feinen, weißen Flaschenwein oder noch besser Champagner darunter und serviert den Punsch in Gläsern.

1112. Blühwein.

Man stellt 1 Liter Rothwein oder auch Weißwein auf das Feuer, gibt 300 Gramm Zucker, einige Gewürz-Nelken, ein Stückchen Zimmt, die Schale von einer Citrone (oder auch Orangenschalen) hinzu und wenn der Wein zu kochen beginnt, gießt man denselben in einen Topf, läßt ihn zugedeckt 4 Minuten ziehen und seihet ihn dann ab.

1113. Eier-Punsch.

$\frac{3}{4}$ Liter guter Weißwein, 350 Gramm Staub-Zucker, die fein abgeschälte Schale von 1 Orange, der Saft von 2 Orangen, $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, 4 ganze Eier und 6 Eidotter schlägt man auf

Kohlenfeuer bis es recht dickschäumig wird (darf jedoch nicht kochen), nimmt den Kessel vom Feuer, schlägt dieses dann noch ein wenig, gibt noch $\frac{1}{8}$ Liter Rum hinzu, seigt den Punsch durch ein Sieb und serviert ihn warm oder kalt.

1114. Eier-Bier.

Auf 1 Liter Bier sprudelt man 5 ganze Eier mit $\frac{1}{8}$ Liter Bier mit der Schneeruthe gut ab, läßt das übrige Bier mit 100 Gramm Zucker einmal aufkochen und gießt dieses bei fortgesetztem Rühren auf die Eier, ohne nochmals aufzukochen.

1115. Grog.

Man kocht $\frac{1}{2}$ Liter Wasser mit 180 Gramm Zucker, gießt dieses in die bestimmten Gläser oder Toppf und fügt $\frac{1}{16}$ Liter Rum darunter.

Anmerkung: Alle geistigen Getränke, als: Wein, Bier &c. darf man nie länger kochen, sondern sobald man merkt, daß der Wein oder das Bier anfängt leise aufzustoßen, nimmt man die Pfanne vom Feuer, da der Geist durch längeres Kochen verloren geht. Rum oder Cognac wird niemals auf dem Feuer erhitzt, sondern immer erst beigefügt, wenn es an der Zeit ist das Getränk &c. zu Tisch zu bringen.

1116. Limonade.

Man reibt das Gelbe von 2 Citronen an einem Stücke Zucker ab, schabt oder reibt dieses wieder ab, kocht 200 Gramm Zucker (Zucker je nach Geschmack), nebst dem Saft von 2 Citronen und 1 Liter Wasser, seigt die Limonade durch ein Tuch und verwendet sie kalt oder warm. Will man rasch kalte Limonade herstellen, so löst man den Zucker einfach in kaltem Wasser auf und verfährt im übrigen wie oben angegeben ist. Nur bleibt diese Art Limonade immer trübe.

1117. Mandel-Milch.

Man schält 200 Gramm Mandeln, unter die man auch einige bittere mischt, wäscht sie nochmals und stoßt sie dann mit einer

halben Tasse Wasser recht fein, gibt den Brei in eine Schüssel und läßt denselben mit 1 Liter frischem Wasser übergossen $\frac{1}{4}$ Stunde stehen und streicht dann alles zusammen durch ein feines Sieb, wobei man noch $\frac{1}{2}$ Liter Wasser hinzufügt. Will man die Mandelmilch süß haben, so gibt man den Zucker nicht in das ganze Quantum, sondern erst kurz bevor man dieselbe trinkt.

1118. Erdbeer-Bowle.

Man gibt 2 Liter reife, aber recht frisch gepflückte Erdbeeren in einen Topf, übergießt diese mit 3 Liter guten Weißwein, fügt 4 Eßlöffel voll Zucker hinzu und stellt den Topf gut verschlossen einige Stunden (3—4 Stunden) auf Eis. Hernach gießt man dieses nebst 1 Flasche Champagner in die Bowle-Terrine oder Bowle-Glas. Man kann auch noch 1 Liter Weißwein nachgeben, im Falle obiges Quantum nicht genügen würde. Bezüglich des Zuckers ist es Geschmacksache; für Herren würden bei 3 Liter Weißwein 4 Eßlöffel voll Zucker genügen, für das „Süße“ liebende Damen aber sicherlich nicht. Champagner ist zwar nicht unbedingt notwendig, sollte aber doch bei einer feinen Bowle niemals fehlen.

1119. Ananas-Bowle.

Die Behandlungsweise bleibt im übrigen ganz gleich wie bei der Erdbeer-Bowle, nur wird, im Falle man eine frische Ananas zur Verfügung hat, dieselbe geschält und in Scheiben geschnitten; bedient man sich aber einer eingelegten, so verwendet man auch den Saft dazu und darf dann auch bloß 2—3 Löffel Zucker auf obiges Quantum nehmen. Eine frische Ananas erfordert etwas mehr Zucker, als die Erdbeer-Bowle.

1120. Pfirsich-Bowle.

Ist gleich wie die Erdbeer- und Ananas-Bowle zu behandeln und verwendet man das gleiche Quantum Zucker und Wein.

1121. Maitrank.

Eine handvoll, möglichst frischgepflückten Waldmeister, der jedoch nicht in der Blüte sein darf, gibt man in einen Topf, gießt

1 1/2 Liter guten Weißwein darauf, nebst 140 Gramm Zucker und stellt den Topf zugedeckt 1/2 Stunde auf Eis oder an einen andern kalten Ort. Nach dieser Zeit seigt man die Kräuter davon ab, da durch zu langes Stehen der Waldmeister zu stark vorzieht. Hat man eine Orange zur Verfügung, so schält man dieselbe rein ab und gibt das in Scheiben geschnittene Fleisch in den Topf, was den Geschmack des Maitrankes sehr verfeinert.



Anhang

Die Vorraths-Kammer.

1122. Eier für den Winter einzulegen.

Man kauft die Eier im Frühlinge, wo dieselben gewöhnlich am billigsten sind, setzt oder stellt eine Lage davon in einen Holzfüßel oder anderes tiefes Geschirr und zwar so, daß die Spitzen den Boden berühren und eines neben dem andern steht, gießt dann etwas mit Wasser verdünnten Kalk darauf, der ungefähr so dick sein soll, wie man denselben zum Übertünchen der Mauern verwendet. Hierauf setzt man wieder Eier ein und fährt so abwechselnd fort bis alle eingesezt sind. Der Kalk muß zuletzt so hoch über den Eiern stehen, daß dieselben ganz davon bedeckt sind. Beim Eintrocknen desselben muß man Wasser nachfüllen. Auf diese Weise halten sich die Eier ein halbes Jahr und noch länger. Selbstverständlich darf man sie aber nicht an einen warmen Ort stellen und dürfen die Eier auch nicht arg schmutzig sein, da der Kalk an diesen Stellen die Schalen durchfrisst. Zum Kochen in der Schale eignen sich die Kalk-Eier nicht, weil die Schalen brechen.

1123. Obst für den Winter aufzubewahren.

Vor allem darf das Obst nicht nass gepflückt werden und muß man auch beim Einkaufen desselben keinen Regentag wählen, da es dann unvermeidlich ist, nasses Obst nach Hause zu bringen. Ein trockener, nicht gar zu sonniger Keller eignet sich am besten für diesen Zweck. Dann soll man auch 14 Tage zuvor gut lüften und die Tische, worauf das Obst gelegt wird, rein machen und mit trockenem Papier belegen. Überhaupt soll die größte Reinlichkeit beobachtet und der Keller nicht zum Aufbewahren von Sauerkraut und Gemüse benützt werden, was nur zu leicht das Schimmelig-

werden des Obstes zur Folge hat. Niemals aber soll man Äpfel und Birnen auf Stroh legen, dadurch faulen sie am allerfrühesten. Man muß dann auch sehr fleißig die etwa angefaulten Früchte auslesen und dürfen dieselben nicht übereinander gehäuft werden, sondern ein Apfel (oder Birne) neben den andern. Hat man eine Obstkammer, so soll dieselbe nicht sonnig sein und darf man das Obst niemals den directen Sonnenstrahlen aussetzen; denn dadurch wird dasselbe runzelig und verliert an Saft.

1124. Schwämme zu trocknen und aufzubewahren.

Nachdem man die Schwämme gut gereinigt hat, wäscht man sie ab und schneidet sie in dünne Scheiben; läßt selbe dann gut abtropfen und gibt sie auf ein mit weißem Papier belegtes Backblech, das man in eine ausgefüllte Röhre stellt, bis die Schwämme ziemlich trocken geworden sind; sodann trocknet man sie an einem luftigen Orte fertig und bewahrt sie in Blechdosen oder auch in Säckchen. Wer sich die Mühe nimmt, thut gut, die Schwämme, sobald sie gereinigt sind, an Fäden zu fassen und in der Luft zu trocknen.

1125. Gelbe Rüben, Kohlrüben, Sellerie etc. aufzubewahren.

Alle diese Gemüse, sowie Kartoffeln müssen möglichst trocken eingekauft oder aus der Erde genommen werden; man legt sie dann, jede Sorte für sich, in trockene Kisten (nicht zu viele aufeinander, damit man die allenfalls faulenden Rüben zc. auslesen kann) ohne Sand, da der Sand niemals ganz trocken ist und das Faulen nur umsomehr befördert. Auch darf man niemals die Herzblätter ausschneiden, denn dadurch verhindert man das Austreiben der Gemüse, beschleunigt aber anderseits die Fäulnis derselben. Sellerie bewahrt man auch sehr gut (wenn man so viel freien Raum im Keller hat), wenn man sie in Erde einsetzt oder einschlägt und muß man das faulende Kraut fleißig wegnehmen.

1126. Blumenkohl, Krautköpfe und Zwiebel aufzubewahren.

Man haut die Strünke von Blumenkohl, Wirsing und Krautköpfen nicht zu kurz ab, zieht mittelst einer Nadel Bindfaden durch

dieselben und hängt die Köpfe so an Stöcke, dass sie sich nicht berühren und hängt diese an einen trockenen, frostfreien Ort oder auch in einen hellen Keller, der aber nicht zu feucht sein darf. Kauft man die Zwiebel in Kränzen, so hängt man diese ebenfalls an Stöcke oder Latten; hingegen, wenn man sie uneingesflochten kauft, so legt man diese eine neben die andere auf Bretter an einen trockenen, frostfreien Ort und durchsucht sie fleißig.

1127. Aufbewahren von Meerrettig.

Derselbe wird im Herbste in größerer Quantität eingekauft zu welcher Zeit er am billigsten ist. Man macht eine 70 cent tiefe Grube an einer beliebigen Stelle im Freien, legt den Meerrettig hinein (dürfen aber nicht mehr als ungefähr 20 Stangen übereinander zu liegen kommen) und wirft die Grube mit der Erde wieder zu und tritt dieselbe etwas fest. Auf diese Weise hält sich der Meerrettig ein Jahr und noch länger. Für den Winterbedarf gibt man die nöthigen Stangen in eine Kiste in Sand, den man, falls derselbe zu trocken werden sollte, etwas befeuchtet und stellt die Kiste in einen frostfreien Keller.

1128. Einpökeln und Räuchern.

Für 2 mittelgroße Schinken und 4—5 Kilo Rindfleisch oder ebensoviel anderes Fleisch, Zungen zc. rechnet man 2 Kilo Salz, 2 gehäufte Eßlöffel voll gestoßenen Pfeffer, 70 Gramm Salpeter und den sechsten Theil einer Knoblauch-Knolle mit einer halben Tasse voll Wachholderbeeren fein gehackt. Dieses mischt man gut mit dem Salz zc. untereinander, reibt die Schinken (die man möglichst frisch zu bekommen sucht) von allen Seiten gut ein und stopft bei den Schlussknochen von der Mischung ein. Man legt nun die Schinken in einen Kübel dicht nebeneinander, füllt mit dem Fleische oder Zungen die entstandenen Lücken aus und streut das Salz zc. darüber. Nach 2 Tagen löst man ein paar Hände voll Salz in kaltem Wasser auf und gießt dieses über die Schinken zc. Man muß soviel Wasser daraufgeben, dass das Fleisch vollständig davon bedeckt ist. Auch muß man dasselbe beschweren. In dieser Lache läßt man die Schinken 4 Wochen liegen und rüttelt von Zeit zu Zeit an dem Kübel, damit die Lache untereinander gemischt wird; wenn man

kein eigenes Gefäß hat, das ein Abzapfen derselben ermöglicht. Das Fleisch und Zungen kann man nach 14 Tagen herausnehmen und in den Rauch hängen, darf aber die Schinken nicht umwenden. Hat man gleichzeitig mit den Schinken auch Speck zum Einpökeln, so reibt man den Speck mit der oben angegebenen Salzmischung etwas ein, legt eine Schichte Speck in den Zuber, streut einige Hände voll von der Mischung darüber, nebst noch soviel reinem Salz, daß der Speck davon leicht bedeckt ist, und daß man dasselbe mit der Hand zusammensetzen könnte; hierauf legt man die Schinken ein, füllt überall zwischen Speck und Schinken die Lücken mit Fleisch aus, bestreut mit dem gewürzten und gewöhnlichen Salz und fährt so abwechselnd fort bis alles eingelegt ist. Zuletzt soll jedoch eine Speckschichte sein. Man beschwert nun den Zuber mit Brettern und Steinen und gießt nach 2 Tagen soviel Wasser, unter das man auch noch etwas Salz gibt, darauf, daß dasselbe über den Speck steht. Nach 2—3 Tagen läßt man das Wasser (Lache) beim Zapfen ab und gießt sie oben auf den Zuber. Dieses Ablassen wiederholt man alle 3—4 Tage. Es ist nicht gut das Fleisch eher herauszunehmen, als den Speck und Schinken, denn durch dieses Herumwühlen wird alles gelockert und die Schinken werden leicht hohl und wurmig. Der Speck braucht ebenso lange wie die Schinken (4 Wochen). Den Zuber darf man weder an einen zu kalten Ort stellen, so daß das Fleisch friert, noch an einen zu warmen; dadurch würde das Eingepökelte einen schlechten Geruch annehmen und schluzig werden. Nach dieser Zeit hängt man alles an Stöcke, jedoch nicht zu enge, so daß der Rauch überall durchziehen kann und sich das Fleisch u. nicht berührt. Man darf nun besonders Schinken und Speck nicht zu rasch räuchern und ja nicht über directes Feuer hängen, sondern das Räuchern sollte langsam geschehen (wenigstens 5 Wochen für Schinken und Speck, für Zungen und große Fleischstücke 14—16 Tage), auch darf die Räucherfliche nicht dem Luftzutritt verschlossen sein und sollte eher kühl sein, denn sonst sind die Würmer unausbleiblich. Sehr gut kann man auch einen schönen Kalbschlegel als Schinken einpökeln und bleibt die Behandlungsart ganz dieselbe, wie beim Schinken angegeben ist. Bei Schinken kann nach Geschmack der Knoblauch auch wegbleiben, wird aber in solch kleiner Quantität jedem Knoblauchfeind nicht auffallend zuwider sein. Die schönen Rind-

fleischstücke ohne Knochen, am besten vom Schlegel, wickelt man nach dem Einpökeln in Blase, umbindet sie mit Bindfaden und räuchert sie wie angegeben ist. Dieses Fleisch eignet sich ganz vorzüglich zum Kochessen. Hat man nur Fleisch zum Einpökeln, so braucht dieses natürlich kürzer, besonders ist auch auf die Größe der Stücke zu achten und würden für ziemlich große Stücke 14, für kleine 8 Tage hinreichend sein. Beim Räuchern gilt dasselbe 8—14 Tage. Auf den Aufbewahrungs-Ort des Rauchfleisches, Schinken und Speck kommt auch sehr viel an. Derselbe soll trocken, lustig, kühl, ohne Sonne und gegen Fliegen geschützt sein.

1129. Leber-Würste.

Man kocht die Lunge und das Herz eines Schweines oder auch von einem Kalbe, nebst etwas mehr als 1 Kilo frischem Bauchspeck (man kann auch vom Hals oder dergleichen minderwertigen fetten Speck mitsammt der Schwarte dazu verwenden) recht weich und hackt alles sehr fein. Inzwischen hackt man eine kleine Schweinsleber (ungefähr 1 Kilo) und passiert sie durch ein Sieb. Ferner hackt man eine große Zwiebel und einige Reischen Majoran, und röstet dieses in Fett oder geräuchertem Speck. Man mengt nun Leber, Fleisch und das Geröstete nebst einer starken Prise Neugewürz (Piment) und einer guten Messerspitze voll Pfeffer und Salz (soviel nöthig ist) durcheinander und verdünnt die Masse mit der Suppe, in der das Fleisch und Speck gekocht worden ist, dass eine dickflüssige Masse daraus entsteht, die man mittelst eines weiten Trichters in mittelweite Schweinsgedärme füllt, wobei man mit einem Kochlöffelstiel nachhelfen muss. Die Masse darf nicht zu flüssig sein und die Gedärme dürfen nicht zu voll eingefüllt werden. Man schneidet dieselben in kleine Stücke, bindet das eine Ende mit Bindfaden fest zu und lässt noch soviel Bindfaden frei, um auch das andere Ende nach dem Einfüllen damit fest an das erste zu binden, so, dass man eine runde Wurst vor sich hat. Eine halbe Stunde bevor man dieselben zu Tisch gibt, setzt man sie mit kaltem, gesalzenem Wasser auf das Feuer, bis dasselbe den Siedegrad erreicht, darf aber nicht kochen, zieht die Casserole etwas vom Feuer und lässt die Würste solange darin liegen, bis sie genügend gar sind, was nach einer halben Stunde (vom Aufstellen an gerechnet) sicher der Fall sein wird. Hat man zuviele Würste, um sie in spätestens

2 Tagen aufzubrauchen, so hängt man die übrigen, nachdem man sie 5 Minuten in heißes Wasser gelegt und dann wieder ausgekühlt hat, 2 Tage in den Rauch und gibt sie warm zu Tisch.

1130. Zungen-Würste.

Nachdem man 2 Kilo fetten, frischen Speck, nebst $1\frac{1}{2}$ Kilo magerem Schweinsfleisch in Salzwasser weich gekocht hat, hackt man es fein und läßt es auskühlen. Inzwischen dünstet man eine gehackte mittelgroße Zwiebel und einige Zweige Thymian, den man ebenfalls gehackt oder gestoßen hat, mit etwas Fett, vermischt dieses mit $\frac{3}{4}$ Liter Schweinsblut, fügt eine kleine Messerspitze voll Neugewürz, 1 Kaffeelöffel voll Pfeffer und das nöthige Salz hinzu, schneidet 2 gepökelte Schweins-Zungen in ziemlich große Würfel, mengt diese nebst $\frac{1}{2}$ Kilo geräucherten und in ebensolche Würfel geschnittenen Speck unter das Gehackte, gießt das Blut u. darunter, vermischt alles gut und gießt, im Falle die Masse zu fest sein sollte, etwas von der Suppe, in der das Fleisch gekocht hat, darunter. Man füllt nun die Masse in weite Gedärme, läßt die Würste in kochendheißem Wasser $\frac{1}{2}$ Stunde liegen, beschwert sie nachher mit einem Brette u. bis sie kalt geworden sind und verzehrt sie frisch, oder wenn man die Würste länger aufbewahren will, so hängt man sie 7—8 Tage in den Rauch.

1131. Blutwürste.

Auf 3 Liter Schweinsblut rechnet man 1 Kilo frischen Bauchspeck (oder ein anderes Stück), das Herz von einem nicht zu großen Schweine nebst der halben Lunge, kocht dieses weich und hackt es fein. Ausgekühlt, vermischt man dieses mit dem geseihten Blute, würzt mit Majoran, Pfeffer, Neugewürz und Salz und etwas feingehackter, gerösteter Zwiebel, mengt alles gut durcheinander und füllt dieses in die weitesten Schweinsgedärme oder auch in Kindsgedärme nicht zu voll. Man kocht die Blutwürste wie die Leberwürste, d. h. sie dürfen ebenfalls nicht kochen, sondern nur heiß werden. Wenn die Blutwürste fest werden, so sticht man dieselben zur Probe mit einer Nadel an; fließt statt Blut Fett heraus, so sind sie gar. Sowohl Blutwürste als auch Leberwürste dürfen nicht länger als einen Tag aufbewahrt werden.

Die Anfertigung der Küchenzettel.

„Was werden wir essen?“ Diese Frage wird am häufigsten von denjenigen Leuten erörtert, die nicht die Noth dazu zwingt, von heute auf morgen zu denken, sondern von solchen, die über eine wohleingerichtete Speisekammer und Keller zu verfügen haben, oder die gern oder theils gezwungen Einladungen geben u. s. f.

Um nun der Hausfrau oder Köchin in der Anfertigung der Speisezettel einigermaßen behilflich zu sein, füge ich einige Beispiele von Gabel-Frühstücken, feinen Dinners und Soupers, gewöhnlichen Mittag- und Abend-Mahlzeiten bei und ich hoffe, daß, wenn auch im einzelnen manches Gericht nicht paßt, sei es, daß dies und das nicht zu jeder Jahreszeit zu haben ist, oder wegen des Finanzministers, der da mitzusprechen hat, so doch dieselben mit wenigen Abänderungen dem Gebrauche angepaßt werden können.

a) Feine Gabel-Frühstücke.

1.

Sardinen mit Butterbrötchen. (Sandwiches.)

Pastetchen mit Salpicon.

Boullarden mit Salat.

Butter und Käse.

Bäckerei und Obst.

2.

Omelette mit Champignons.

Beeffsteaks auf dem Rost gebraten mit Madeira-Sauce.

Hummer-Mayonnaise.

Kalte Reh-Pastete mit Aspice.

Steirische Hühner, Drangen-Compot und Salat.

Aprikosen-Charlotte.

Gefrorenes, Bäckerei.

3.

Bouillon in Tassen.

Foellen blau, Butter und Kartoffel.

Lendenbraten am Spieß gebraten.

Mayonnaise von Rebhühner.

Kapaun mit Salat.

Kirschen-Sulze.

Artischocken mit Butter.

Gefrorene Vanille-Crème (oder Eis).

Bäckerei.

Früchte.

b) Gewöhnliche Gabel-Frühstücke.

<p>1. Omelette mit Spinat. Hammel-Coteletten mit Kartoffel-Purée. Kaltes Geflügel, Schinken, Zunge u. mit Asp. Käse und Butter. Obst.</p>	<p>Kalte Hasen-Pastete mit Asp. Butter und Käse. Obst.</p>
<p>2. Hachis-Pastetchen. Beefsteaks nach Chateaubriand mit gebaknem Blumenkohl. Käse und Butter, Obst, Bäckerei.</p>	<p>4. Würstchen in Buttermteig. Hirsch-Schnitzl mit Reis. Aprikosen-Soufflé. Butter und Käse.</p>
<p>3. Fisch-Croquetten mit Kräuter-Sauce. Kalbs-Coteletten mit Salat.</p>	<p>5. Rühreier mit geräuchertem Lachs. Grillierte Ochsenzunge mit Erbsen und Sardellen-Sauce Gesulztes Kalbfleisch. Käse und Butter.</p>

c) Feine Dinners.

<p>1. Austern. Falsche Schildkröten-Suppe. Forellen blau, Kartoffel und Butter. Nehrücken garniert mit Kastanien-Purée. Halbmonden von Buttermteig und Sauce-Gumberland. Römischer Eispuusch. Steierische Kapaunen-, italienischer Salat und Compot. Stangen-Spargel mit Sauce Hollandaise. Maraschino-Crème Bäckerei. Dessert.</p>	<p>Chocolate-Budding. Gefornes von Haselnüssen und Erdbeeren. Bäckerei. Dessert.</p>
<p>2. Kaiser-Suppe. Hirn in Muscheln Rheinlachs mit Kräuter-Sauce. Lenden-Braten mit Trüffeln. Escalopes vom Reh. Hummer-Mayonnaise. Gebratene Fasanen, Salat und Compot.</p>	<p>3. Kraft-Suppe mit Mart-Rockerln. Kalte Hasen-Pastete mit Asp. Steinbutte auf englische Art mit Sardellen-Sauce. Kalbsrücken mit grünen Erbsen. Salmis von Schnepfen. Gebratene Poularden, Salat und Compot. Cardonen mit Ochsenmark. Tiroler Charlotte. Ananas-Sulze. Käse. Gefornes, Bäckerei, Dessert.</p>
	<p>4. Krebs-Suppe. Croquetten vom Indian. Lachs-Forelle, zerlassene Butter und Kartoffel.</p>

Lendenbraten nach Wellington.
 Gansleber mit Trüffeln.
 Italienischer Salat.
 Gebratene Schnepfen oder Rebhühner,
 Salat und Compot.
 Apfel-Soufflé.
 Käse.
 Gefrornes, Bäckerei, Dessert.

5.

Caviar.
 Ochsenfleisch-Suppe.
 Romanische Pastetchen mit Salpicon.
 Gebackene Seezungen mit Paradies-
 äpfel-Sauce
 Hirschrücken mit Macaroni.
 Purée von Krametsvögeln.
 Gansleber-Pastete mit Aspic.
 Steirische Hühner, Salat und Compot.
 Aprikosen-Charlotte.
 Gefrornes und Bäckerei. Dessert.

6.
 Durchgestrichene Kalbfleisch-Suppe.
 Lammsteaks in Butterteig.
 Schill mit holländischer Sauce.
 Roastbeef auf englische Art.
 Coteletten von Haselhühnern.
 Erdbeer-Bowle.
 Kapaunen-Salat und Compot.
 Artischocken mit Butter.
 Zwetschen-Charlotte
 Gefrornes und Bäckerei. Dessert.

7.

Suppe nach Colbert.
 Forellen mit frischer Butter und
 Kartoffeln.
 Schinken mit Madeira-Sauce.
 Gesulzte Wildenten.
 Kalbsmilchner mit Trüffeln.
 Boullarden, Salat und Compot.
 Russische Pasteten.
 Orangen-Sulze. Käse.
 Gefrornes und Bäckerei, Dessert.

d) Gewöhnlichere Dinners.

1.

Durchgestrichene Kartoffel-Suppe.
 Austern und Sardinien.
 Roastbeef, Spinat, Kartoffel und
 Sellerie-Salat.
 Indian, Salat und Compot.
 Sago-Auflauf. Dessert.

2.

Rudel-Suppe.
 Schinken mit Madeira-Sauce und
 Macaroni.
 Rindfleisch, Wirsing, Bouillon-Kar-
 toffel und rothe Rüben.
 Kapaun, Salat und Compot.
 Apfel-Strudel. Dessert.

3.

Minestra.
 Kalbskopf auf Schildkröten-Art.

Champignon-Braten, weiße Rüben
 und Kartoffel-Purée.
 Boullard, Salat und Compot.
 Biscuit-Budding. Dessert.

4.

Butter-Nockerl-Suppe.
 Krametsvogel auf Polenta.
 Kräuter-Braten, gelbe Rüben und
 Schinken, Kartoffel.
 Indian, Salat und Compot.
 Rufs-Kouladen. Dessert.

5.

Fleischpurée-Suppe.
 Kaltes Hühner-Fricassée.
 Roastbeef, Kohlrüben, Kartoffel-Cro-
 quetten und Mixed-Pickles.
 Hammel-Braten, Salat und Compot.
 Wein-Gelée (Sulze) und Bäckerei.
 Dessert.

6.

Kraft-Suppe mit gefülltem Kopfsalat.
 Rührei mit Schinken.
 Rahm-Braten mit gemischten Gemüse-
 müsen und Nudeln.
 Brathühner, Salat und Compot
 Himbeer-Kuchen. Dessert.

7.

Falsche Schildkröten-Suppe.
 Forellen, Butter und Kartoffel.
 Lungen-Braten mit grünen Bohnen,
 Blumenkohl und Pfeffer-Gurken.
 Haselhühner, Salat und Compot.
 Kaffee-Torte, Citronen- und Himbeer-
 Gefrorenes. Dessert.

8.

Italienische Suppe.
 Frische Ochsen-Zunge mit Madeira-
 Sauce und Nudeln.
 Roastbeef, gebackene Kartoffel-Scheiben
 und Birsing.
 Enten, Salat und Compot.
 Kalter Reis-Pudding mit Früchten.
 Dessert.

9.

Lebernockerl-Suppe.
 Hummer-Mayonnaise.
 Rindfleisch, Spinat, eingemachte Kar-
 toffel und Essig-Kren.
 Boullarden, Salat und Compot.
 Schwedischer Pudding. Dessert.

10.

Kraftsuppe mit Raviolen.
 Gebackene Karpfen mit Sauce-Remoulade.
 Rahm-Braten, Schwarzwurzeln, Kar-
 toffel-Purée und Sellerie-Salat.
 Reh-Braten, Salat und Compot.
 Faschingskrapsen. Dessert.

11.

Durchgestrichene Gemüse-Suppe.
 Hammel-Coteletten mit Zwiebel-
 Purée.

Roastbeef, Blaukraut, Cardonen und
 Preiselbeeren.

Gans mit Salat und Compot.
 Schnee-Kuchen. Dessert.

12.

Suppe mit gebackenen Erbsen.
 Sardinen und Sandwiches (Butter-
 brötchen)
 Boeuf à la mode, Kartoffel-Cro-
 quetten und Bohnen.
 Gebratener Indian, Salat und
 Compot.
 Kaffee-Crème und Bäckerei. Dessert.

13.

Suppe mit Schlick-Krapsen.
 Gefülltes Kalbfleisch.
 Rinds-Braten nach Robert mit weißen
 Rüben und Kartoffeln.
 Brathühner, Salat und Compot.
 Karlsbader-Kolatschen. Dessert.

14.

Legierte Hühner-Suppe.
 Hecht blau, Sauce-Hollandaise und
 Kartoffel.
 Lungenbraten garniert und Senf-
 fruchte.
 Gebratene Fasanen mit Kraut und
 Compot
 Mandel-Torte und Chocolate-Gefrorenes. Dessert.

15.

Griesnockerl-Suppe.
 Eingemachtes Kalbfleisch und Butter-
 teig-Krapsen.
 Rindfleisch, Birsing, geröstete Kar-
 toffel und Sardellen-Sauce.
 Boullarden, Salat und Compot.
 Mandel-Auflauf. Dessert.

16.

Durchgestrichene Wildfleisch-Suppe.
 Pökelzunge mit Erbsen-Purée.

Roastbeef, Kartoffel-Rockerl, Blumen-
kohl und rothe Rüben.
Enten, Salat und Compot.
Apfel-Koch. Dessert.

17.

Leberreis-Suppe.
Steinbutte auf englische Art.
Holländischer Braten, Kohlrüben,
Kartoffel-Croquetten und Sellerie-
Salat.
Indian, Salat und Compot.
Gesulzte Früchten-Torte. Dessert.

18.

Blumenkohl-Suppe.
Leberkuchen mit Pfeffer-Sauce.
Gedämpfter Tafelspiz mit jungen
Gemüsen.
Schneehühner, italienischer Salat und
Compot.
Lutti-frutti-Crème. Dessert.

19.

Sommer-Suppe.
Omelette mit Hammel-Nieren.
Roastbeef, Sprossenkohl, Schinkenreis
und Pfeffer-Gurken.
Kapaunen, Salat und Compot.
Schaumrollen. Dessert.

20.

Durchgestrichene Erbsen-Suppe.
Gebackener Kalbskopf, Sauce-Re-
moulade.
Sauerbraten, grüne Erbsen und
Kartoffel-Rockerl.
Gans, gedünstetes Weißkraut und
Compot.
Aprikosen-Soufflé. Dessert.

21.

Dahenschwanz-Suppe.
Lachs, Sauce-Hollandaise und Kar-
toffel.

Lungen-Braten garniert, Senf-
früchte.
Rebhühner, Salat und Compot.
Gefrorenes, gemischte Torte.
Dessert.

22.

Sago-Suppe.
Pastetchen mit Salpicon.
Rindfleisch, saure Rüben, Zucker-
Erbsen und Schnittlauch-Sauce.
Bachhühner, Salat und Compot.
Rahm-Strudel. Dessert.

23.

Tiroler Knödel-Suppe.
Eingemachtes Hirschfleisch mit Polenta.
Roastbeef, gebackener Blumen-Kohl,
Kartoffel-Purée und Preiselbeeren.
Enten, Salat und Compot.
Weintrauben-Kuchen. Dessert.

24.

Spargel-Suppe.
Hecht auf dem Rost gebraten mit
Sardellen-Sauce.
Rindsbraten nach Palffy, gedünstetes
Weißkraut und Nudeln.
Lauben, Salat und Compot.
Butter-Kuchen. Dessert.

25.

Milchscheiben-Suppe.
Galantine vom Indian mit Aspic.
Rindsrouladen, Teltower-Rüben, ge-
backene Gurken und Preiselbeeren.
Schweins-Carrée, Kartoffel und
Compot.
Zucker-Strauben. Dessert.

26.

Hirn-Purée-Suppe.
Zungen-Pastete.
Roastbeef, gebackene Kartoffeln auf
französische Art, Kastanien-Purée
und Pfeffer-Gurken.

Boullarden, Salat und Compot.
Kaiser-Budding. Dessert.

27.

Reis-Suppe (Ristbisi).
Gebratener Aal mit Kartoffeln.
Rindssbraten nach Robert, gebackener
Blumentohl, Kartoffel-Burée und
Mixed-Pickles.

Kapaunen, Salat und Compot.
Tiroler-Buff. Dessert.

28.

Durchgestrichene Kalbfleisch-Suppe.
Imitierte Gansleber-Pastete.
Lungenbraten nach Wellington mit ge-
mischtem Gemüse und Preiselbeeren.

Fasan, Kraut und Compot.
Haselnuß-Gefrornes, Bäckerei.
Dessert.

29.

Einlauf-Suppe.
Kalbsnuß mit Ragout-Financière.

Rindfleisch, Spinat, Bouillon-Kar-
toffel und Gurken-Salat.
Reh-Rücken, Salat und Compot.
Zwetschken-Strudel. Dessert.

30.

Grünkern-Suppe.
Fisch-Majonnaise.
Roastbeef, Schinkenreis, Kohlrüben
und rothe Rüben.

Wildenten auf Polenta, Salat und
Compot.

Vanille-Crème, Bäckerei. Dessert.

31.

Krebs-Suppe.
Rohes Rauchsfleisch mit Aspic.
Champignons-Braten, grüne Erbsen,
Kartoffel-Nockerln.

Boullarden, Salat und Compot.
Schneeballen. Dessert.

e) Einfache Mittagsmahle.

1.

Durchgestrichene Salat-Suppe.
Hühner-Fricassé in Reibrand.
Roastbeef, Blumentohl, Kartoffel und
Pfeiselbeeren.
Kirsch-Kuchen. Dessert.

2.

Suppe mit Butter-Nockerln.
Rindfleisch, Spinat, weiße Rüben
und Gurken-Salat.
Kalbsrücken, Salat und Compot.
Diablotins. Dessert.

3.

Nudel-Suppe.
Fökelzunge mit Erbsen-Burée.
Schweinsbraten, Kartoffel und
Compot.
Crèmeschnitten. Dessert.

4.

Durchgestrichene Reis-Suppe.
Kalbs Ragout mit Gemüse.
Gemisbraten mit Cumberland-Sauce
und Compot.
Haselnuß-Kuchen. Dessert.

5.

Suppe mit Hirn-Budding.
Schweins-Rouladen mit Kren.
Lendenbraten mit Wirsing, Kartoffel-
Burée und Pfeffer-Gurken.
Sago-Kuchen mit Kirsch-Sauce.
Dessert.

6.

Durchgestrichene Leber-Suppe.
Rindfleisch, gemischtes Gemüse und
Sardellen-Sauce.
Brathühner, Salat und Compot.

Ananas-Gefrorenes und Bäckerei.
Dessert.

7.

Suppe mit Griesnockerln.
Mayonnaise von Hummer oder Garnellen.
Roastbeef, Kohlrüben und grüne Erbsen.
Chocolate-Budding. Dessert.

8.

Minestra.
Hühner-Coteletten, Sauce-tomate.
Hammelrücken gebraten, Preiselbeeren und Salat.
Budding-Erème. Dessert.

9.

Suppe mit Milzscheiben.
Kalbskopf auf Schildkröten-Art.
Rehbraten, Salat und Compot.
Mannheimer Apfel-Kuchen.
Dessert.

10.

Suppe mit Semmelkrapsen.
Sardinen und Sandwiches.
Champignons-Braten mit Nudeln und Sprossentohl
Hefen-Kuchen mit Früchten.
Dessert.

11.

Hühner-Suppe.
Rindfleisch mit gemischten Gemüsen und Gurken-Salat.
Brathühner, Salat und Compot.
Erdbeer- und Vanille-Gefrorenes, Bäckerei. Dessert.

12.

Ulmergerstl-Suppe.
Falscher Thunfisch mit Mixed-Pickles.
Schweins-Carrée, Kartoffel und Sauerkraut.
Mandel-Budding. Dessert.

13.

Sommer-Suppe.
Forellen blau, Kartoffel und Butter.
Hammelrücken gebraten, Salat und Compot.
Linger Torte. Dessert.

14.

Fleischpurée-Suppe.
Schinken mit Erbsen-Purée.
Gans, gedünstetes Kraut und Compot.
Lopsen-Strudel. Dessert.

15.

Suppe mit Hirnscheiben.
Gedünstetes Lammfleisch mit Paradies-äpfeln und Kartoffeln.
Roastbeef, grüne Bohnen, gebackene Kartoffel-Scheiben und Preiselbeeren.
Meraner Torte. Dessert.

16.

Jäger-Suppe.
Kaiserfleisch mit Sauerkraut.
Rehbraten, Salat und Compot.
Butterteig-Kuchen mit Kirschen.
Dessert.

17.

Falsche Schildkröten-Suppe.
Holländer-Braten mit gelben Rüben und Kartoffel-Croquetten.
Gefüllter Indian mit Salat und Compot.
Gefrorene Erème nach Prinz Büdler, Bäckerei. Dessert.

18.

Durchgestrichene Weißbrot-Suppe.
Wildschweins-Coteletten mit Sauerkraut.
Gespickter Kalbschlegel mit Salat und Compot.
Sacher-Torte. Dessert.

19.

Suppe mit Gries-Pudding.
 Hecht-Schnitten auf dem Rost ge-
 braten, Sardellen-Sauce.
 Roastbeef, Kohlrüben, Kartoffel-
 schmarn, rothe Rüben.
 Brauner Kirsch-Kuchen mit Kirschsafft.
 Dessert.

20.

Spargel-Suppe.
 Alte gedünstete Hühner mit Reis.
 Gensbraten, Senfrüchte und Salat.
 Windbeutel mit Schlagrahm. Dessert.

21.

Suppe mit Marknockerln.
 Rindfleisch mit gemischten Gemüsen
 und Essig-Kren.
 Enten, Salat und Compot.
 Mandel-Sulze, Bäckereien oder Torte.
 Dessert.

22.

Durchgestrichene Milz-Suppe.
 Mayonnaise von Kalbsnuss.
 Gedämpfter Hirschschlegel mit Nudeln
 und Preiselbeeren.
 Plum-Pudding. Dessert.

23.

Leberreis-Suppe.
 Krebse.
 Rindsbraten nach Palfsty, Wirsing,
 weiße Rüben und Mixed-Pidles.
 Äpfel-Kuchen. Dessert.

24.

Legierte Reis-Suppe.
 Geschwungene Lamms-Coteletten mit
 Reis.
 Lungenbraten am Spieß gebraten
 mit Blumenkohl und Kartoffeln
 auf französische Art.
 Kaffee-Crème. Dessert.

25.

Suppe mit Tiroler Knödel.
 Gedämpfter Lachs.
 Hammelrücken auf Wildpret-Art,
 Salat und Compot.
 Chocolate-Wasseln. Dessert.

26.

Karfiol-Suppe.
 Rindfleisch mit gemischten Gemüsen
 und Schnittlauch-Sauce.
 Gebratene Schneehühner, Salat und
 Compot.
 Gefrorenes, gemischte Torte.
 Dessert.

27.

Wurzel-Suppe.
 Eingemachtes Kalbfleisch auf tiroler
 Art und Butterteig-Krapfen.
 Hase am Spieß gebraten, Salat und
 Compot.
 Mandel-Torte. Dessert.

28.

Suppe mit Griesnockerln.
 Hammel-Coteletten mit grünen
 Bohnen.
 Kaiser-Schlegel, Salat und Compot.
 Punsch-Strudel. Dessert.

29.

Suppe mit gebackenen Schwämmen.
 Hühner-Ragout.
 Schweinsrücken am Spieß gebraten,
 Sauertraut und Kartoffel.
 Topfen-Kuchen. Dessert.

30.

Durchgestrichene Hirn-Suppe.
 Hachis-Croquetten mit Paradiesäpfel-
 Sauce.
 Roastbeef, grüne Erbsen, Blumenkohl
 und rothe Rüben.
 Gefrorene Vanille-Crème mit Bäckerei.
 Dessert.

f) Mittagsmahle einfachster Art.

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>1.
Suppe mit Leber-Knödel und Sauer-
kraut.
Rindfleisch, Wirsing, Kartoffel-Purée
und Schnittlauch-Sauce.
Zwetschen-Strudel.</p> | <p>8.
Suppe mit Tiroler Knödel.
Paniirter Brustkern mit Erbsen und
rothen Rüben.
Lopfen-Kuchen.</p> |
| <p>2.
Legierte Gries-Suppe.
Fasan mit Sauerkraut.
Tiroler Bauern-Krapfen.</p> | <p>9.
Italienische Suppe.
Gespiete Kalbsbrust mit Reis
gemischtem Salat.
Wespen Nester.</p> |
| <p>3.
Rumford'sche Suppe.
Jäger-Pastete mit Pfeffer-Sauce.
Gebackene Zwetschen oder Apfel-
ringe.</p> | <p>10.
Leberreis-Suppe.
Gebackene alte Hühner mit gemisch-
Salat und Compot.
Brot-Pudding.</p> |
| <p>4.
Durchgestrichene Milch-Suppe.
Hammelbraten mit Kartoffel-Gro-
quetten und Salat.
Reis-Pudding mit Kirschen.</p> | <p>11.
Suppe mit Schlick-Krapfen.
Rindfleisch mit farciertem Kohl,
Kartoffel-Purée und Milch-Sauce.
Kirsch-Kuchen.</p> |
| <p>5.
Suppe mit Fridatten.
Rindfleisch mit Kohlrüben, Pansen
und Gurken-Salat.
Butterteig-Bögen.</p> | <p>12.
Durchgestrichene Erbsen-Suppe.
Eingemachtes Hirschfleisch mit Bu-
teig-Krapfen.
Apfel-Soufflé.</p> |
| <p>6.
Suppe mit Kräuter und Biscuit-
Schöberl.
Schweinsbraten mit Kartoffeln und
Sauerkraut.
Gebackener Milchreis</p> | <p>13.
Sommer-Suppe.
Roastbeef mit gebackenen Gurken
Kartoffeln.
Chocolate-Koch.</p> |
| <p>7.
Fleischpurée-Suppe.
Gefüllte Gans mit gedünstetem Kraut
und Preiselbeeren.
Nuss-Torte.</p> | <p>14.
Sago-Suppe.
Panierte Kalbs-Coteletten mit
Kartoffeln-Reis und gemischtem Sa-
lat.
Französischer Gugelhupf mit Choco-
laten-Glasuren.</p> |

15.

Suppe mit Butter-Nockerln.
Rindfleisch, Zucker = Erbsen, weiße
Rüben und Zwiebel-Sauce.
Apfel-Strudel.

16.

Durchgestrichene Kartoffel-Suppe.
Hammel-Ragout mit Polenta.
Kaffee-Auflauf mit Sauce.

17.

Suppe mit Leber-Nockerln.
Schweins-Braten mit Sauerkraut
und Kartoffeln.
Kastanien-Beignets.

18.

Fleischpurée-Suppe.
Gebratener Indian mit Salat und
Compot.

Biscuit-Torte, Rahmschaum mit Erd-
beeren.

19.

Reis-Suppe mit Erbsen (Risibisi).
Rindfleisch, Bouillon-Kartoffel, weiße
Bohnen und Rettige.
Hefen-Waffeln.

20.

Suppe mit Tiroler Knödeln.
Hachis-Croquetten mit Sauce-tomate.
Rudel-Kuchen.

21.

Grüntern-Suppe.
Kalbs-Fricandeau mit Reis und Salat.
Polsterzipsf.

22.

Suppe mit Hirnschnitten.
Rindfleisch, gelbe Rüben, Morcheln
und Essig-Kren.
Stachelbeer-Kuchen.

23.

Durchgestrichene Gemüse-Suppe.
Znaimer = Braten, Blaukraut und
Kartoffel-Nockerln.
Gebäckene Schwämme mit Crème
gefüllt.

24.

Hühner-Suppe.
Gefüllte Enten, Reis und Compot.
Kaffee-Torte.

25.

Suppe mit Gries-Nockerln.
Rindfleisch, Erbsen = Purée und un-
garisches Sauerkraut
Brand-Strauben mit Johannisbeer-
Gelee.

26.

Blumenkohl-Suppe.
Gefüllte Kalbsbrust mit gemischtem
Salat.
Rahm-Koch.

27.

Durchgestrichene Semmel-Suppe.
Marinierter Lungenbraten, Kastanien-
Purée und Weißkraut.
Mohn-Kipfel.

g) Fasten-Mittagsmahl.

1.

Fasten-Knödel-Suppe.
Fischen blau, mit zerlassener Butter
und Kartoffeln.

Omelette mit feinen Kräutern.
Gebäckene Frosch = Schenkel mit ge-
dünsteten Pilzen.

Stangen-Spargel mit holländischer Sauce.

Kal am Spieß gebraten mit gemischtem Salat.

Haselnuß-Auflauf.

Gefrorenes, gemischte Torte.

Dessert.

2.

Gestößene Fisch-Suppe.

Pastetchen mit Schnecken.

Forellen mit Kartoffeln und Butter.

Blumensohl-Gratin.

Gebratener Hecht mit Salat und Nudeln.

Mandel-Pudding.

Erdbeer-Crème, Bäckerei.

Dessert.

3.

Reis-Suppe.

Hummer-Mayonnaise.

Steinbutte gekocht mit Sauce-Cumberland.

Macaroni = Gratin (ohne Fleisch-Einlagen) mit gebratenen Schnecken garniert.

Gebäckene Karpfen mit gemischtem Salat.

Weichsel-Kuchen (warm).

Käse.

Gefrorenes und Bäckerei. Dessert.

4.

Paradiesäpfel-Suppe.

Austern.

Lachs-Forellen mit zerlassener Butter und Kartoffeln.

Omelette mit Spinat oder Erbsen.

Fisch-Croquetten mit Cumberland-Sauce.

Kartoffelkoch.

Gebratener Stör mit Salat und Reis.

Chocolate-Pudding.

Gefrorenes und Bäckerei. Dessert.

h) Einfache Mittagsmahlle.

1.

Erbsen-Suppe.

Gebäckene Schnecken mit Sauerkraut.

Gedämpfter Kabeljau mit Kartoffel-Purée.

Tiroler Strauben mit Chateau.

2.

Kartoffel-Suppe.

Omelette mit Champignons.

Gebäckene Seezungen mit Remouladen-Sauce.

Apfel-Strudel.

3.

Wein-Suppe mit Sago.

Krebse.

Gebratener Karpfen, Salat und Kartoffel-Croquetten.

Weinschnitten.

4.

Fasten-Kräuter-Suppe.

Eingemachte Schnecken mit Butterteig-Krapfen.

Steinbutte auf italienische Art mit gemischtem Gemüse und Nudeln.

Reis-Kuchen.

5.

Fasten-Knödel-Suppe mit Sauerkraut.

Seezungen mit Paprika-Sauce und Kartoffel-Purée.

Topfen-Koch.

6.

Fasten-Wurzel-Suppe mit Fribatten.
 Gestürzter Reis mit Fisch.
 Chocolate-Strudel.

7.

Schnecken-Suppe.
 Stockfisch auf tiroler Art.
 Rosen-Küchel.

8.

Frosch-Suppe.
 Gefüllter Karpfen mit Reis.
 Faschings-Krapfen.

9.

Suppe mit Kartoffel-Knödel.
 Tricassée von Fisch mit pochierten Eiern.
 Pfirsich-Kuchen.

10.

Geröstete Brot-Suppe.
 Gebackener Stockfisch mit Kartoffeln
 und Sauerkraut.
 Scheiterhausen.

11.

Bohnen-Suppe.
 Blaukraut mit Fisch-Coteletten.
 Reis-Pudding mit Chocolate.

12.

Italienische Gersten-Suppe.
 Kal auf bürgerliche Art mit Ge-
 müsen und Kartoffeln.
 Dampf-Rudeln.

i) Nachstehend folgen noch einige **feine Abendmahlzeiten**. Wenn bei größern Abendmahlzeiten Suppe gegeben wird, so serviert man dieselbe in Tassen.

Durchgestrichene Reis-Suppe.
 Gesulztes Kalbfleisch.
 Boullarden mit Erbsen.
 Rehbrücken gebraten, Salat und Apri-
 kosens-Compot.
 Chocolate-Soufflé.
 Erdbeer-Crème. Bäckerei.

Bouillon.
 Forellen blau, Butter und Kartoffel.
 Gespitzte Kalbs-Milchner.
 Salmis von Rebhühner.
 Gebratene Boullarden mit Salat.
 Aprikosens-Soufflé.
 Erdbeer-Sulze, Stanitzerl mit Rahm-
 Schaum.

Durchgestrichene Weißbrot-Suppe.
 Hechtstücken auf dem Roste gebraten.
 Hasen-Steaks mit feinem Ragout.

Gesulzter Auer- oder Birkhahn.
 Gebratene Hühner und Salat.
 Lutti-Frutti-Crème. Bäckerei.

Ulmergerstl-Suppe.
 Abgekochter Lachs mit Krebsen gar-
 niert und Sauce-Hollandaise.
 Schinken, gepökelte oder geräucherte
 Ochsen-Zunge mit Kren und
 Aspik.

Glacirte Kalbs-Coteletten mit feinen
 Gemüsen garniert.
 Mayonnaise von Hühnern.
 Gebratene Rebhühner mit Salat.
 Gesulzte Frucht-Torte, Schlag-Rahm
 mit Chocolate. Bäckerei.

Bouillon mit pochierten Eiern.
 Ganzer Fisch mit Mayonnaise.
 Schinken, Böckelzunge mit Kren und
 Butterbrötchen (Sandwiches) garn.

Kalte Reh-Pastete mit Aspik.
Kaltes Hühner-Fricassée.

Gebratener Hirschrücken mit gemischtem Salat und Compot.
Haselnuß-Crème. Bäckerei.

k) Gewöhnliche Abendessen.

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>1.
Kalte Platte mit Aspik und Kren.
Rinds-Goullasch mit Nudeln.</p> | <p>10.
Ungarische Rostbraten mit Kartoffeln.
Gries-Auslauf.</p> |
| <p>2.
Kalbs-Nierenbraten mit Kartoffeln und Salat.
Salzburger-Nockerln.</p> | <p>11.
Bratwürste mit Kartoffel-Purée.
Lammbraten mit gemischtem Salat.</p> |
| <p>3.
Paprika-Hühner mit Reis.
Tiroler Omeletten.</p> | <p>12.
Kaiser-Schnitzl mit gedünsteten Kartoffeln.
Rahm-Koch mit Fruchtsaft.</p> |
| <p>4.
Leberwurst mit Sauerkraut.
Gefüllte Kalbsbrust mit Salat und Zwetschen-Compot.</p> | <p>13.
Macaroni-Gratin.
Sardellen-Rostbraten mit gerösteten Kartoffeln.</p> |
| <p>5.
Hasen-Pastete mit Aspik.
Orangen-Auslauf mit Fruchtsaft.</p> | <p>14.
Hachis mit Spiegeleiern.
Kalbsbraten mit Kartoffel-Salat.</p> |
| <p>6.
Panierte Schnitzl mit gemischtem Salat und Compot.
Butter und Käse.</p> | <p>15.
Kalte Platte mit Aspik und Kren.
Omelette mit feinen Kräutern.</p> |
| <p>7.
Schinken-Fleckerln.
Rumpsteak mit Kartoffeln.</p> | <p>16.
Gedämpfter Hirschschlegel mit Nudeln und Essig-Zwetschen.
Butter und Käse.</p> |
| <p>8.
Gefüllter Kalbschlegel mit Reis.
Ripfelwürstchen.</p> | <p>17.
Rostbraten auf dem Rost gebraten mit Sardellen-Sauce und gebackenen Kartoffeln.
Gries-Schmarn.</p> |
| <p>9.
Kalte Platte mit Aspik und Kren.
Irish-Stew.</p> | <p>18.
Kalbs-Goullasch mit Nockerln.
Mandel-Koch mit Fruchtsaft.</p> |

19.

Geräucherte Bratwürste mit Kren.
Rahm-Schnitzl mit Kartoffel-Knödel.

20.

Schinken mit Spiegeleiern (warm).
Gems-Magout mit Polenta.

21.

Beeffsteaks mit Hindernissen.
Sago-Auslauf mit Fruchtfaß.

22.

Macaroni-Timbale.
Juden-Braten mit gemischtem Salat.

23.

Kalte Platte mit Kren und Aspic,
Butter und ganzen Kartoffeln.
Mühreier.

24.

Natur-Schnitzl mit gerösteten Kar-
toffeln.
Nudel-Kouladen.

25.

Risotto.
Kalbs-Nierenbraten mit Salat und
Compot.

26.

Imitierte Gansleber = Pastete mit
Aspic.
Esterhazy-Rostbraten.

27.

Alte Hühner gedünstet mit Sar-
dellen.
Gehackte Schweins = Coteletten mit
Salat und Compot.

28.

Gefüllter Hase mit Macaroni.
Semmel-Schmarn.

29.

Kalte Platte mit Aspic und Kren.
Kalbs-Beuschel mit Polenta.

30.

Blutwürste mit Sauerkraut und
Kartoffeln.
Gefüllte Tauben mit Salat und
Apfel-Compot.

31.

Tiroler Coteletten mit Schinken-Reis
und Bohnen-Salat.
Vanille-Auslauf mit Fruchtfaß.

Erklärungen der in der Küche gebräuchtesten Ausdrücke.

„Angehen“ nennt man das leichte Anbraten des Fleisches zc.

„Braise“: Siehe trockene Braise oder Wurzelwerk. Braise ist auch die Benennung für die Wurzelbrühe, in der man manchmal große, weniger feine Fische kocht. Etwas à la braise kochen ist gleichbedeutend mit dämpfen, wie man z. B. die Rindsbraten behandelt, wo der Boden einer gut verschließbaren Wanne oder Casserole mit Wurzelwerk und Fett belegt wird und nachdem das Fleisch etwas angegangen, mit so viel Wasser aufgegoßen wird, daß das Fleisch bis über die Hälfte davon bedeckt ist, und dann das Fleisch gut verschlossen weich gedämpft wird.

„Blanchieren“ nennt man z. B., wenn man Gemüse, Milchner zc. in kochendes Wasser gibt und darin einigemal aufkochen läßt, ohne daselbe weich werden zu lassen.

„Carrée“ ist die Bezeichnung für den der Länge nach auseinander gespaltenen Rücken vom Kalb, Schwein zc.

„Croutons“ nennt man dünne, zierlich ausgeschnittene Scheiben oder Figuren aus feinem Weißbrot, wie Sterne zc., die man aus dem Schmalze gebacken hat.

„Croquetten“ ist die Benennung für schwach fingerlange, dicke Würstchen, aus Fleischüberresten, Kartoffeln zc. bereitet, die man in Ei und Bröseln gewendet und aus dem Schmalze gebacken hat.

„Escalopes“ sind dünne, möglichst rund zugeschnittene Fleischscheiben vom Kalb, Wild oder auch Geflügel, wozu meistens der Rücken vom Reh, Hirsch, Hasen zc. verwendet wird. Die runden Scheiben werden gebraten und im Kranze so angerichtet, daß eine Scheibe die andere zur Hälfte bedeckt und mit einer pikanten Sauce in der Mitte zu Tisch gegeben.

„Farce“ bedeutet Fülle, die hauptsächlich aus rohem, gehacktem Fleische mit verschiedenen anderen Zuthaten vermischt besteht. Aus Farce formt man auch kleine Nockerl, die man zu Ragouts zc. verwendet.

„Filet“ ist die französische Benennung für unsern deutschen Lungen- oder Lendenbraten; auch nennt man die abgelösten Brust-

Fleisch-Stücke vom Geflügel Filet, sowie auch manche Krüchen-Chefs die aus den Gräten gelösten Fischstücke so benennen.

„Flammieren“ heißt das Absengen der Federn und Haare beim Geflügel mit Spiritus.

„Galantine“ ist nichts anderes als irgend ein beliebiges Geflügel: Poulard, Indian &c., welchem man alle Knochen ausgelöst hat, mit Farce gefüllt, dann gekocht und meistens kalt zu Tisch gegeben wird.

„Glace“. Unter dieser Benennung versteht man hauptsächlich Fleisch-Glace oder Taschen-Bouillon, ferner Zuckerglasur zum Überziehen der Kuchen &c. und endlich Gefrorenes.

„Glacieren“ oder Glasieren heißt beliebige Fleischstücke mit aufgelöster Taschen-Bouillon oder auch Braten so lange mit der eigenen, dick eingekochten Sauce übergießen, bis sich derselbe glänzend braun gefärbt hat; Torten &c. mit Zuckerglasur überziehen.

„Grillieren“. Darunter versteht man etwas auf dem Roste rösten, braten.

„Hachis“ bedeutet „Gehacktes“.

„Jus oder Ju“: Saft, Brühe.

„Legieren“ heißt so viel wie abziehen, Suppen oder Saucen mit Eigelb, das man mit etwas Milch oder Zitronensaft abgesprudelt hat, binden.

„Liaison“ ist mit Milch oder Zitronensaft abgesprudeltes Eigelb.

„Plafond“ nennt man flache Pfannen, ähnlich den Omeletten-Pfannen.

„Ragout“: Mischgericht aus in Stücke geschnittenem Hühner-, Wild-, Hammelfleisch &c., Krebschweischen, Champignons &c. in einer pikanten Sauce.

„Salmis“ ist ein feines Ragout, das ausschließlich von Wildgeflügel bereitet wird.

„Sautieren“: Dünne Fleischscheiben, Leber &c. brät man nur so lange auf beiden Seiten, bis dieselben von außen steif, jedoch inwendig noch weich und saftig sind, was rasch geschehen muß.

Allgemeine Bemerkungen.

1. Ueber das Braten.

Um einen guten Braten zu bereiten, muß man sich vor allen Dingen zuerst ein gutes Stück Fleisch von einem gut gemästeten Thiere verschaffen. Von einem Kalbe, das zu jung oder nur große

Knochen und wenig Fleisch hat, von einem Hammel, der im Sommer mehr Schnee als Gras gesehen hat und dazu noch vor erst einigen Stunden geschlachtet wurde, kann man keinen guten, mürben Braten erwarten. Das Fleisch soll nicht zu frisch sein, d. h. Kalbfleisch soll wenigstens einen Tag, Hammel 2 Tage und Rindfleisch 2—3 Tage nach dem Schlachten verwendet werden. Eine Hauptbedingung, um einen schmackhaften Braten herzustellen, ist auch das Bratrohr. Dasselbe muß sehr heiß sein, damit sich das Fleisch rasch bräunt und eine dünne Kruste bekommt, wodurch das Entweichen des Saftes verhindert wird. Ist nun der Braten auf der untern Seite braun, so wendet man denselben um, jedoch darf man nie mit einer Gabel hineinstecken, sei es ein Stück Braten (Beefsteaks, Cotelettes u.), denn dadurch fließt der Saft aus und das Fleisch wird trocken und hart. Ferner muß der Braten, sei es nun Geflügel oder was immer für ein Fleischstück, fleißig mit dem eigenen Saft begossen werden; aber erst dann, wenn sich der Braten zu bräunen beginnt, und darf erst dann Suppe oder Wasser aufgegossen werden, wenn der eigene Saft eingekocht ist und der Fond zu braun werden würde, bevor der Braten fertig ist. Hat sich derselbe von allen Seiten schön gebräunt, so braucht man kein so starkes Feuer mehr zu unterhalten (es müßte nur sein, daß die Zeit drängt), denn sonst könnte es geschehen, daß das Fleisch außen verbrannt und inwendig halbroh auf den Tisch kommt. Ueberhaupt soll man mit der Zeit rechnen, daß man den Braten zur rechten Zeit fertig hat, nicht zu spät, aber auch nicht eine Stunde oder noch mehr zu früh; langes Stehen verdirbt den besten Braten.

Selbst wenn nun der Braten gut gelungen ist, so kommt noch sehr viel auf das Anrichten desselben an. Nicht selten weiß die Köchin und auch oft die Hausfrau nicht, daß das Fleisch so geschnitten werden soll, daß die Fäden abgeschnitten werden sollen, wie man z. B. einen Streifen von einem Stücke Tuch abschneidet. Wie unbeholfen sieht es aus, wenn man ein Stück Fleisch vorgelegt bekommt, an dem man die fingerlangen Fäden zählen könnte.

Hat man nur einen kleinen Braten zu bereiten, oder knöchiges Fleisch, wie z. B. Kalbs- oder Hammelbrust, so brät man denselben auf dem Herde. Die Butter läßt man gut warm werden, bevor man das Fleisch hineingibt und gießt erst dann etwas Wasser auf, wenn sich das Fleisch schön gebräunt hat. Man darf nie zu starkes Feuer haben und auch nie zu viel Suppe oder Wasser auf einmal aufgießen, sonst erhält man einen Braten, der in Geschmack und Farbe mehr gekochtem als gebratenem Fleische gleicht.

2. Ueber das Backen in Schmalz.

Hiezu gehört gutes Rindschmalz oder doch reines Schweinfett, das man nicht zu sparsam in die Pfanne geben darf.

Das Schmalz oder Fett muss man ordentlich erhitzen, bevor das Fleisch, Fisch oder Krapsen zc. eingelegt werden, denn nur dadurch erhält man ein knusperiges Schnitzl, Hirn zc. Selbstverständlich muss man dann, wenn das Fleisch zc. sich schön gebräunt hat, die Pfanne etwas vom Feuer wegziehen, damit das Gebackene gar wird, ohne Verbrennen der Außenseite.

Ist das Schmalz oder Fett nicht genügend erhitzt, so zieht dasselbe zu viel in das Fleisch, Mehlspeisen zc. und die Speisen werden infolge dessen fett, weich und blass; auch darf man nie zu viel Stücke auf einmal einlegen, damit sich dieselben bewegen können und nicht etwa gar aufeinander zu liegen kommen. Wie schon bemerkt, darf man beim Backen mit Fett und Schmalz nicht zu sparsam sein, sondern die Krapsen zc. müssen darin schwimmen können. Das übrig gebliebene Fett seigt man durch ein Sieb in einen Topf, in dem sich etwas heißes Wasser befindet. Auf diese Weise sondert sich alles Unreine von dem Fette ab und dasselbe ist noch gut zu verwenden.

3. Ueber das Backen im Rohr.

Die Röhre darf weder zu heiß, noch zu kühl sein und es ist schwer, die richtige Hitze anzugeben, da man die Ofenhitze nicht mit dem Thermometer misst. Jedoch eine nur halbwegs praktische, denkende Köchin muss und wird den Unterschied zwischen „bei guter — oder mittlerer Hitze — oder kühl gebacken“, wie dies bei allen Recepten angegeben ist, wohl herausfinden. Nur muss ich das Eine noch bemerken, nämlich: dass man die Röhre, schon bevor der Kuchen zc. eingestellt wird, zu heizen hat und nicht erst allmählich.

Selbstverständlich kann man auch zu stark heizen und das ist ebenso schlecht, wie zu wenig. Um zu erkennen, ob eine Torte zc. ausgebacken ist, sticht man in der Mitte mit einer dicken Nadel oder noch besser mit einem dünnen, glatten Hölzchen hinunter; bleibt etwas von der Masse hängen, so ist die Torte nicht ausgebacken. Ferner soll der Kuchen zc. unverrückt stehen bleiben, bis derselbe ausgebacken ist, denn durch das Hin- und Herrütteln und Schieben werden Torten und Kuchen und ganz besonders Gernspeisen fest und speckig. Es kann ja sein, dass die Röhre nicht auf beiden Seiten gleich heiß ist und bei der Thüre viel weniger heiß als in der Mitte oder auf der entgegengesetzten Seite. In diesem Falle setzt man die Tortenform näher gegen die Mitte und bedeckt bei zu

starker Ofenhize, im Falle die Torte zu braun würde, bis sie vollständig ausgebacken ist, dieselbe mit doppelten weißen Papier, jedoch erst dann, wenn die Torte schon Farbe hat. Hat man jedoch ein langes Backblech mit kleinen Backereien, das die ganze Röhre einnimmt, so kann man ein solches Blech schon umwenden. Zu vermeiden ist das oftmalige Oeffnen der Ofenthüre, was besonders bei allen Aufläusen und Buttermteig sehr nachtheilig ist. Man muss und kann ja nachsehen, jedoch man merkt schon aus dem Geruche, wie weit das Backwerk ist; wie lange dasselbe beiläufig braucht, muss man doch auch halbwegs berechnen können. Ueberhaupt, wenn man die Röhre aufmacht, muss diese rasch wieder geschlossen werden, damit die Hize nicht entweichen kann. Bevor man die Torte oder Kuchen aus der Form nimmt, löst man dieselbe auf allen Seiten mit einem Messer los und stürzt dieselbe langsam auf ein Sieb zum Auskühlen, wodurch dieselbe luftiger bleibt, weil der Dunst leichter entflieht.

Ueber Sparsamkeit, Reinlichkeit und Ordnung.

„Sparsamkeit, wird sich manche Hausfrau denken, brauche ich nicht zu lernen und besonders nicht von einer Gasthausköchin, denn sparen kann ich ohnedies.“

Gewiß gibt es sehr viele Hausfrauen und Köchinnen, die eine staunenswerte Sparsamkeit üben; jedoch es gibt auch solche, die sparen wollen und sogar auch manchmal sehr knauserig sind — jedoch sie sparen nicht am rechten Orte, daher unvernünftig. Manche denkt sich bei Bereitung eines Kuchens zc.: Ob ich statt 6 Eier 4 nehme, oder statt 100 gr Butter um 20 gr weniger, darauf kommt es nicht an. Oder auch beim Einkochen der Früchte, da wird sehr häufig der Zucker gespart; was ist die Folge davon? Der Kuchen läuft nicht gehörig auf, das Compot verdirbt und man muss dasselbe überkochen und mehr Zucker dazu verwenden, als man das erstemal gebraucht hätte und hat somit noch die doppelte Arbeit, oder man muss das Compot, wenn man dasselbe in kurzer Zeit nicht ganz wegwerfen will, rasch verzehren, woran man sonst das halbe Jahr gezehrt hätte.

Hingegen wie vieles könnte oft an Fleisch erspart werden. Bald bleibt da ein Stückchen übrig, bald dort, doch niemand will aufgewärmtes Fleisch essen, weil es aufgewärmt schmeckt. Hingegen würde man aus den verschiedenen Ueberresten: Hachis, Croquetten, Gröstl oder eine Fleisch-Purée-Suppe bereiten, so hätte man auch aus den Ueberresten eine wohlgeschmeckende Mahlzeit erhalten. Ferner,

was läßt sich an Fett ersparen, wenn man das Abschöpfen der Suppe und Saucen nicht vergißt, die dadurch an Kraft nichts verliert, sondern im Gegentheile an Schmachhaftigkeit gewinnt; denn Fett auf der Suppe schmeckt wie Talg. Mit Abschöpf-Fett von Suppen und Braten kann man in einem größeren Haushalte fast ausreichen zum Kochen sämtlicher Gemüse. Sehr oft wird auch ohne Verstand gekocht, viel zu viel, besonders Gemüse; was kann man z. B. mit übrig gebliebenem Kopfsalat anders anfangen, als weg zu werfen, und es gibt kein Gemüse, das durch aufwärmen nicht den Wohlgeschmack verliert und infolge dessen wird es weggegeben oder verschüttet.

Ferner wird beim Einkaufen auch oft unvernünftig gespart, indem die Hausfrau oder Köchin billiges Fleisch, das heißt solches, das vielleicht um 2—4 Kreuzer per Kilogramm billiger ist, als von einem gut gemästeten Rinde oder Ochsen, dafür aber, wenn es gekocht ist, statt aufzugehen im Topfe aussieht, als ob dasselbe mittlerweile die Schwindsucht bekommen hätte, so daß man schließlich nur mehr große nackte Knochen hat, die man mit Mühe von dem harten Fleische loslösen kann, an dem man sich nicht sattessen kann, weil die Zähne nicht scharf genug sind.

Beim Einkaufe von Gemüse ist es dasselbe: Da wird gemakelt und geschachert und von einer Verkäuferin zur andern gewandert; da wird oft kein Unterschied herausgefunden in der Ware, sondern da heißt es: „statt der zwei schönen Salatköpfe für 10 Kreuzer, kaufe ich lieber drei schlechtere, die kosten auch nicht mehr“. Kommt es aber ans Putzen zu Hause, so haben drei minderwertige Salatköpfe mehr schlechte Blätter, als zwei feste um denselben Preis. Das sind nur zwei Beispiele von den vielen, die ich anführen könnte. Mit der Sparsamkeit nahe verwandt sind Ordnung und Reinlichkeit, die in keiner Küche fehlen darf. Wie viel geht durch Unordnung, z. B. an Geschirr und eßbaren Sachen zugrunde. Wenn der Küchenschrank niemals ordentlich aufgeräumt ist und Rosinen, Nudeln und Reis zc. durcheinander liegt, welche Köchin sortiert alles, ohne einen guten Theil wegzuworfen? Wie viel Zeit geht durch Unordnung verloren? Bald kann man ein Sieb oder eine Form nicht finden; bald hat man beim Einkaufen dies oder jenes vergessen und muß einen Gang machen, den man sich hätte ersparen können und verliert so die kostbare Zeit, die man so nothwendig gebraucht hätte, und statt daß nun mit doppelter Geschwindigkeit gearbeitet wird, verlieren nur so viele Köchinnen den Kopf, laufen sinnlos herum und werden schließlich nicht zur rechten Zeit fertig und die Speisen sind nicht selten verdorben.

Infolge dessen: „Thue alles zur rechten Zeit und schiebe nicht auf morgen, das du heute kannst besorgen“ soll der Grundsatz der Köchin sein, nach dem sie handelt.

Wie sieht es in einer Küche aus, wo Ordnung und Reinlichkeit fehlen! Waschlappen, Eierschalen, Löffel, Pfannen, Bestecke, Schöpflöffel liegen wie durcheinander gewürfelt auf dem Herde; der Fußboden gleicht einer Maler-Palette, die mit verschiedenen Farben bedeckt ist; hier ersezen die Farben zertretene Kohlen, Schmutz- und Fettflecken und Spuren von verschüttetem Wasser; die Köchin selbst aber trägt die Speisekarte vollends an ihrer Schürze und den übrigen Kleidungsstücken, so dass der Herrschaft und den Gästen der Appetit vergehen muss, wenn diese an der Küche vorbeigehen.

Ferner liegt auch am Anrichten der Speisen sehr viel. Vor allem muss das Geschirr und alle Tafelgeräte möglichst sauber sein, dann soll man nur zusammenpassendes Geschirr, nicht etwa einen geblumten Suppentopf, Bratenschüsseln mit blauem Band und glatte, weiße Speiseteller zc., zusammen auf den Tisch bringen, besonders wenn geladene Gäste zu Tische sitzen. Ungeschlagenes Geschirr und gesprungene Gläser lassen nicht auf Ordnungssinn und gute Sitte der Hausfrau schließen.

Zum Schlusse muss ich nur noch bemerken: Wer keine Lust und Freude zum Kochen hat, soll dieses lieber bleiben lassen; eine solche Köchin taugt nicht, denn einer solchen ist es ganz und gar gleichgiltig, ob das Essen den Gästen schmeckt oder nicht und obschon der Ausdruck: dieses oder jenes Gericht ist mit Liebe gekocht, nicht so ganz logisch ist (denn zum Kochen verwendet man im gewöhnlichen Leben ordinäreres Material), so ist in den poetischen Worten eines alten Junggesellen, die derselbe in das Fremdenbuch eines Gasthofes geschrieben hat, ein körrnchen Wahrheit darin:

„Wenn eine Köchin kocht, brät' und schürt
Und in den Topf den Wunsch des Herzens rührt,
Dass es den Gästen schmecke und gedeihe,
Dann gibt's dem Essen erst die rechte Weihe.“



Ein Wort über Maggi's Erzeugnisse.

Nachdem ich mein Manuscript schon an den Verleger abgegeben hatte, lernte ich „Maggi's Suppenwürze“, Bouillon-Kapseln und Suppen-Rollen kennen. Obschon ich sehr lange zuwarte, bis ich derartige Neuheiten versuche und somit immer schon ein gewisses Vorurtheil dagegen habe, bin ich diesmal aber vollauf mit diesen Proben zufrieden gewesen, und gilt dies ganz besonders von der Suppenwürze, die seitdem in unserer Küche nicht fehlen darf, das heißt sie muß immer im Speiseschrank stehen. Ich will nicht sagen, daß man mit Maggi's Suppenwürze allein, ohne Fleischsuppe, eine gute Suppe herstellen kann; jedoch wie oft trifft es in großen und kleinen Wirtschaften auf, daß man zu wenig oder sehr schwache Bouillon hat, und in diesem Falle leistet die Würze unübertreffliche Dienste und ich verzichte gerne auf Liebig's Extract oder ähnliches, obschon Liebig viel theurer kommt. Auch die Suppen-Rollen sind sehr bequem, wenn man rasch eine Suppe herstellen will und man gar keine Bouillon zur Verfügung hat. Für Bergpartien oder auch für Kranke, wenn man nur schwer frisches Fleisch haben kann, z. B. im Sommer wo dasselbe nur zu bald riecht, und man möchte doch manchmal eine Tasse Bouillon haben, sind die Bouillon-Kapseln sehr geeignet. Ich will nicht sagen, daß eine „kräftige“ Bouillon von frischem Rindfleisch nicht besser schmeckt, jedoch einer dünnen Fleischbrühe, wie man sie in manchem Privathause bekommt, würde ich erstere entschieden vorziehen.



Allgemeine Uebersicht.

1. Abschnitt. 1. Abtheilung.

1. Von der Fleischbrühe (Bouillon).
2. Sparsame Art Fleischbrühe zu bereiten.
3. Kraftbrühe (Consommé).
4. Rindfleischbrühe (Jus).
5. Fleisch-Essenz-Grund (Fond).
6. Taschen-Bouillon (Glace).
7. Fleisch- und Fisch-Sulze (Aspic) zu bereiten.
8. Kraft-Suppe für Kranke.
9. Fleisch-Essenz für Kranke.

1. Abschnitt. 2. Abtheilung.

Von den Fleisch-Suppen.

10. Sommer-Suppe.
11. Suppe nach Colbert.
12. Italienische Reis-Suppe (Minestra).
13. Reis-Suppe mit Erbsen (Risi-Pisi).
14. Reis-Suppe mit Paradiesäpfel.
15. Gestoßene Reis-Suppe.
16. Spargel-Suppe.
17. Blumenohl-Suppe.
18. Kraft-Suppe mit gefülltem Kopfsalat.
19. Kaiser-Suppe.
20. Wurzel-Suppe.
21. Durchgestrichene Erbsen-Suppe.
22. Durchgestrichene Gemüse-Suppe.
23. Durchgestrichene Salat-Suppe.
24. Durchgestrichene Semmel-Suppe.
25. Durchgestrichene Kartoffel-Suppe.
26. Durchgestrichene Kalbfleisch-Suppe.
27. Durchgestrichene Wildfleisch-Suppe.
28. Durchgestrichene Hirn-Suppe.
29. Durchgestrichene Leber-Suppe.
30. Jäger-Suppe.
31. Italienische Suppe.
32. Krebs-Suppe.
33. Hühner-Suppe.
34. Rumford'sche-Suppe.
35. Ulmergerstl-Suppe.
36. Grünfern-Suppe.
37. Sago-Suppe.

38. Nudel-Suppe.
39. Einlauf-Suppe.
40. Leberreis-Suppe.
41. Leber-Pudding.
42. Hirn-Pudding.
43. Gachis-Pudding.
44. Gries-Pudding.
45. Reis-Pudding.
46. Eier-Gelée.
47. Kräuter-Schöberl.
48. Milch-Scheiben.
49. Hirn-Scheiben.
50. Kraftbrühe mit Semmelkrapsen.
51. Kraftbrühe mit Naviolen.
52. Schlickkrapsen.
53. Gebadene Schwämme.
54. Fridatten.
55. Gebadene Erbsen.
56. Bisquit-Schöberl.
57. Fleisch-Purée-Suppe.
58. Durchgestrichene Milch-Suppe.
59. Ochsenfleisch-Suppe.
60. Falsche Schildkröten-Suppe.
61. Butternoden-Suppe.
62. Gries-Noderl-Suppe.
63. Mart-Noderl-Suppe.
64. Leber-Noderl-Suppe.
65. Farce-Noderl-Suppe.
66. Kartoffel-Knödel-Suppe.
67. Leber-Knödel-Suppe.
68. Fasten-Knödel-Suppe.
69. Tiroler Speck-Knödel-Suppe.

1. Abschnitt. 3. Abtheilung.

Von den Fasten-Suppen.

70. Fasten-Wurzel-Suppe.
71. Reis-Suppe.
72. Italienische Gersten-Suppe.
73. Bohnen-Suppe.
74. Fasten-Kräuter-Suppe.
75. Geröstete Brot-Suppe.
76. Fisch-Suppe.
77. Gestoßene Fisch-Suppe.
78. Frosch-Suppe.
79. Auster-Suppe.
80. Erbsen-Suppe.

81. Paradiesäpfel-Suppe.
82. Kartoffel-Suppe.
83. Schneckensuppe.
84. Wein-Suppe.
85. Wein-Suppe mit Sago.
86. Milch-Suppe auf Tiroler Bauernart.
87. Chocolate-Suppe.
88. Milch-Dotter-Suppe.
89. Haidemehl-Knödel (Polenta, Süd-tiroler National-Gericht).
90. Einmach-Suppe.

2. Abschnitt. 1. Abtheilung.

Von den Saucen.

91. Butter-Sauce.
92. Holländische Sauce.
93. Fasten-Béchamel-Sauce.
94. Spanische Sauce (Espagnole).
95. Petersilie-Sauce.
96. Kräuter-Sauce.
97. Trüffel-Sauce.
98. Champignon-Sauce.
99. Robert-Sauce.
100. Sardellen-Sauce.
101. Pfeffer-Sauce.
102. Morchel-Sauce.
103. Zwiebel-Sauce.
104. Capern-Sauce.
105. Meerrettig-Sauce.
106. Paradiesäpfel-Sauce.

2. Abschnitt. 2. Abtheilung.

Von den kalten Saucen

107. Mayonnaise.
108. Remouladen-Sauce.
109. Kalte Senf-Sauce.
110. Schnittlauch-Sauce.
111. Kräuter-Sauce.
112. Sauce-Cumberland zum Fisch.
113. Sauce-Cumberland zu Wildpret.
114. Feine Kräuter.
115. Kräuter-Butter.
116. Butter auf Haushofmeister-Art.
117. Sardellen-Butter.
118. Senf-Butter.
119. Krebs-Butter.
120. Marinade (Beize) I.
121. Marinade II.
122. Marinade (Beize) III.
123. Trockene Braise, Wurzelwerk.

3. Abschnitt.

Von den Purées.

124. Kartoffel-Purée.

125. Erbsen-Purée.
126. Bohnen-Purée.
127. Zwiebel-Purée.
128. Purée von Spinat.
129. Kastanien-Purée.

4. Abschnitt.

Von den Farcen (Füllen).

130. Semmel-Panade.
131. Kalbfleisch-Farce mit Nierenfett.
132. Kalbfleisch-Farce auf andere Art.
133. Geflügel-Farce mit Nierenfett.
134. Farce von Hasen oder Reh.
135. Fisch-Farce.
136. Von den Ingredienzien zu den kleinen Ragouts

5. Abschnitt.

Von den Ragouts.

137. Ragout-Financier.
138. Ragout-Toulouse.
139. Ragout-Providence.
140. Fein Ragout (Salpicon).

6. Abschnitt.

**Von der Verwendung von Fleisch-
Ueberresten.**

141. Gachis.
142. Gachis-Pastetchen.
143. Jäger-Pasteten.
144. Gachis-Croquetten.
145. Gröstl.
146. Innsbrucker Gröstl.

7. Abschnitt.

**Von den warmen, außergewöhn-
lichen Gerichten (Vorspeisen).**

147. Kleine Pastetchen.
148. Fisch-Pastetchen.
149. Romantische Pastetchen.
150. Würstchen in Butterteig.
51. Hirn-Würstchen.
152. Lungen-Würste.
153. Würstchen von Kalbsgefäße mit Trüffeln.
154. Kalbshirn in Muscheln.
155. Rühreier mit Schinken in Muscheln.

8. Abschnitt.

**Von den kalten, außergewöhn-
lichen Gerichten (Vorspeisen).**

156. Caviar.

- 157. Marinierter Thunfisch.
- 158. Sardinen mit Butter - Brötchen garniert.
- 159. Butterbrötchen mit Sardellen.
- 160. Butterbrötchen mit Kalbsbraten.
- 161. Butterbrötchen mit Eidotter.
- 162. Butterbrötchen mit Schinken.
- 163. Butterbrötchen mit Krebschweifchen.
- 164. Hummer mit Mayonnaise.

9. Abschnitt.

Vom Ochsenfleisch.

- 165. Einfach gelochtes Rindfleisch.
- 166. Panirter Brustkern im Ofen.
- 167. Holländischer Braten.
- 168. Champignon-Braten.
- 169. Rahm-Braten.
- 170. Kräuter-Braten.
- 171. Znaimer-Braten.
- 172. Boeuf à la mode.
- 173. Rindsbraten nach Robert.
- 174. Sauer-Braten
- 175. Gedämpfter Tafelspiz mit jungen Gemüsen.
- 176. Zigeuner-Braten.
- 177. Rinds-Rouladen.
- 178. Roastbeef auf englische Art.
- 179. Lungenbraten auf englische Art.
- 180. Lungenbraten nach Wellington.
- 181. Lungenbraten auf französische Art.
- 182. Lungenbraten mit Trüffeln.
- 183. Marinirter Lungenbraten.
- 184. Lungenbraten am Spieß gebraten.
- 185. Lendenbraten auf spanische Art.
- 186. Beefsteaks auf dem Rost gebraten.
- 187. Beefsteaks in der Pfanne gebraten.
- 188. Amerikanische Beefsteaks.
- 189. Beefsteaks nach Chateaubriand.
- 190. Rohe Beefsteaks.
- 191. Deutsche Beefsteaks.
- 192. Beefsteaks mit Hindernissen.
- 193. Rumsteaks
- 194. Gedämpfte Rumsteaks.
- 195. Rostbraten mit Zwiebel.
- 196. Paprika-Rostbraten.
- 197. Gerollte Rostbraten.
- 198. Napoleon-Rostbraten.
- 199. Schweizer Rostbraten.
- 200. Esterhazy-Rostbraten.
- 201. Rostbraten mit Sardellen.
- 202. Italienische Rostbraten.
- 203. Rindsbraten nach Palfsy.
- 204. Wiener Rostbraten.
- 205. Rindfleisch als Wildpret auf Tiroler Art.
- 206. Klopps mit saurem Rahm.

Östren, Tiroler Kochbuch

- 207. Klopps mit Senfsauce.
- 208. Ochsenfleisch mit Macaroni.
- 209. Ochsenzunge mit Gemüse.
- 210. Ochsenzunge gedünstet.
- 211. Ochsenzunge grillirt.
- 212. Ochsenzungen-Pastete.
- 213. Ungarisch Goulasch.
- 214. Gefulztes Rindfleisch.

10. Abschnitt.

Vom Kalbe.

- 215. Kalbskopf auf Schildkröten-Art.
- 216. Kalbskopf auf französische Art.
- 217. Gerollter Kalbskopf.
- 218. Kalbskopf gebaden.
- 219. Kalbshirn mit holländischer Sauce.
- 220. Kalbshirn mit Paradiesäpfel-Sauce.
- 221. Kalbshirn mit Sardellen-Sauce.
- 222. Kalbshirn gebaden.
- 223. Kalbshirn geröstet.
- 224. Kalbshirn-Kuchen.
- 225. Kalbszunge mit Pfeffer-Sauce.
- 226. Gefüllte Kalbsbrust.
- 227. Kalbsbrust mit Fleisch-Fülle.
- 228. Gespide Kalbsbrust.
- 229. Kalbsbrust gebaden.
- 230. Weißeingemachte Kalbsfüße.
- 231. Sauer eingemachte Kalbsfüße.
- 232. Kalbsfüße gebaden.
- 233. Gespide Kalbsmilchner (Briesen).
- 234. Kalbsmilchner mit Trüffeln.
- 235. Kalbsmilchner im Reibrand.
- 236. Kalbsmilchner in Muscheln.
- 237. Geröstete Kalbsleber mit Paprika.
- 238. Gedünstete Kalbsleber.
- 239. Gedünstete Kalbsleber auf Jäger-Art.
- 240. Gebadene Leber.
- 241. Kalbsleber mit Madeira.
- 242. Leberkuchen (warm).
- 243. Zmitirte Gansleber - Pastete von Kalbsleber.
- 244. Kalbsherz gespide.
- 245. Kalbsgetröse mit feinen Kräutern.
- 246. Kalbsbäuschel.
- 247. Kalbsgeschlingel.
- 248. Eingemachtes Kalbsfleisch auf tiroler Bauernart.
- 249. Kalbsricassée.
- 250. Kalbs-Goulasch.
- 251. Reis-Fleisch.
- 252. Kalbs-Rouladen.
- 253. Auflauf von Kalbsbraten.
- 254. Kalbsfleisch in Gelee.
- 255. Kalbsfleisch auf italienische Art.
- 256. Kalbsfleisch wie Lachs zu bereiten.

257. Kalbfleisch als Thunfisch.
 258. Kalbsnieren-Braten.
 259. Kalbsbraten am Spieß.
 260. Kalbsnierenbraten mit Trüffeln.
 261. Gespide Kalbsnuss mit Ragout-Financiere.
 262. Gespide Kalbsnuss mit Morcheln.
 263. Mayonnaise von Kalbsnuss.
 264. Kalbs-Coteletten naturgebraten.
 265. Kalbs-Coteletten am Rost.
 266. Kalbs-Coteletten gebaden.
 267. Kaiser-Coteletten.
 268. Kalbs-Coteletten mit Sardellen.
 269. Blacirte Kalbs-Coteletten.
 270. Tiroler Coteletten (Carbonnaden).
 271. Béchamel.
 272. Kalbschnitzl naturgebraten.
 273. Kaiserschnitzl.
 274. Paprika-Schnitzl.
 275. Wiener-Schnitzl.
 276. Tiroler-Schnitzl.
 277. Rost-Schnitzl.
 278. Kalb-Steaks.
 279. Kalbsrücken gespide.
 280. Gebeizter Kalbschlegel auf tiroler Art.
 281. Kaiser-Schlegel.
 282. Gefüllter Kalbs-Schlegel.
 283. Kalbs-Schlegel auf italienische Art.
 284. Ragout von Kalbsbraten.
 285. Kalbs-Fricandeau.

11. Abschnitt.

Vom Hammel.

286. Hammel-Rücken gedämpft.
 287. Hammel-Rücken gebraten.
 288. Hammel-Rücken auf Wildpret-Art.
 289. Hammel-Rücken grillirt.
 290. Hammelfleisch mit Gemüse (Irish-Stew).
 291. Hammel-Schlegel am Spieß.
 292. Hammel-Schlegel mit Pilzen.
 293. Hammel-Schlegel auf Wildpret-Art.
 294. Hammel-Schlegel marinirt.
 295. Hammel-Schlegel mit feinen Kräutern.
 296. Hammel-Blatt als Galantine.
 297. Hammel-Brust grillirt.
 298. Hammelfleisch mit Rüben.
 299. Hammelfleisch mit Bohnen.
 300. Hammel-Ragout.
 301. Hammelfleisch-Pastete.
 302. Hammel-Coteletten panirt.
 303. Hammel-Coteletten auf englische Art.
 304. Hammel-Coteletten mit Zwiebel-Purée.

305. Geschwungene Hammel-Coteletten.
 306. Hammel-Steaks.
 307. Hammel-Coteletten mit Gemüse.
 308. Gedünstete Hammel-Zungen.
 309. Hammel-Zungen auf italienische Art.
 310. Hammel-Zungen mit Sauce-Tartare.
 311. Hammel-Zungen grillirt.
 312. Hammel-Nieren mit Madeira.
 313. Hammel-Nieren mit feinen Kräutern.

12. Abschnitt.

Vom Lamm und Kib.

314. Vorderes Lammviertel am Spieß gebraten.
 315. Lammsbrust gefüllt.
 316. Gefüllte Lammsbrust auf Wiener-Art.
 317. Geschwungene Lamms-Coteletten.
 318. Lamms-Coteletten auf italienische Art.
 319. Gebadene Lamms-Coteletten auf tiroler Art.
 320. Lamms-Coteletten in Butterteig.
 321. Gebadenes Lammsfleisch.
 322. Gedünstetes Lammsfleisch mit Paradiesäpfel und Kartoffel.
 323. Lammsfleisch mit Blumenkohl.
 324. Lammsfleisch mit Schwämmen.
 325. Eingemachtes Lammsfleisch auf tiroler Art.
 326. Lammsfleisch mit Paprika.
 327. Lammschulter als Ballon.
 328. Gespiderter Lammbraten.

13. Abschnitt.

Vom Schweine.

329. Gefüllter Schweinskopf.
 330. Schweinskopf als Wildschweinskopf.
 331. Saurer Schweinsbraten.
 332. Schweins-Carré gebraten.
 333. Schweinsrücken am Spieß gebraten.
 334. Schweins-Coteletten panirt.
 335. Gehackte Schweins-Coteletten.
 336. Schweins-Coteletten mit feinen Kräutern.
 337. Schweins-Coteletten grillirt.
 338. Schweins-Coteletten naturgebraten.
 339. Schweinsfleisch mit Pfeffer.
 340. Leberkäse auf italienische Art.
 341. Schweins-Lendenbraten.
 342. Schweins-Nieren.
 343. Schweins-Ohren mit Capern-Sauce.
 344. Schweins-Ohren wie Fisch getocht.
 345. Spanferkl am Spieß gebraten.
 346. Spanferkl in der Röhre gebraten.

347. Gefülltes Spanferkl.
 348. Schinken mit Madeira-Sauce.
 349. Schinken mit Erbsen-Purée.
 350. Krenfleisch.
 351. Schinken mit Spiegelei.
 352. Judenbraten.

14. Abschnitt.

Vom Wildschwein.

353. Wildschweinschlegel mit Burgunder.
 354. Wildschweinkeule gebraten.
 355. Wildschweinskopf auf Jäger-Art.
 356. Wildschweins-Coteletten.
 357. Wildschwein-Steaks.

15. Abschnitt.

Vom Hirsch.

358. Hirsch-Ziemer oder Rücken gebraten.
 359. Hirschbraten am Spieß.
 360. Hirschschlegel gedämpft.
 361. Hirschfleisch marinirt.
 362. Braun eingemachtes Hirschfleisch auf tiroler Art.
 363. Pudding vom Hirschrücken.
 364. Hirschleber auf Jäger-Art.
 365. Gefülltes Hirschfleisch.
 366. Hirsch-Coteletten.
 367. Hirsch-Schnitzl.

16. Abschnitt.

Vom Reh.

368. Reh Rücken am Spieß gebraten.
 369. Reh Rücken im Rohr gebraten.
 370. Rehschlegel auf italienische Art.
 371. Rehschlegel am Spieß gebraten.
 372. Rehschlegel auf tiroler Art.
 373. Reh-Coteletten auf dem Rost gebraten.
 374. Reh-Coteletten mit Paradiesäpfel-Purée.
 375. Reh-Coteletten auf italienische Art.
 376. Reh-Leber auf Jäger-Art.
 377. Gespitzte Reh-Leber.
 378. Reh-Ragout.
 379. Reh-Pastete.
 380. Escalopes vom Reh.
 381. Rehschnitzl mit grünen Bohnen.
 382. Sächsis von Rehfleisch.

17. Abschnitt.

Vom Hasen.

383. Hase am Spieß gebraten.
 384. Gefüllter Hase.

385. Hasenbraten auf andere Art.
 386. Hasenbraten auf tiroler Art.
 387. Hasenpfeffer oder Hasenjung.
 388. Hasen-Pastete.
 389. Auslauf vom Hasen.
 390. Hasen-Steaks.

18. Abschnitt.

Vom Auer- und Birrhahn.

391. Auerhahn oder Huhn gebeizt.
 392. Gefüllter Auer- oder Birrhahn.
 393. Gebratener Auer- oder Birrhahn.

19. Abschnitt.

Vom Hasel- und Schneehuhn.

394. Gebratenes Hasel- oder Schneehuhn.
 395. Coteletten vom Hasel- oder Schneehuhn.
 396. Eingemachte Hasel- oder Schneehühner.

20. Abschnitt.

Vom Fasan.

397. Gebratener Fasan.
 398. Fasan im Ofen gebraten.
 399. Gefüllter Fasan.
 400. Gedämpfter Fasan.
 401. Fasanebrüste mit Trüffel.
 402. Fasan mit Sauerkraut.
 403. Salmis von Fasanen.

21. Abschnitt.

Vom Reb- oder Feldhuhn.

404. Gebratenes Rebhuhn.
 405. Gefüllte Rebhühner.
 406. Gedämpfte Rebhühner m. Weintraut.
 407. Rebhühner-Mayonnaise.
 408. Rebhühnerbrüstchen mit Ragout-Touloise.
 409. Sächsis von Rebhühnern.
 410. Salmis von Rebhühnern.

22. Abschnitt.

Von der Schnepfe.

411. Gebratene Schnepfen.
 412. Gefüllte Schnepfen.
 413. Salmis von Schnepfen.
 414. Schnepfen-Butter.

23. Abschnitt.

Vom Krammetsvogel (Wachholderdrossel).

415. Krammetsvögel gebraten.

416. Krammetsvögel am Spieß gebraten.
 417. Gefüllte Krammetsvögel.
 418. Purée von Krammetsvögeln.
 419. Krammetsvögel-Ragout.
 420. Pudding von Krammetsvögeln.

24. Abschnitt.

Von der **Wildente**.

421. Wildenten gebraten.
 422. Wildenten gebeizt.
 423. Gesulzte Wildenten.

25. Abschnitt.

Dom **Indian**.

424. Gebratener Indian.
 425. Gedünsteter Indian.
 426. Galantine vom Indian.
 427. Gefüllter Indian.
 428. Indianerbrüste mit Ragout-Financière.
 429. Indian-Jung oder Abatis.
 430. Croquetten vom Indian.

26. Abschnitt.

Dom **Kapaun**.

431. Gebratener Kapaun.
 432. Kapaun mit Nudeln auf bürgerliche Art.
 433. Kapaun mit Ragout-Financière.
 434. Gefüllter Kapaun.
 435. Gefüllter Kapaun auf andere Art.
 436. Kapaun auf Wildpret-Art.
 437. Hachis von Kapaun.

27. Abschnitt.

Von der **Poularde**.

438. Gebratene Poularde.
 439. Poularde mit Erbsen.

28. Abschnitt.

Dom **Huhn**.

440. Gebratene Hühner.
 441. Eingemachte Hühner.
 442. Kaltes Hühner-Fricassée.
 443. Hühner-Ragout.
 444. Paprika-Hühner.
 445. Hühner auf Jäger-Art.
 446. Hühner auf italienische Art I.
 447. Hühner-Brüstchen mit Zunge.
 448. Hühner mit Mayonnaise.
 449. Gefüllte Hühner.

450. Eingemachte Hühner auf tiroler Art.

451. Gebackene Hühner auf tiroler Art.
 452. Hühner auf italienische Art II.
 453. Alte Hühner gedünstet mit Reis.
 454. Eingemachte alte Hühner.
 455. Gedünstete alte Hühner mit Sardellen.
 456. Alte Hühner gebacken.

29. Abschnitt.

Von der **Taube**.

457. Gebratene Tauben.
 458. Gefüllte Tauben.
 459. Tauben gedünstet mit Erbsen.
 460. Tauben als Pastete.
 461. Tauben auf dem Rost gebraten.
 462. Tauben als Rebhühner.
 463. Tauben mit Blut.
 464. Gedünstete Tauben mit gemischten Gemüsen.

30. Abschnitt.

Von der **Ente**.

465. Gebratene Enten.
 466. Gefüllte Enten.
 467. Gedünstete Enten.
 468. Gebratene Enten mit Malaga.
 469. Enten-Ragout.

31. Abschnitt.

Von der **Gans**.

470. Gans gebraten auf bürgerliche Art.
 471. Gedämpfte Gans auf englische Art.
 472. Gefüllte Gans.
 473. Eingemachtes Gans-Jung.
 474. Betrüffelte Gansleber.
 475. Sautirte oder geschwungene Gansleber.
 476. Gänseleber-Pastete.
 477. Straßburger Gänseleber-Pastete.

32. Abschnitt.

Dom **Lachs**.

478. Gefochter Lachs.
 479. Gedämpfter Lachs.
 480. Gebratener Lachs.
 481. Lachsschnitten mit feinen Kräutern.
 482. Lachs-Ragout in Butterteig-Pastete.
 483. Lachs mit Mayonnaise.

33. Abschnitt.

Von der **Forelle**.

484. Forellen blau gesotten.

485. Forellen gebaden.
486. Forellen in Del gebraten.
487. Forellen in Aspice.

34. Abschnitt.

Von **Fuchen**.

488. Blaugesottener Fuchen.
489. Gebratener Fuchen.

35. Abschnitt.

Von **Karpfen**.

490. Gekochter Karpfen.
491. Eingemachter Karpfen.
492. Im Ofen gebratene Karpfen.
493. Karpfen gefüllt.
494. Karpfen mit Blut.
495. Gebadener Karpfen.

36. Abschnitt.

Von **Hecht**.

496. Gebratener Hecht.
497. Hechtschnitten auf dem Rost gebraten.
498. Hechtschnitten in der Pfanne gebraten.
499. Gedämpfter Hecht.
500. Coteletten vom Hecht.
501. Gebadener Hecht.
502. Hachis vom Hecht.
503. Blaugesochter Hecht.

37. Abschnitt.

Von **Kal**.

504. Kal am Spieß gebraten.
505. Kal auf dem Rost gebraten.
506. Kal-Pastete.
507. Kal auf bürgerliche Art gebraten

38. Abschnitt.

Von der **Rutte, Kal-Kaupe**.

508. Eingemachte Rutten.
509. Gebadene Rutten.
510. Rutten am Spieß gebraten.

39. Abschnitt.

Von **Schill, Zander, auch Hechtbärtschling** genannt.

511. Gekochter Schill.
512. Schill im Ofen gebraten.
513. Schillschnitten mit feinen Kräutern.
514. Schill gebaden.
515. Coteletten vom Schill.

516. Schill in Coquillen.
517. Schill mit Mayonnaise.

40. Abschnitt.

Von der **Meise oder Renke**.

41. Abschnitt.

Von der **Steinbutte, Scholle**.

518. Steinbutte gekocht auf englische Art.
519. Steinbutte gebraten auf italienische Art.
520. Steinbutte mit Reis.
521. Steinbutte als Fricassée.

42. Abschnitt.

Von der **Seezunge**.

522. Gebadene Seezungen.
523. Gebratene Seezungen.
524. Seezungen mit Paprika-Sauce.
525. Seezungen-Rouladen.

43. Abschnitt.

Von **Stör, Sterlet und Hausen**.

526. Stör oder Sterlet gekocht.
527. Hausen oder Stör als Fricassée.
528. Stör, Sterlet oder Hausen gebraten.
529. Coteletten vom Stör, Sterlet, auf dem Roste gebraten.
530. Stör oder Sterlet gebaden.
531. Stör, Sterlet oder Hausen auf Kalbfleisch-Art.
532. Croquetten vom Stör oder Hausen.

44. Abschnitt.

Von **Kabeljau**.

533. Kabeljau gekocht.
534. Kabeljau gedämpft.
535. Kabeljau mit Austern.
536. Kabeljau gebaden.

45. Abschnitt.

Der **Schellfisch**.

46. Abschnitt.

Der **Stockfisch**.

537. Stockfisch weich zu machen.
538. Stockfisch auf tiroler Art.
539. Stockfisch gebaden.
540. Gedünsteter Stockfisch.
541. Stockfisch mit Sardellen u. Kapern.
542. Stockfisch auf italienische Art.
543. Stockfisch auf Kapuziner-Art.

47. Abschnitt.

Von den **Krebsen**.

544. Krebse zu kochen.
 545. Hummer-Mayonnaise.
 546. Hummer-Coteletten.
 547. Hachis von Hummer.

48. Abschnitt.

Von den **Schnecken**.

548. Schnecken zu kochen.
 549. Gebackene Schnecken.
 550. Schnecken in der Sauce.
 551. Pastetchen mit Schnecken.
 552. Schnecken-Knüttel.
 553. Gebratene Schnecken.

49. Abschnitt.

Von den **Frischen und Austern**.

554. Eingemachte Froschschenkel.
 555. Gebackene Froschschenkel.
 556. Austern-Ragout.
 557. Austern in Coquillen.

50. Abschnitt.

Von den **Casseroles, Pasteten oder Timbalen**.

558. Nudel-Pastete
 559. Italienische Reis-Pastete.
 560. Italienische Timbale
 561. Gestürzter Reis mit Fischen.
 562. Macaroni-Gratin.
 563. Risotto.

51. Abschnitt.

Verschiedene Zuspeisen zu gebratenem Fleisch.

564. Reis mit Schinken.
 565. Haus- oder Macaroni-Nudeln.
 566. Schinkenleckerln.
 567. Mehl-Nockerln.
 568. Wälische Polenta.
 569. Schinken-Croquetten.

52. Abschnitt.

Von den **Gemüsen**.

570. Spargel mit holländischer Sauce.
 571. Spargel mit Mayonnaise.
 572. Spargel auf italienische Art.
 573. Gefüllte Artischocken.
 574. Gebackene Artischocken.
 575. Artischocken mit Butter
 576. Carbonen oder spanische Artischocken.

577. Carbonen mit Ochsenmark.
 578. Spinat.
 579. Spinat mit Rahm.
 580. Rosen- oder Sprossenkohl.
 581. Grüne Erbsen gedünstet.
 582. Grüne Erbsen mit gelben Rüben.
 583. Grüne Erbsen mit Speck gedünstet.
 584. Spargel-Erbsen.
 585. Zucker-Erbsen.
 586. Grüne Bohnen gedünstet.
 587. Grüne Bohnen mit Butter.
 588. Grüne Bohnen gedünstet a. and. Art.
 589. Getrocknete Erbsen.
 590. Saure Linsen.
 591. Getrocknete weiße Bohnen.
 592. Blumenkohl mit Butter u. Bröseln.
 593. Blumenkohl mit Béchamelsauce.
 594. Blumenkohl mit Butterauce.
 595. Gebackener Blumenkohl.
 596. Blumenkohl-Gratin.
 597. Gestürzter Kohl oder Wirsing.
 598. Gedünsteter Kohl.
 599. Kohl wie Spinat zu bereiten.
 600. Farcirter oder gefüllter Kohl.
 601. Blau- oder Rothkraut.
 602. Rothkraut mit Aepfeln gedünstet.
 603. Gedünstete Kohlrüben.
 604. Weißgedünstete Kohlrüben.
 605. Gefüllte Kohlrüben.
 606. Braun gedünstete weiße Rüben.
 607. Weißgedünstete Rüben.
 608. Saure Rüben.
 609. Gedünstete Testower-Rüben.
 610. Schwarzwurzeln.
 611. Schwarzwurzeln gebacken.
 612. Gelbe Rüben gedünstet.
 613. Gelbe Rüben auf andere Art.
 614. Gurken gedünstet.
 615. Gurken gebacken.
 616. Gefüllte Gurken.
 617. Gedünstetes Weißkraut.
 618. Weißkraut auf andere Art.
 619. Gefülltes Kraut.
 620. Braun gedünstetes Kraut.
 621. Gedämpftes Sauerkraut.
 622. Ungarisches Sauerkraut.
 623. Pilze in der Sauce.
 624. Gedünstete Morcheln.
 625. Gedünstete Rettige.
 626. Gedünstete Paradiesäpfel (Tomaten).
 627. Gefüllte Paradiesäpfel.
 628. Gebratener Kohl.
 629. Gebackene Kartoffeln auf franz. Art.
 630. Gebackene Kartoffelscheiben.
 631. Kartoffel-Croquetten.
 632. Kartoffel-Roden auf andere Art.

633. Kartoffel-Knödel.
 634. Kartoffel-Purée.
 635. Kartoffel-Schmarrn.
 636. Gebünstete Kartoffel mit Kümmel und Petersilie.
 637. Eingemachte Kartoffel.
 638. Schinken-Kartoffel.
 639. Kartoffel-Auslauf.

53. Abschnitt.

Von den **Salaten**.

640. Endivien-Salat.
 641. Gemischter Salat.
 642. Kraut-Salat.
 643. Salat von Blaukraut.
 644. Gurken-Salat.
 645. Salat von Brunnenkresse.
 646. Italienischer Salat.
 647. Sellerie-Salat.
 648. Fleisch-Salat.
 649. Salatsauce zu grünem oder Wurzel-salat.

54. Abschnitt.

Von den **Eier Speisen**.

650. Gefüllte Eier mit Senfsauce.
 651. Verlorene oder pochierte Eier.
 652. Eingerührte Eier oder Nühreier.
 653. Nühreier mit Schinken.
 654. Nühreier mit geräuchertem Lachs oder Sardellen.
 655. Eier-Omelette.
 656. Omelette mit Kalbs- oder Hammelnieren.
 657. Omelette mit feinen Kräutern.
 658. Omelette mit Spinat.
 659. Omelette mit Schinken oder geräuchertem Lachs.
 660. Omelette mit Champignons.
 661. Eier mit Crème.

55. Abschnitt.

Von den **Mehlspeisen im allge-
meinen**.

56. Abschnitt.

Von den **Ausläufen**.

662. Vanille-Auslauf.
 663. Kaffee-Auslauf.
 664. Caramel-Auslauf.
 665. Chocolate-Auslauf.
 666. Haselnuss-Auslauf.
 667. Drangen-Auslauf.
 668. Brot-Auslauf.
 669. Gries-Auslauf.

670. Reis-Auslauf.
 671. Citronen-Auslauf.
 672. Aprikosen-Soufflé.
 673. Erdbeer-Soufflé.
 674. Johannisbeer-Soufflé.
 675. Kefjel-Soufflé.
 676. Chocolate-Soufflé.

57. Abschnitt.

Von den **Omeletten, Crème-fällen,
Schmarrn etc.**

677. Omelette-Soufflé.
 678. Süße Omelette mit Mehl.
 679. Fribatten oder Pannequets.
 680. Fribatten mit Chocolate-Crème.
 681. Vanille-Crème.
 682. Drangen- oder Citronen-Crème.
 683. Maraschino-Crème.
 684. Omeletten ohne Mehl.
 685. Bürgerliche Tiroler-Omelette.
 686. Kaiser schmarrn.
 687. Kaiser schmarrn auf andere Art.
 688. Gries schmarrn.
 689. Reischmarrn.
 690. Reischmarrn.
 691. Semmelschmarrn.
 692. Tiroler Bauernmudeln.
 693. Gebünstete Nudeln auf andere Art.
 694. Topfenmoderln (Baugen).
 695. Kefjelschmarrn.

58. Abschnitt.

Von den **aus dem Schmalz ge-
backenen Mehlspeisen**.

696. Badteig I (Weinteig).
 697. Gewöhnlicher Badteig II.
 698. Gebadene Zwetschken.
 699. Gebadene Kefjelringe (Kefjelfächer).
 700. Erdbeer- und Himbeer-Beignets
Törtchen.
 701. Kirichen-Beignets.
 702. Ausgebadene Zwetschken.
 703. Kastanien-Beignets
 704. Mandel-Beignets.
 705. Reis-Beignets
 706. Gries- oder Sago-Würstchen.
 707. Kefjel-Würstchen
 708. Wein-Schnitten
 709. Brandstrauben.
 710. Zwetschken-Pofesen.
 711. Schneeballen.
 712. Tiroler Bauern-Krapfen.
 713. Hafendörl oder Polstierzipfel.
 714. Tirolerstrauben
 715. Zuderstrauben.

716. Mandel-Pofesen.
 717. Rosen-Küchel
 718. Gebackene Schwämme
 719. Gebackene Rosen
 720. Schnür-Krapfen
 721. Gebackene Mandeln
 722. Rubel-Beignets.
 723. Diablotins

59. Abschnitt.

Von den **verschiedenen Strudeln.**

724. Butter- oder Blätterteig.
 725. Mandelstrudel.
 726. Apffelstrudel.
 727. Gezogener Strudelsteig
 728. Apffelstrudel.
 729. Birnenstrudel
 730. Kirichen-, Weintrauben- od. Zwetsch-
 fenstrudel
 731. Rufsstrudel.
 732. Topfenstrudel
 733. Reisstrudel
 734. Griesstrudel
 735. Punschstrudel
 736. Rahmstrudel
 737. Chocolatestrudel

60. Abschnitt.

Von den **Milchspeisen.**

738. Milchreis m. Haselnüssen u. Chocolate.
 739. Milchreis gebaden
 740. Gries-Noderln in der Milch.
 741. Salzburgerl-Noderln.
 742. Aprikosen-Noderln.
 743. Rubel-Kouladen.
 744. Rubel-Kuchen
 745. Gries-Kuchen
 746. Gebackener Reis-Pudding
 747. Reis mit Kastanien
 748. Grieschnitten mit Chocolate

61. Abschnitt.

Von den **Hefen-Mehlspeisen.**

749. Abgetriebener Gugelhupf feinsten Art.
 750. Abgeschlagener Gugelhupf.
 751. Gugelhupf auf bürgerliche Art
 752. Ordinärer Gugelhupf
 753. Französischer Gugelhupf.
 754. Hefenkuchen mit Früchten.
 755. Hefenkuchen mit Mandeln
 756. Kaiserkuchen.
 757. Apostelkuchen oder Brioché.
 758. Brioché auf feine Art.
 759. Topfenkuchen von Hefenteig.

760. Tirolerstrudel von Hefenteig
 761. Mohnstrudel.
 762. Ordinare Buchteln.
 763. Feine Buchteln.
 764. Wespen-Nester
 765. Dampfknudeln
 766. Canarien-Milch
 767. Hefen-Waffeln
 768. Feine Dampfknudeln
 769. Karlsbader Polatschen.
 770. Mohn- und Ruskstipf.
 771. Faschingskrapfen gewöhnliche
 772. Feine Faschingskrapfen
 773. Salzstangerln zum Thee
 774. Allgemeine Bemerkungen über die
 Bereitung von Hefenspeisen.

62. Abschnitt.

Von den **Dunstspeisen.**

775. Mandel-Pudding
 776. Spanischer Pudding
 777. Chocolate-Pudding a.
 778. Brot-Pudding
 779. Erdbeer-Pudding
 780. Chocolate-Pudding b.
 781. Korinthen-Pudding
 782. Kaiser-Pudding
 783. Plum-Pudding
 784. Maizena-Pudding
 785. Bisquit-Pudding
 786. Brot-Pudding
 787. Schwedischer Pudding
 788. Vanille-Pudding
 789. Ananas-Pudding.
 790. Kadefly-Pudding
 791. Reis-Pudding mit Chocolate.
 792. Gries-Pudding mit Kirichen.
 793. Zweifärbiger Pudding
 794. Kastanien-Pudding.
 795. Kalter Reis-Pudding mit Früchten.
 796. Weinschaumsauce oder Chateau
 797. Schaumsauce von Rothwein und
 Himbeerjast
 798. Rumsauce.
 799. Rumglace
 800. Vanillesauce
 801. Chocolatefsauce.
 802. Kaffeefsauce
 803. Aprikosensauce.
 804. Kalte Punschsauce.
 805. Kirichensauce
 806. Himbeerfsauce

63. Abschnitt.

Von den **Sulzen.**

807. Das Klären des Zuckers zu Sulzen.

808. Das Klären der Gelatine zu Sulzen.
 809. Weinsulze.
 810. Weinsulze auf andere Art.
 811. Orangensulze.
 812. Erdbeersulze.
 813. Ananassulze.
 814. Kirschenulze.
 815. Aprikosensulze.
 816. Aepfelsulze.
 817. Mandelsulze (blanc manger).
 818. Dreifarbige Sulze.
 819. Mandelsulze mit Kaffee.
 820. Mandelsulze mit Rahm.

64. Abschnitt.

Vom Geruchzucker und den Glasuren.

821. Vanille-Zucker.
 822. Orangen- und Citronen-Zucker.
 823. Rosen-Zucker

Zucker-Glasuren zu Torten und Bäckereien.

824. Undurchsichtige, weiße Glasur.
 825. Rother Glasur.
 826. Gelbe Glasur.
 827. Braune Glasur.
 828. Chocolate-Glasur anderer Art.
 829. Wasser-Glasur.
 830. Orangen- oder Citronen-Glasur.
 831. Kaffee-Glasur.
 832. Warme Conserve-Glasur

65. Abschnitt.

Kuchen und Koch.

833. Schmalz-Kuchen.
 834. Gewürz-Kuchen.
 835. Bliz-Kuchen.
 836. Apfelsuchen mit Bisquit.
 837. Bröselteig I. zu Obst-Kuchen.
 838. Bröselteig mit Mandeln.
 839. Aepfelsuchen nach Mannheimer-Art.
 840. Bröselteig II.
 841. Mürbeteig zu verschiedenen Kuchen.
 842. Bröselteig III.
 843. Aepfelsuchen (vorzüglich) und detto mit Mohnfülle.
 844. Trauben-Kuchen.
 845. Wiener-Kuchen.
 846. Weinbeer-Kuchen.
 847. Englischer Plumkuchen.
 848. Englischer Plumkuchen (warm).
 849. Englischer Plumkuchen auf dritte Art.
 850. Brauner Kirsch-Kuchen.

851. Mohn-Kuchen.
 852. Kaiser-Kuchen.
 853. Weißer Kirschkuchen.
 854. Raberz-Koch.
 855. Erdbeer- und Himbeerkuchen.
 856. Zwetschken-Kuchen.
 857. Weichsel- oder Kirsch-Kuchen mit Bröseln.
 858. Weichsel-Kuchen.
 859. Aepfel-Koch.
 860. Pflirsch-Kuchen.
 861. Wein-Koch.
 862. Rufs-Kuchen.
 863. Lopsen-Kuchen.
 864. Lopsen-Koch.
 865. Johannisbeer-Kuchen.
 866. Stachelbeer-Kuchen.
 867. Kartoffel-Koch.
 868. Kapuziner-Kuchen.
 869. Schnee-Kuchen.
 870. Butter-Kuchen.
 871. Tiroler-Puff.
 872. Wasser-Koch.
 873. Scheiterhaufen (ordinär).
 874. Scheiterhaufen auf feinere Art.
 875. Rahm-Koch.
 876. Citronen-Kuchen.
 877. Haselnuß-Koch.
 878. Russische Pastete

66. Abschnitt.

Vom Butterteig.

879. Butterteig-Pastete (vol au vent).
 880. Kleine Butterteig-Pastetchen.
 881. Kleine Butterteig-Pastetchen mit Schlag-Rahm.
 882. Butter-Krapfen oder Maultaschen.
 883. Remater-Krapfen.
 884. Butterteig-Rollen mit Obersschaum.
 885. Crème-Schnitten.
 886. Butterteig-Kuchen mit Kirschen.
 887. Mandel-Torte von Butterteig.
 888. Butterteig-Vögel.
 889. Zwetschken-Charlotte.
 890. Kipfel von Germ-Butterteig.

67. Abschnitt.

Torten.

891. Mandel-Bisquit.
 892. Portugieser-Masse zu verschiedenen Torten.
 893. Orangen-Torte.
 894. Punsch-Torte.
 895. Chocolate-Torte mit Marmelade.
 896. Chocolate-Torte ohne Butter

897. Chocolate-Torte ohne Butter (sehr gut)
898. Sacher-Torte mit Mandeln.
899. Echte Sacher-Torte
900. Napoleon-Torte.
901. Bressauer-Torte
902. Mandel-Torte
903. Mandeltorte mit bitteren Mandeln.
904. Mandeltorte auf dritte Art.
905. Mandeltorte auf vierte Art.
906. Mandeltorte auf fünfte Art.
907. Weiße Mandeltorte
908. Haselnuß-Torte
909. Nuß-Torte
910. Nuß-Torte auf feinere Art
911. Grillage-Torte
912. Grillage- oder Krach-Torte.
913. Brot-Torte
914. Brot-Torte auf andere Art.
915. Carmeliter-Torte
916. Punsch-Torte auf zweite Art
917. Brasilianer-Torte
918. Nuszkazonen-Torte
919. Triester Torte.
920. Weiße Butter-Torte
921. Citronat-Torte
922. Brasilianer-Torte auf feinere Art
923. Nuszkazonen-Torte (sehr fein)
924. Wiener-Torte
925. Wiener-Torte auf feinere Art
926. Gemischte Torte
927. Rum-Torte
928. Vanille-Torte.
929. Kastanien-Torte
930. Spanisch Wind-Masse für Torten
931. Spanisch Wind-Masse mit Mandeln.
932. Macronen-Torte mit Citronen-Crème
933. Kärntner-Torte
934. Warmgeschlagene Bisquit-Torte (vorzüglich)
935. Sand-Torte (warm, sehr gut).
936. Sand-Torte auf andere Art
937. Bisquit-Torte auf andere Art
938. Linzer-Torte
939. Genueser-Masse zu Torten und Bäckereien
940. Linzer Torte (sehr fein)
941. Linzer Torte mit Bröseln
942. Gerührte weiße Linzer Torte.
943. Linzer Torte gerührte auf andere Art
944. Gerührte Linzer Torte auf 3. Art
945. Karner Torte
946. Kaffee Torte auf andere Art.
947. Kaiser Torte.
948. Giraffen-Torte.
949. Mexaner-Torte (sehr fein).
950. Gefüllte Frucht-Torte.
951. Vanille-Crème-Torte
952. Rahmschneetorte mit Himbeeren.
953. Marasquino-Torte.
954. Wein-Crème-Torte
955. Kaiser-Torte
956. Kapuziner-Torte.
957. Kaffee-Torte

68 Abschnitt.

Crèmes.

958. Vanille-Crème
959. Das Auflösen der Gelatine.
960. Chocolate-Crème
961. Haselnuß-Crème.
962. Kaffee-Crème.
963. Marasquino-Crème.
964. Citronen-Crème.
965. Erdbeer-Crème.
966. Pudding-Crème.
967. Tutti-Frutti-Crème.
968. Crème nach Prinz Büdler.
969. Gefrorene Crème nach Prinz Büdler.
970. Gefrorene Vanille-Crème
971. Gefrorene Chocolate-Crème.
972. Gefrorene Caramel-Crème.
973. Gefrorene Vanille-Crème auf andere Art.
974. Tiroler Charlotte.
975. Aprikosen-Charlotte.
976. Mandel-Charlotte.
977. Rahm-Schaum mit Vanille und Kastanien.
978. Rahm-Schaum mit Pumpernickel.
979. Rahm-Schaum mit Kaffee.
980. Rahm-Schaum mit Chocolate.
981. Erdbeer-Schaum.

69 Abschnitt.

Gefrorenes.

982. Vanille-Gefrorenes.
983. Kaffee-Gefrorenes.
984. Chocolate-Gefrorenes.
985. Mandel-Gefrorenes.
986. Haselnuß-Gefrorenes.
987. Citronen-Gefrorenes.
988. Drangen-Gefrorenes.
989. Marasquino-Gefrorenes.
990. Rahm-Gefrorenes mit Erdbeeren.
991. Kirichen-Gefrorenes.
992. Ananas-Gefrorenes.
993. Erdbeer- oder Himbeer-Gefrorenes.
994. Pflirsich- oder Aprikosen-Gefrorenes.

70. Abschnitt.

Kleine Bäckereien.

995. Bischofs-Brot.
 996. Mandel-Brot.
 997. Anis-Brot.
 998. Anis-Zwieback.
 999. Anis-Laiberin.
 1000. Anis-Ringe.
 1001. Mandel-Bögen (geröstete).
 1002. Gerührte Mandel-Bögen.
 1003. Mandel-Bögen auf andere Art.
 1004. Weiße Mandel-Bögen.
 1005. Chocolate-Brot.
 1006. Chocolate-Schnitten.
 1007. Chocolate-Butterkn.
 1008. Chocolate-Brezeln.
 1009. Vanille-Brötchen.
 1010. Makronen bittere.
 1011. Makronen weiße.
 1012. Butter-Makronen.
 1013. Gewürz-Makronen.
 1014. Kleine Chocolate-Bäckereien.
 1015. Bisquitchen.
 1016. Bisquit-Krapfen.
 1017. Bisquit-Kouladen.
 1018. Bisquit-Schnitten.
 1019. Nuss-Kouladen.
 1020. Nuss-Krapf.
 1021. Citronat-Krapf.
 1022. Nuss-Kipfel.
 1023. Mandel-Kipfel.
 1024. Nuss-Kipfel.
 1025. Signoli-Krapfen.
 1026. Studenten-Schnitten.
 1027. Rum-Schnitten.
 1028. Kommissbrot.
 1029. Kapuziner-Brot.
 1030. Damen-Kolatschen.
 1031. Falsche Salamsi.
 1032. Mandel-Kolatschen.
 1033. Wind-Beutel.
 1034. Scarnigel mit Rahm-Schaum.
 1035. Karten-Blätter.
 1036. Tiroler-Torteletten.
 1037. Aepfel-Torteletten.
 1038. Baseler-Gelbuchen.
 1039. Pfefferkuchen gewöhnliche.
 1040. Chocolate-Krapfen.
 1041. Bauern-Krapfen.
 1042. Nonnen-Krapfen.
 1043. Linzer-Torteletten.
 1044. Falsches Butterbrot.
 1045. Mandel-Butterl.
 1046. Mandel-Butterl auf andere Art.
 1047. Mandel-Plätzchen.
 1048. Nuszfazonen.

1049. Mandel-Krapfen.
 1050. Indianer-Krapfen.
 1051. Indianer-Krapfen auf andere Art.
 1052. Engländer.
 1053. Mandel-Hobelspäne.
 1054. Hohlhippen.
 1055. Haselnuss-Stangerl.
 1056. Haselnuss-Plätzchen.
 1057. Vanille-Kipferl.
 1058. Vanille-Kipferl auf andere Art.
 1059. Kürbe-Brezeln.
 1060. Vanille-Zwieback.
 1061. Mandel-Zwieback.
 1062. Damen-Zwieback.
 1063. Marzipan weißes.
 1064. Thee-Stangerl.
 1065. Chocolate-Waffeln.
 1066. Waffeln gewöhnlicher Art.
 1067. Portugieser-Waffeln.
 1068. Wind-Butterl (vorzüglich).
 1069. Wind-Butterl auf andere Art.

71. Abschnitt.

Compote.

1070. Kirsch-Compot.
 1071. Zwetschen-Compot.
 1072. Pflirsich- und Aprikosen-Compot.
 1073. Aepfel-Compot.
 1074. Orangen-Compot.
 1075. Rhabarber-Compot.
 1076. Aepfel-Mus (Purée).
 1077. Himbeer-Compot.

72. Abschnitt.

Einfachen der Früchte.

1078. Das Läutern des Zuckers.
 1079. Birnen.
 1080. Aepfel.
 1081. Melonen.
 1082. Kürbis.
 1083. Kürbis in Rum.
 1084. Aprikosen, Reineclauden u. Pflirsich.
 1085. Geschälte Zwetschen.
 1086. Essig-Zwetschen.
 1087. Weintrauben.
 1088. Schwarze Nüsse.
 1089. Quitten.
 1090. Feigen.
 1091. Pflirsich- und Aprikosen-Marmelade.
 1092. Aepfel-, Birnen- und Quitten-Marmelade.
 1093. Gegebutter- (Getschen-) Marmelade.
 1094. Himbeer- und Erdbeer-Marmelade.
 1095. Johannesbeer- (Ribisel-) Gelée.
 1096. Zwetschen-Marmelade.

1097. Himbeer-Saft.
 1098. Himbeeren mit Kernen.
 1099. Gerührte Erdbeeren.
 1100. Preiselbeer-Gelée.
 1101. Preiselbeeren auf andere Art.
 1102. Paradies-Aepfel-Purée.

73. Abschnitt.

Ueber das im Dunstfochen der Früchte und Gemüse.

1103. Pilze, Hahnenkämme und andere Schwämme im Dunste.
 1104. Blumenkohl im Dunste.
 1105. Grüne Bohnen im Dunste.
 1106. Grüne Erbsen im Dunste.
 1107. Pfeffer-Gurken.

74. Abschnitt.

Warme und kalte Getränke.

1108. Punsch.
 1109. Weinpunsch.
 1110. Römischer Eis-Punsch.
 1111. Gefrorener Erdbeer-Punsch.
 1112. Glüh-Wein.
 1113. Eier-Punsch.
 1114. Eier-Bier.
 1115. Grog.
 1116. Limonade.
 1117. Mandelmilch.
 1118. Erdbeer-Bowle.
 1119. Ananas-Bowle.
 1120. Pfirsich-Bowle.
 1121. Maitrant.

Anhang. — Die Vorrathskammer.

1122. Eier für den Winter einlegen.

1123. Obst für den Winter aufzubewahren.
 1124. Schwämme zu trocknen und aufzubewahren.
 1125. Gelbe Rüben, Kohlrüben, Sellerie &c. aufzubewahren.
 1126. Blumenkohl, Kraut und Zwiebel aufzubewahren.
 1127. Aufzubewahren von Meerrettig.
 1128. Einpökeln und Räuchern.
 1129. Leber-Würste.
 1130. Zungen-Würste.
 1131. Blut-Würste.

Anfertigung der Küchenzettel.

	Seite
Feine Gabel-Frühstücke	377
Gewöhnliche Gabel-Frühstücke	378
Feine Diners	378
Gewöhnliche Diners	379
Einfache Mittagsmahle	382
Mittagsmahle einfachster Art	385
Fasten-Mittagsmahle	386
Feine Abend-Mahlzeiten	388
Gewöhnliche Abend-Essen	389

Erklärungen der in der Küche ge- brauchten Ausdrücke	391
Allgemeine Bemerkungen und zwar:	
1. Ueber das Braten	392
2. Ueber das Baden in Schmalz	394
3. Ueber das Baden im Rohr	394
Ueber Sparsamkeit, Reinlichkeit und Ordnung	395
Ein Wort über Maggis Erzeugnisse	398

Alphabetisches Register.

A.

- Aal am Spieß gebraten, 504.
 — auf bürgerliche Art gebraten, 507.
 — auf dem Rost gebraten, 505.
 — -Pastete, 506.
 — vom, (37. Abschnitt) Seite 170.
 Aalraube (siehe Rutte; Ab. 38) S. 172.
 Abatis (siehe Indian; Ab. 25) S. 137.
 Aepfel-Compot 1073.
 — -ringe gebadene, (Aepfelküchel) 699.
 — -Schmarrn 695.
 — -Soufflé 675.
 — -Strudel 726.
 — -Würstchen 707.
 Aesche, von der (siehe Renke) 40 Ab. S. 176.
 Anis-Laiblen, 999.
 — -Ringe, 1000.
 — -Zwieback, 998.
 Apostelkuchen, (oder Brioche) 757.
 — auf feine Art, 758.
 Aprikosen-Soufflé, 672.
 Artischocken, gebadene, 574
 — gefüllte, 573.
 — mit Butter, 575.
 — spanische, (oder Carbonen) 576.
 — mit Ochsenmark, 577.
 Aspic (Sulze) zu bereiten, 7.
 — Fleisch und Fisch, 7.
 Auerhahn, (oder Birchhahn) gebeizt, 391.
 — gebraten, 393.
 — gefuzter, 392.
 Aufbewahren für den Winter
 — von Blumentohl, Kraut und Zwiebel, 1126.
 — von Gelben Rüben, Kohlrüben, Sellerie, 1125.
 — von Meerrettig, 1127.
 — von Obst, 1123.
 — von Schwämmen, 1124.
 Auflauf, Brot- 668.
 — Caramel- 664.
 — Citronen- 671.
 — Chocolate- 665.
 — Gries- 669.
 — Haselnuss- 666.
 — Kaffee- 663.

- Auflauf, Kartoffel- 639.
 — Reis- 670.
 — Orangen- 667.
 — Vanille- 662.
 Auflaufen, von den (Abschn. 56) S. 224.
 Aустern in Coquillen, 557.
 — -Ragout, 556.
 — von den (Abschn. 49) S. 191.

B.

- Badteig, gewöhnlicher 697.
 — Bröselteig, 837.
 — Butterteig, 724.
 — Würber zu verschied. Bäckereien 841.
 — Genueser, 939.
 — Portugieser, 892.
 — Spanisch-Bind-Masse, 930.
 — Detto, 931.
 — Strudel, 727.
 — Weinteig, 696.
 Ballons von Lammschulter, 327.
 Béchamel, 271.
 Beefsteak, amerikanische, 188.
 — auf dem Rost gebraten, 186.
 — deutsche, 191.
 — in der Pfanne gebraten, 187.
 — mit Hindernissen, 192.
 — nach Chateaubriand, 189.
 — rohe 190.
 Beignets (Törtchen) Erd- u. Himbeer- 700.
 — Kastanien- 703.
 — Kirchen- 701.
 — Mandel- 704.
 — Rubel- 722.
 — Reis- 705.
 Beize (siehe Marinade), 120.
 Bier, Eier- 1114.
 Birchhuhn, (siehe Auerhahn) 391.
 Bisquitchen, 1015.
 Bisquit-Krapfen 1016.
 — -Kouladen, 1017.
 — -Schnitten, 1018.
 — -Torte, 934 und 937.
 Blätterteig, (oder Butterteig) 724.
 Blumentohl, gebadener 595.
 — -Gratin, 596.

- Blumentohl mit Béchamelsauce, 593.
 — mit Buttersauce, 594.
 — mit Butter und Bröskeln, 592.
 Boeuf à la mode, 172.
 Bohnen, grüne gedünstet, 586.
 — auf andere Art, 588.
 — mit Butter, 587.
 — getrocknete weiße, 591.
 Bouillon, (siehe Fleischbrühe) 1.
 — Taschen- (Glace), 6.
 Bowle, Ananas-, 1119.
 — Erdbeer-, 1118.
 — Pfirsich-, 1120.
 Braten, Champignons-, 168.
 — Holländischer-, 167.
 — Kräuter-, 170.
 — Rahm-, 169.
 — Sauer-, 174.
 — Zigeuner-, 176.
 — Znaimer-, 171.
 Braise, trockene (Wurzelwerk), 123.
 Brezeln, mürbe, 1059.
 Brieschen, (siehe Kalbsmilchner) 233.
 Briode, (siehe Apoftelkuchen) 757.
 Brot, Anis-, 997.
 — Auflauf, 668.
 — Bischof-, 995.
 — Capuciner-, 1029.
 — Chocolate-, 1008.
 — Kommiss-, 1024.
 — Mandel-, 996.
 — Pudding, 778.
 — detto, 786.
 — Vanille-, 009.
 Bröselteig mit Mandeln, 838.
 — II, 840.
 — III, 842.
 — zu Obstkuchen, 837.
 Brustforn, vanierter im Ofen, 166.
 Brühe, Kraft- (Consommé), 3.
 — Kraft- mit Raviolen, 51.
 — Kraft- mit Semmelkrapsen, 50.
 Bucheln, feine, 763.
 — ordinäre, 762.
 Butter auf Haushofmeister-Art, 116.
 — Kräuter-, 115.
 — Krebs-, 119.
 — Sardellen-, 117.
 — Senf-, 118.
 — Schnepfen-, 414.
 Butterbrot, fassches 1044.
 Butterbrötchen mit Eidotter, 161.
 — mit Kalbsbraten, 160.
 — mit Krebschweischen, 163.
 — mit Sardellen, 159.
 — mit Sardinen garniert, 158.

- Butterbrötchen mit Schinken, 162.
 Butterteig oder Blätterteig, 724.
 — Bögen, 888.
 — Krapsen oder Maultaschen, 882.
 — Kuchen mit Kirichen, 886.
 — Pastete, 879.
 — Pastetchen, kleine 880.
 — detto detto mit Schlagrahm 881.
 — Rollen mit Oberschraum, 884.
 — vom, (Abschn. 66), S. 293.

C.

- Canarien-Milch, 766.
 Cardonen, (siehe Artischocken) 576.
 Caviar, 156.
 Champignons-Braten, 168.
 — Sauce, 98.
 Charlotte, Aprikosen-, 975.
 — Mandel-, 976.
 — Tiroler-, 974.
 — Zwetschen-, 889.
 Chateau, (siehe Schaumsauce) 796.
 Chocolate-Aufschlag, 665.
 — Bäckereien, kleine 1014.
 — Brezeln, 1007.
 — Busslerl, 1006.
 — Brot, 1008.
 — Soufflé, 676.
 — Schnitten, 1005.
 — Strudel, 737.
 Citronen-Aufschlag, 671.
 Compot, Aepfel-, 1073.
 — Aepfel- als Mus, (Purée) 1076.
 — Himbeer-, 1077.
 — Kirichen-, 1070.
 — Orangen-, 1074.
 — Pfirsich- und Aprikosen-, 1072.
 — Rhubarber-, 1075.
 — Zwetschen-, 1071.
 Consommé, (siehe Kraftbrühe) 3.
 Coteletten, Hammel-, 303.
 — Hasel- oder Schneehuhn-, 395.
 — Hecht-, 500.
 — Hirsch-, 366.
 — Hummer-, 546.
 — Kalbs-, 265—269.
 — Lamm-, 319—320.
 — Reh-, 373—375.
 — Schill-, 515.
 — Schweins-, 335—338.
 — Stör-, 520.
 — Wildschweins-, 356.
 Crème Nr. II, Gefrorene Chocolate-, 971.
 — Gefrorene Caramel-, 972.
 — Gefrorene nach Prinz Bäcker, 968.

Crème Nr. II, Gefrorene Vanille, 970.

— Gefrorene Vanille auf and. Art, 973.

Crème Nr. I, Chocolate, 680 und 960.

— Maraschino, 683 und 963.

— Citronen- o. Drangen-, 682 u. 964.

— Erdbeer-, 965.

— Haselnuß-, 961.

— Kaffee-, 962.

— Maraschino- u. Prinz Pücker, 968.

— Pudding-, 966.

— Tutti frutti-, 967.

— Vanille-, 681 und 958.

Ecroquetten, Sachis, 144.

— Indian-, 430.

— Kartoffel-, 631.

— Schinken-, 569.

— Stör-, (Hausen-) 532.

D.

Dampfsuudel, 765.

— feine, 768.

Diablotins, 723.

E.

Eier, einlegen für den Winter, 1122.

— gefüllte, mit Senfsauce, 650.

— gerührte, 652.

— gerührte mit geräucherem Lachs oder Sardellen, 654.

— gerührte mit Schinken, 653.

— gerührte mit Schinken in Muscheln, 155.

— mit Crème, 661.

— verlorene oder pochirte, 651.

Einpökeln und Räuchern, 1128.

Endivien-Salat, 640.

Engländer, 105?.

Enten, gebratene, 465.

— gebratene mit Malaga, 468.

— gedünstete, 467.

— gefüllte, 466.

— Ragout, 469.

Erbfen, grüne gedünstet, 581.

— mit gelben Rüben, 582.

— mit Speck gedünstet, 583.

— Spargel-, 584.

— Zuder-, 585.

— getrocknete, 589.

Erdäpfel (siehe Kartoffel).

Erdbeer-Beignets, 700.

— Pudding, 779.

— Soufflé, 673.

— Schaum, 981.

Escalopes, Feldhuhn-.

— Reh-, 380.

F.

Farre, Fisch-, 135.

— Geflügel- mit Nierenfett, 133.

— Galen- oder Reh-, 134.

— Kalbfleisch- auf andere Art, 132.

— Kalbfleisch- mit Nierenfett, 131.

— Semmel-, (Panade) 130.

Fasan, gebratener, 397.

— gebraten im Ofen, 398.

— gedämpfter, 400.

— gefüllter, 399.

— mit Sauertraut, 402.

— Salmis von, 403.

Fasanenbrüste mit Trüffeln, 401.

Faschingskrapsen, feine, 772.

— gewöhnliche, 771.

Feldhuhn, (siehe Rebhuhn) 404.

Fisch-Sulze, (Aspic) 7.

Fleischbrühe, von der (Bouillon) 1.

— auf sparsame Art zu bereiten, 2.

— -Essenz-Grund (Fond) 5.

— -Essenz für Kranke, 9.

Fleisch-Ueberreste, Verwendung von, (Ab-

schnitt 6, Seite 41).

Forelle, von der (33. Abschn.) S. 162.

Forellen blau gesotten, 484.

— gebacken, 485.

— in Aspic, 487.

— in Del gebraten, 486.

Fribatten oder Bannequets, 679.

— mit Chocolate-Crème, 680.

Frosche, (Abschn. 49) S. 191.

Froschchenkel, eingemachte, 554.

— gebadene, 555.

Früchte, Entladen der, S. 352.

— Äpfel, 1080.

— Avrilosen, Reineclauden u. Pflirsche, 1084.

— Birnen, 1079.

— Erdbeeren, gerührte 1099.

— Feigen, 1090.

— Himbeeren mit Kernen, 1098.

— Johannisbeer (Ribis) a. Gelée 1095.

— Kürbis, 1082.

— Melonen, 1081.

— Nüsse, schwarze, 1088.

— Paradiesäpfel-Purée, 1102.

— Preiselbeer als Gelée, 1100.

— Preiselbeer auf andere Art, 1101.

— Quitten, 1089.

— Weintrauben, 1087.

— Zwetschen in Essig, 1086.

G.

Galantine vom Indian, 426.

- Galantine vom Hammelblatt, 296.
 Gans, gebraten auf bürgerliche Art, 470.
 — gedämpfte auf englische Art, 471.
 — gefüllte, 472.
 Gansjung, eingemachtes, 473.
 Gansleber, getrüffeltes, 474.
 — geschwungene oder sautirte, 475.
 — Pastete, 476.
 — Pastete, Straßburger, 477.
 Gefrorenes, Ananas, 992.
 — Aprikosen-, 994.
 — Citronen-, 987.
 — Chocolate-, 984.
 — Erdbeer- und Himbeer-, 993.
 — Haselnuss-, 986.
 — Kaffee-, 983.
 — Kirschen-, 99.
 — Mandel-, 985.
 — Maraschino-, 989.
 — Orangen-, 988.
 — Pflirsich-, 994.
 — Rahm- mit Erdbeeren, 990.
 — Vanille-, 982.
 Gelatine, 959.
 Gemüse, über das im Dunstfochen, S. 363.
 — Blumenkohl, 1104.
 — Bohnen, grüne, 1105.
 — Erbsen, grüne, 1106.
 — Gurken, Pfeffer-, 1107.
 — Pilze, Hahnenkämme und andere Schwämme, 1103.
 Glasur, Braune, 827.
 — Chocolate-, 828.
 — Gelbe, 826.
 — Kaffee-, 831.
 — Orangen-, 830.
 — Rothe, 825.
 — Warme Conserve-, 832.
 — Wasser-, 829.
 — Weiße undurchsichtige, 824.
 Glasuren, von den, zu Torten und Bäckereien, 824.
 Glühwein, 1112.
 Goulasch, Ungarisch-, 213.
 Gries-Pudding mit Kirschen, 792.
 — Schmar, 669.
 — Schnitten mit Chocolate, 748.
 — Strudel, 734.
 — Würstchen, 706.
 Grog, 1115.
 Gröstl, 145.
 — Innsbrucker-, 146.
 Gurken, gebadene, 615.
 — gedünstet, 614.
 — gefüllt, 616.

H.

- Hachis, 141.
 — Pastetchen, 142.
 — von Hecht, 502.
 — von Hummer, 547.
 — von Kapun, 437.
 — von Rebhühnern, 409.
 — von Rehfleisch, 382.
 Hammel-Blatt als Galantine, 296.
 — Brust grillirt, 297.
 — Coteletten auf englische Art, 303.
 — Coteletten, geschwungene, 305.
 — Coteletten mit Gemüse, 307.
 — Coteletten mit Zwiebel-Purée.
 — Coteletten paniert, 302.
 — Fleisch mit Bohnen, 299.
 — Fleisch mit Gemüse, (Irish Stew) 290.
 — Fleisch mit Rüben, 298.
 — Fleisch-Pastete, 301.
 — Nieren mit feinen Kräutern, 313.
 — Nieren mit Madeira, 312.
 — Schlegel am Spieß, 291.
 — Schlegel auf Wildpret-Art, 293.
 — Schlegel marinirt, 294.
 — Schlegel mit feinen Kräutern, 295.
 — Schlegel mit Pilzen, 292.
 — Rogout, 300.
 — Rücken auf Wildpret-Art, 288.
 — Rücken gebraten, 287.
 — Rücken gedämpft, 286.
 — grillirt, 289.
 — Steaks, 306.
 — Zungen auf italienische Art, 309.
 — Zungen gedünstet, 308.
 — Zungen grillirt, 311.
 — Zungen mit Sauce-Tartare, 310.
 Hase am Spieß gebraten, 383.
 — gefüllter, 384.
 Hasen-Anlauf, vom, 389.
 — Braten auf andere Art, 385.
 — Braten auf Tiroler-Art, 386.
 — Pastete, 388.
 — Pfeffer oder Hasen-Zung, 387.
 — Steaks, 390.
 Haselhuhn oder Schneehuhn, S. 124.
 — eingemachtes, 396.
 — Coteletten, vom, 395.
 — gebratenes, 394.
 Haselnuss-Plätzchen 1056.
 — Stangerl 1055.
 Hasendöhr oder Polsterzipfl, 713.
 Hausen, (siehe Stör, 43. Abschn.) S. 180.
 Hecht, blau gekocht, 503.
 — Coteletten vom, 500.
 — gebadener, 501.

- Pecht, gebratener, 496.
 — gedämpfter, 499.
 — Hachis vom, 502.
 — Schnitten auf dem Rost gebraten, 497.
 — Schnitten in der Pfanne gebraten, 498.
 — vom, S. 167.
 Pfesen-Ruchen mit Früchten, 754.
 — Ruchen mit Mandeln, 755.
 — Speisen, allgemeine Bemerkungen über die Bereitung von, 774.
 — Waffeln, 767.
 Pirschbraten am Spieß, 359.
 — Coteletten, 366.
 — Fleisch, braun eingemachtes, auf tiroler Art, 362.
 — Fleisch, gefulstes, 365.
 — Fleisch, marinirt, 361.
 — Leber auf Jägerart, 364.
 — Rücken, Pudding von, 363.
 — Schlegel, gedämpft, 360.
 — Schnitzl, 367.
 — vom, (Abschn. 15) S. 109.
 — Ziemer oder Rücken, gebraten, 358.

Hohlhippen, 1054.

- Ruchen, blauesottener, 488:
 — gebratener, 4-9.
 — vom, (Abschn. 34) S. 164.
 Hummer-Coteletten, 546.
 — Hachis von, 547.
 — Mayonnaise, 545.
 — mit Mayonnaise, 164.

Hühner, alte, eingemachte, 454.

- alte, gebadene, 456.
 — alte, gedünstete mit Reis, 453.
 — alte, mit Sardellen, 455.
 — auf italienische Art I., 443.
 — auf italienische Art II., 452.
 — auf Jägerart, 445.
 — Brüstchen mit Zunge, 447.
 — eingemachte, 441.
 — eingemacht auf tiroler Art, 450.
 — gebaden, 451.
 — Fricassée, kaltes, 442.
 — gebratene, 440.
 — gefüllte, 449.
 — mit Mayonnaise, 448.
 — Paprika-, 444.
 — Ragout, 443.

J.

- Indian-Brüste mit Ragout-Financière, 428.
 — Croquetten, 430.
 — Galantine vom, 426.
 ©Frein, Tiroler Kochbuch.

- Indian, gebratener, 424.
 — gedünsteter, 425.
 — gefüllter, 427.
 — Zung ober Abatis, 429.
 — vom, (Abschn. 25) S. 137.
 Indianer-Krapfen, 1050.
 — Krapfen auf andere Art, 1051.
 Judenbraten, 352.

K.

- Kabeljau, gebaden, 536.
 — gedämpft, 534.
 — gekocht, 533.
 — mit Austern, 535.
 — vom, (Abschn. 44) S. 183.
 Kaffee-Auslauf, 663.
 — Creme, 962.
 Kalbe, vom, (Abschn. 10) S. 64.
 Kalbsbraten, Auslauf von, 253.
 — am Spieß, 259.
 Kalbs-Ragout, 284.
 — Bäuschel, 246.
 Kalbsbrust, gebaden, 229.
 — gefüllte, 226.
 — gepickte, 228.
 — mit Fleischfülle, 227.
 Kalbs-Coteletten am Rost, 265.
 — gebaden, 266.
 — glacierte, 269.
 — Kaiser-, 267.
 — mit Sardellen, 268.
 — naturgebaden, 264.
 — tiroler- (Carbonaden), 270.
 Kalbsfleisch als Thunfisch, 257.
 — auf italienische Art, 255.
 — auf tiroler Bauernart, 248.
 — in Gelse, 254.
 — wie Lachs zu bereiten, 256.
 Kalbs-Fricandeau, 285.
 — Fricassée, 249.
 Kalbsfüße, gebaden, 232.
 — sauer eingemachte, 231.
 — weiß eingemachte, 230.
 Kalbs-Gefröse mit feinen Kräutern, 245.
 — Gefröse-Würstchen von, mit Trüffeln, 153.
 — Geschlügel, 247.
 — Goulasch, 250.
 — Herz, gepickt, 244.
 Kalbshirn, gebaden, 222.
 — geröstet, 223.
 — in Muscheln, 154.
 — Ruchen, 224.
 — mit holländischer Sauce, 219.
 — mit Paradiesäpfel-Sauce, 220.
 — mit Sardellen-Sauce, 221.

- Kalbstopf auf französische Art, 216.
 — auf Schildkröten-Art, 215.
 — gebacken, 218.
 — gerollter, 217.
 Kalbsleber, gebackene, 240.
 — gedünstete, 238.
 — auf Jägerart, 239.
 — mit Madeira, 241.
 — mit Paprika, 237.
 — -Ruchen (warm), 242.
 Kalbsmilchner (Briesen), gespickt, 233.
 — in Muscheln, 236.
 — im Reiskand, 235.
 — mit Trüffeln, 234.
 Kalbsnierebraten, 258.
 — mit Trüffeln, 260.
 Kalbsnuss, gespickte, mit Morcheln, 262.
 — mit Ragout-Financière, 261.
 — Rayonnaise von, 263.
 Kalbsrücken, gespickt, 279.
 Kalbsschlegel auf italienische Art, 283.
 — gebeizter, auf tiroler Art, 280.
 — gefüllter, 282.
 — Kaiser-, 281.
 Kalbsschnitzl am Rost, 277.
 — Kaiser-, 273.
 — naturgebraten, 272.
 — Paprika-, 274.
 — Tiroler-, 276.
 — Wiener-, 275.
 Kalbs-Rouladen, 252.
 — -Steak, 278.
 — -Junge mit Pfeffer-Sauce, 225.
 Kapaun, gebratener, 431.
 — gefüllter, 434.
 — gefüllter, auf andere Art, 435.
 — auf Wildpret-Art, 436.
 — -Gachis von, 437.
 — mit Nudeln auf bürgerl. Art, 432.
 — mit Ragout-Financière, 433.
 Karpfen, eingemachter, 491.
 — gebadener, 495.
 — gebratener im Ofen, 492.
 — gefüllt, 493.
 — gekochter, 490.
 — mit Blut, 494.
 — vom, (Abschn. 35) S. 165.
 Kartenblätter, 1035.
 Kartoffel-Auflauf, 639.
 Kartoffel mit Schinken, 638.
 — eingemachte, 336.
 — -Croquetten, 631.
 — gebadene, auf franzöf. Art, 629.
 — gedünstete, mit Kümmel und Petersilie, 636.
 — -Koch, 867.
 — -Noderln, 632.
 Kartoffel-Scheiben, 630.
 — -Schmarn, 635.
 Kastanien-Beignets, 703.
 — -Pudding, 794.
 — -Torte, 929.
 Kipfl, Rohn und Rufs, 770.
 — Rufs, 1022.
 — von Germ- und Buttermteig, 890.
 Kirschen-Beignets, 701.
 — Strudel, 730.
 Kitz, siehe Lamm (Abschn. 12) S. 95.
 Klapps, 206.
 Klöße (siehe Knödel).
 Knödel, Kartoffel-, 633.
 — Leber-, 67.
 — Speck-, 69.
 — Schneden-, 552.
 Koch, Apfel-, 859.
 — Haselnuss-, 877.
 — Kartoffel-, 867.
 — Kadekty-, 854.
 — Rahm-, 875.
 — Topfen-, 864.
 — Wasser-, 872.
 — Wein-, 861.
 Kohl, Blumen-, 592 596.
 — gebratener, 628.
 — gedünsteter, 598.
 — gefüllter oder farcirter, 600.
 — gestürzter oder Wirsing, 597.
 — wie Spinat zu bereiten, 599.
 — Rosen oder Sprossen-, 580.
 Kohl-Rüben, gedünstete, 603.
 — gefüllte, 605.
 — weiß gedünstete, 604.
 Kolatschen, Damen-, 1030.
 — Karlsbader-, 769.
 — Mandel-, 1032.
 Kraftbrühe (Consommé) 3.
 Krametsvögel am Spieß gebraten, 416.
 — gebraten, 415.
 — gefüllte, 417.
 — -Pudding, 420.
 — -Purée, 418.
 Krapfen, Butter- oder Maultaschen, 882.
 — Bauern-, 1041.
 — Bisquit-, 1016.
 — Chocolate-, 1040.
 — Faschings-, 771.
 — Kemater-, 883.
 — Nonnen-, 1042.
 — Bignoli-, 1025.
 — Schnür-, 720.
 — tiroler Bauern-, 712.
 Krappl, Citronat-, 1021.
 Kraut, Blau-, 601.
 — gedünstetes, braun-, 620.

- Kraut, gefülltes, 619.
 — roth, 602.
 Kräuterbutter, 115.
 — feine, 114.
 Krebsbutter, 119.
 Krebse, von den, (Abschn. 47) S. 187.
 Krebse zu kochen, 544.
 Krenfleisch, 350.
 Kuchen, Aepfel-, 843.
 — detto mit Nohn, 843.
 — Aepfel- mit Bisquit, 836.
 — Aepfel- nach Mannheimer Art, 839.
 — Blitz-, 835.
 — Butter-, 870.
 — Citronen-, 876.
 — Erdbeer und Himbeer-, 855.
 — Gewürz-, 834.
 — Gries-, 745.
 — Hefen- mit Früchten, 754.
 — Hefen mit Mandeln, 755.
 — Johannisbeer-, 865.
 — Kaiser-, 852.
 — Kapuziner-, 868.
 — Kirsch-, brauner, 850.
 — „ weißer, 853.
 — Nohn-, 851.
 — Nudel-, 744.
 — Rufs-, 862.
 — Kürsch-, 860.
 — Plum-, englischer, 849.
 — Plum-, detto 847.
 — Plum-, englischer, warm, 848.
 — Schmalz-, 833.
 — Schnee-, 869.
 — Stachelbeer-, 866.
 — Topfen-, 863.
 — Trauben-, 844.
 — Weichsel-, 858.
 — Weichsel o. Kirschen- m. Brösel, 857.
 — Weinbeer-, 846.
 — Wiener-, 845.
 — Zwetschen-, 856.
 Küchel, Aepfel-, (Aepfelringe) 696.
 — Rosen-, 714.
 Kugelhupf, abgeschlagener, 747.
 — abgetriebener, feinsten Art, 746.
 — auf bürgerliche Art, 748.
 — französischer, 750.
 — ordinärer, 749.

L.

- Lachs, gebratener, 480.
 — gedämpfter, 479.
 — gefochter, 478.
 — mit Mayonnaise, 483.
 — Ragout in Butterteig-Past., 482.

- Lachs-Schnitten m. feinen Kräutern, 481.
 — vom, (Abschn. 32) S. 159.
 Lamm-Braten, gespickter, 328.
 — -Brust, gefüllte auf wiener Art, 316.
 — -Brust, gefüllte, 315.
 Lamm's-Coteletten auf ital. Art, 318.
 — Coteletten, geb., auf tiroler Art, 319.
 — Coteletten, in Butterteig, 317.
 Lammfleisch, eingemachtes, auf tiroler Art, 325.
 — gebackenes, 321.
 — gedünstetes mit Paradiesäpfel und Kartoffeln, 322.
 — mit Blumenkohl, 323.
 — mit Paprika, 326.
 — mit Schwämmen, 324.
 Lamm'schulter als Ballon, 327.
 Lammviertel, vorderes, am Spieß gebraten, 314.
 Leber-Käse, 340.
 — -Würste, 1129.
 Lebkuchen, Bajeler, 1038.
 Lendenbraten, (siehe Lungenbraten) 184.
 Limonade, 1116.
 Linsen, saure, 590.
 Lungenbraten oder Lendenbraten am Spieß gebraten, 184.
 — auf englische Art, 179.
 — auf französische Art, 181.
 — auf spanische Art, 185.
 — marinirt, 183.
 — mit Trüffeln, 182.
 — nach Wellington, 180.

M.

- Macaroni-Gratin, 562.
 — Nudel oder Hausnudel, 565.
 Maitrank, 1121.
 Maitronen, Butter-, 1012.
 — bittere, 1010.
 — Gewürz-, 1013.
 — weiße, 1011.
 Mandel-Beigut, 704.
 — -Butterl., 1045.
 — detto 1046.
 Mandelböden auf andere Art, 1003.
 — gerührte, 1002.
 — geröstete, 1001.
 — weiße, 1000.
 Mandeln, gebackene, 721.
 — weiße, 1004.
 Mandel-Hobelspäne, 1053.
 — -Kipfel, 1023.
 — -Krapfen, 1049.
 — -Käsechen, 716.
 — -Bläschen, 1047.

- Mandel-Pudding, 775.
 — Strudel, 725.
 Mandelmilch, 1117.
 Marinade I, (Beize) 120.
 — II, 121.
 — III, 122.
 Marmelade, Keffels-, Birnen- u. Quitten-, 1092.
 — Sagebutten-, (Peterschen) 1093.
 — Himbeer- und Erdbeer-, 1094.
 — Pfirsich- und Aprikosen-, 1091.
 — Zwetschen-, 1096.
 Marzipan, weißes, 1063.
 Mayonnaise von Hummer, 545.
 — von Kalbsknus, 263.
 — von Rebhühnern, 407.

- Mehl-Nockerln, 567.
 — Speisen, von den, im Allgemeinen, (Abschn. 55) S. 223.
 — Speisen, von den, aus Schmalz gebackenen, (Abschn. 58) S. 233.
 Milch-Canarien-, 766.
 — Reis gebaden, 739.
 — Reis mit Haselnüssen u. Chocolate, 738.

- Mohn-Kipfl, 770.
 — Kuchen, 851.
 — Strudel, 761.
 Morcheln, gedünstete, 624.
 Muskatonen, 1048.

II.

- Nockerln, Aprikosen-, 742.
 — Gries-, in der Milch, 740.
 Nocken, Kartoffel-, 632.
 — Mehl-, 567.
 — Salzburger-, 741.
 — Topfen-, (Waugen) 694.
 Nudel-Beignets, 722.
 — gedünstete, 693.
 — Haus- oder Macaroni-, 565.
 Nudel-Kuchen, 744.
 — Pastete, 558.
 — Kolladen, 743.
 — tiroler Bauern-, 692.
 Nuss-Kipfel, 1022.
 — betto 1024.
 — Krapsfl, 1020.
 — Nouladen, 1019.

O.

- Ochsen-Fleisch, vom (Abschn. 9) S. 48.
 — Schweif mit Macaroni, 208.
 — Zunge, gedünstet, 210.
 — „ grillirt, 211.

- Ochsen-Zunge mit Gemüse, 209.
 — Zunge-Pastete, 212.
 Omelette, Eier-, 655.
 — mit Champignons, 660.
 — mit feinen Kräutern, 657.
 — mit Kalbs- oder Hammelnieren, 656.
 — mit Schinken od. geräuch. Lachs, 659.
 — mit Spinat, 658.
 — ohne Mehl, 684.
 — Soufflé, 677.
 — süße, mit Mehl, 678.
 — tiroler, bürgerliche, 685.
 Orangen-Auslauf, 667.
 — Creme, 682.

P.

- Paselen, Mandel-, 716.
 — Zwetschen-, 710.
 Pannquets, (siehe Fribatten) 679.
 Paradiesäpfel, (Tomaten) gedünstete, 626.
 — gefüllte, 627.
 Pastetschen, Casserole-, oder Timbalen, (Abschn. 50) S. 192.
 — Fisch-, 148.
 — Nacht-, 142.
 — kleine, 147.
 — romanische, 149.
 Pastete, imitirte Gansleber-, 243.
 — Jäger-, 143.
 — Rubel-, 558.
 — Reh-, 379.
 — Reis-, italienische, 559.
 — russische, 878.
 — Ochsenzungen-, 212.
 Pfefferkuchen, gewöhnliche, 1039.
 Pilze in der Sauce, 623.
 Polenta, wässige, 568.
 Polsterzipfl, (siehe Hasenohrl), 713.
 Boularde, gebratene, 438.
 — mit Erbsen, 439.
 Pudding, Ananas-, 789.
 — Bisquit-, 785.
 — Brot-, 778.
 — Brot-, 786.
 — Chocolate-, 777.
 — Chocolate-, 780.
 — Erdbeer-, 779.
 — Gries-, mit Kirschchen, 792.
 — Kaiser-, 782.
 — Kastanien-, 794.
 — Korinthen-, 781.
 — Maizena-, 784.
 — Mandel-, 775.
 — Plum-, 783.
 — Radeky-, 790.
 — Reis-, gebadener, 746.

- Pudding, Reis-, kalter mit Früchten, 795.
 — Reis-, mit Chocolate, 791.
 — Schwedischer, 787.
 — Spanischer, 776.
 — Vanille-, 788.
 — zweifarbiger, 793.
 Puff, Tiroler-, 871.
 Punsch, 1108.
 — Eier-, 1113.
 — Wein-, 1109.
 Purée, Bohnen-, 123.
 — Erbsen-, 125.
 — Kartoffel-, 124.
 — Detto, 634.
 — Kastanien-, 129.
 — Spinat-, von, 128.
 — Zwiebel-, 127.
- R.**
- Ragout, Auster-, 556.
 — Enten-, 464.
 — fein, (Salpicon) 140.
 — Financière, 137.
 — Hammel-, 300.
 — Hühner-, 443.
 — Kalbsbraten-, 284.
 — Lachs-, 482.
 — Providence, 139.
 — Reh-, 378.
 — Toulouse, 138.
 Rahm-Schaum mit Chocolate, 980.
 — mit Kaffee, 979.
 — mit Bumpennidel, 978.
 — mit Vanille und Kastanien, 977.
 Rahm-Strudel, 736.
 Räuchern und Einpökeln, 1128.
 Rebhuhn oder Feldhuhn, gebratenes, 404.
 Rebhühner, gedämpfte, mit Weintraut, 406.
 — gefüllte, 405.
 — Gachis von, 409.
 — Mayonnaise von, 407.
 — Salinis von, 410.
 Brüstchen mit Ragout-Toulouse, 408.
 Reh-Escalopes, 380.
 Reh-Cotelette auf dem Rost gebraten, 373.
 — italienische Art, 375.
 — mit Paradiesäpfel-Purée, 374.
 Reh-Deber auf Jäger-Art, 376.
 — gespidte, 377.
 Reh-Pastete, 379.
 — Ragout, 378.
 — Rücken am Spieß gebraten, 368.
 — Rücken im Rohr gebraten, 369.
 Reh-Schlegel am Spieß gebraten, 371.
- Reh-Schlegel auf italienische Art, 370.
 — auf tiroler Art, 372.
 — Schnitzel mit grünen Bohnen, 381.
 — vom, (Abschn. 16) S. 113.
 Reis-Anlauf, 670.
 — Beignets, 705.
 — Fleisch, 251.
 Reis gestürzter, mit Fischen, 561.
 — mit Kastanien, 747.
 — mit Schinken, 564.
 — Pudding, gebadener, 746.
 — mit Chocolate, 791.
 — kalter, mit Früchten, 795.
 — Schmarn, 689.
 — Strudel 733.
 Rente, von der, oder Reiche, (Abschn. 40) S. 176.
 Rettige, gedünstete, 625.
 Rindfleisch als Wildpret auf tirol. Art, 205.
 — Brühe (Jus), 4.
 — einfach gekochtes, 165.
 — gesulztes, 214.
 — Klopps mit saurem Rahm, 206.
 — Klopps mit Senf-Sauce, 207.
 Rindsbraten nach Palffy, 203.
 — nach Robert, 173.
 Rinds-Rouladen, 177.
 Risotto, 563.
 Rosen, gebadene, 719.
 — Rüssel, 717.
 Rostbeef auf englische Art, 178.
 Rostbraten, Esterhazy-, 200.
 — gerollte, 197.
 — italienische, 202.
 — mit Sardellen, 201.
 — mit Zwiebel, 195.
 — Napoleon-, 198.
 — Paprika-, 196.
 — Schweizer, 199.
 — Wiener-, 204.
 Roth- oder Blaukraut, 601.
 Rothkraut mit Äpfeln gedünstet, 602.
 Rouladen, Rinds-, 177.
 — Sezungen-, 525.
 Rumpsteak, 193.
 — gedämpfte, 194.
 Rüben, gelbe, auf andere Art, 613.
 — gelbe, gedünstet, 612.
 — saure, 608.
 — Teltower, gedünstete, 609.
 — weiße, braun gedünstet, 605.
 — weiß gedünstete, 606.
 Rutte (Malkraupe), (Abschn. 38) S. 172.
 — am Spieß gebraten, 510.
 — eingemachte, 508.
 — gebadene, 509.

S.

- Saft, Himbeer-, 1097.
 Sago-Würstchen, 706.
 Saibling (s. Forelle) [Abschn. 33] S. 162.
 Salami, falsche, 1031.
 Salat, Erdbeeren-, 640.
 — Fleisch-, 648.
 — gemischter, 641.
 — Gurken-, 644.
 — italienischer, 646.
 — Kraut-, 647.
 — Sauce zu grünem oder Wurzel-
 Salat, 649.
 — Sellerie-, 647.
 — von Blaukraut, 643.
 — von Brunnenkresse, 645.
 Salmis von Hasanen, 403.
 — von Rebhühnern, 410.
 — von Schnepfen, 413.
 Salspicon (Fein-Ragout), 140.
 Sardinen mit Butterbrötchen garniert,
 158.
 Sauce, Aprikosen-, 803.
 — Butter-, 91.
 — Capern-, 104.
 — Champignon-, 98.
 — Chocolate-, 801.
 — Cumberland-, zum Fisch, 112.
 — Cumberland-, zu Wildpret, 113.
 — Fasten-Béchamel-, 93.
 — Himbeer-, 806.
 — holländische, 92.
 — Kaffee-, 802.
 — Kirichen-, 805.
 — Kräuter-, 96.
 — Kräuter-, 111.
 — Meerrettig-, 105.
 — Morchel-, 102.
 — Paradiesäpfel-, 106.
 — Petersilie-, 95.
 — Pfeffer-, 101.
 — Punsch-, kalte, 804.
 — Remouladen-, 108.
 — Robert-, 99.
 — Rum-Glace, 799.
 — Rum-, 798.
 — Sardellen-, 100.
 — Schnittlauch-, 110.
 — Senf-, kalte, 109.
 — spanische, (Espagnole) 94.
 — Trüffel-, 97.
 — Vanille-, 800.
 — Zwiebel-, 103.
 Scharnigel mit Rahm-Schaum, 1034.
 Schaum-Sauce von Rothwein und
 Himbeerjast, 797.
 Schaum-Sauce, Wein- od. Chateau, 679.
 — Sauerkraut, gedämpftes, 621.
 — ungarisches, 622.
 Scheiterhaufen, ordinär, 873.
 — auf seine Art, 874.
 Schellfisch, vom, (Abschn. 45) S. 184.
 Schill, (oder Sechtbärchling) auch Zander
 genannt, (Abschn. 39) S. 173.
 — Coteletten, vom, 515.
 — gebacken, 514.
 — im Ofen gebraten, 512.
 — gekochter, 511.
 — in Coquillen, 516.
 — mit feinen Kräutern, 513.
 — mit Mayonnaise, 517.
 Schinken-Croquetten, 569.
 — Federkn, 566.
 — mit Erbsen-Purée, 349.
 — mit Madeira-Sauce, 348.
 — mit Zwiegelei, 351.
 Schmalzgebakenen, von dem (Abschn. 58)
 S. 233.
 Schmarrn, Kefel-, 695.
 — Gries-, 688.
 — Kaiser-, 686.
 — Kaiser- auf andere Art, 687.
 — Kartoffel-, 635.
 — Reis-, 690.
 — Reis-, 689.
 — Semmel-, 691.
 Schnecken, gebadene, 549.
 — gebratene, 553.
 — in der Sauce, 550.
 — Knodel, 552.
 — Pastetchen mit, 551.
 — zu kochen, 548.
 Schneeballen, 711.
 Schneehühner, (siehe Haselhühner), 394
 bis 396.
 Schnepfen-Butter, 414.
 — gebratene, 411.
 — gefüllte, 412.
 — Salmis von, 413.
 Schnepfe, von der, (Abschn. 22) S. 131.
 Schnitten, Bisquit-, 1018.
 — Chocolate-, 1005.
 — Crème-, 885.
 — Studenten-, 1026.
 — Rum-, 1027.
 — Wein-, 708.
 Scholle, (siehe Steinbutte) (Abschn. 41)
 S. 176.
 Schwämme, gebadene, 718.
 — trocken für den Winter, 1124.
 Schwarzwürzeln, 610.
 — gebadene, 611.
 Schweins-Braten, saurer, 331.

- Schweins-Larré, gebraten, 332.
 — Coteletten gebraten, 338.
 — Coteletten, gehackte, 335.
 — Coteletten grillirt, 337.
 — Coteletten mit feinen Kräutern, 336.
 — Coteletten paniert, 334.
 — Fleisch mit Äpfeln, 339.
 — Kopf als Wildschweinskopf, 330.
 — Kopf, gefüllter, 329.
 — Leberläse auf italienische Art, 340.
 — Lendenbraten, 341.
 — Nieren, 342.
 — Ohren mit Capern-Sauce, 343.
 — Ohren wie Fisch gekocht, 344.
 — Rücken am Spieß gebraten, 333.
 Seezunge, von der, (Abschn. 42) S. 178.
 Seezungen, gebadene, 522.
 — gebratene, 53.
 — mit Paprika-Sauce, 524.
 — Rouladen, 5:5
 Soufflé, Apfel-, 675.
 — Aprikosen-, 672.
 — Chocolate-, 676.
 — Erdbeer-, 673.
 — Johannisbeer-, 674.
 — Omeletten-, 677.
 Spanferl am Spieß gebraten, 345.
 — gefulstes, 47.
 — in der Röhre gebraten, 346.
 Spargel auf italienische Art, 572.
 — mit holländischer Sauce, 570.
 — mit Mayonnaise, 571.
 Speck-Knödel, (Klöße) 69.
 Spinat, 578.
 — mit Rahm, 579.
 Sterlet, (siehe Stör) (Abschn. 43) S. 180.
 Steinbutte, Fricassée, von der, 521.
 — gebraten auf italienische Art, 519.
 — gekocht auf englische Art, 518.
 — mit Reis, 520.
 — von der, (Scholle) (Abs. 41) S. 176.
 Stodfisch auf italienische Art, 542.
 — auf Kapuziner-Art, 543.
 — auf tiroler Art, 538.
 — gebaden, 539.
 — gebünsteter, 540.
 — mit Sardellen und Capern 541.
 — weich zu machen, 537.
 Stör, (Sterlet und Hausen) (Abschn. 43) S. 180.
 — als Fricassée, 527.
 — auf Kalbfleisch-Art, 531.
 — gebaden, 530.
 — gebraten, 528.
 — gekocht, 526.
 — Coteletten vom, 529.
 — Croquetten, vom, 532.
 Strauben, Brand-, 709.
 — tiroler, 714.
 — Zuder-, 715.
 Strudel, Apfel-, 721.
 — Apfel-, 728.
 — Birnen-, 729.
 — Chocolate-, 737.
 — Gries-, 734.
 — Kirichen- und Weintrauben- oder Zwetschken-, 730.
 — Mandel-, 725.
 — Mohn-, 761.
 — Ruß-, 731.
 — Punsch-, 735.
 — Rahm-, 736.
 — Reis-, 733.
 — tiroler, von Hefenteig, 760.
 — Topfen-, 732.
 Strudelsteig, gezogener, 726.
 Sulze, Ananas-, 813.
 — Apfel-, 816.
 — Aprikosen-, 815.
 — dreifarbige, 818.
 — Erdbeer-, 812.
 — Kirichen-, 814.
 — Mandel-, (blanc manger) 817.
 — Mandel- mit Kaffee, 819.
 — Mandel- mit Rahm, 820.
 — Drangen-, 811.
 — Wein-, 809.
 — Wein- auf andere Art, 810.
 Sulzen, von den, (Abschn. 63) S. 272.
 — das Klären der Gelatine zu, 808.
 — das Klären des Zuders zu, 807.
 Suppe, Fasten-:
 — Auktern-, 79.
 — Bohnen-, 73.
 — Brot-, geröstete, 75.
 — Chocolate-, 87.
 — Einmach-, 90.
 — Erbsen-, 80.
 — Fisch-, 76.
 — Fisch-, gestoßene, 77.
 — Frosch-, 78.
 — Gersten-, italienische, 72.
 — Hartmehl-Knödel (Polenta), 89.
 — Kartoffel-, 82.
 — Kräuter-, 74.
 — Milch-, 86.
 — Milch-Dotter-, 88.
 — Paradiesäpfel-, 81.
 — Reis-, 71.
 — Schnecken-, 83.
 — Wein-, 84.
 — Wein-, mit Sago, 85.
 — Wurzel-, 70.
 Suppe, mit Bisquit-Schöberl, 56.

- Suppe, Fleisch-, Blumenkohl-, 17.
 — Butterknoden-, 61.
 — Colbert-, nach, 11.
 — durchgestrichene Erbsen-, 21.
 — " Gemüse-, 22.
 — " Hirn-, 28.
 — " Kalbfleisch-, 26.
 — " Kartoffel-, 25.
 — " Leber-, 29.
 — " Milch-, 58.
 — " Salat-, 3.
 — " Semmel-, 24.
 — " Wildfleisch-, 27.
 — Eier-Gelée-, 46.
 — Einlauf-, 39.
 — Erbsen-, gebackene, 55.
 — Farce-Roderln-, 65.
 — Fastenknödel-, 68.
 — Fleisch-Purée-, 57.
 — Fridatten-, 54.
 — Gries-Roderl-, 62.
 — Gries-Pudding-, 44.
 — Grünkorn-, 36.
 — Hachis-Pudding-, 43.
 — Hirn-Pudding-, 42.
 — Hirn-Scheiben-, 49.
 — Hühner-, 33.
 — italienische, 31.
 — Jäger-, 30.
 — Kaiser-, 19.
 — Kartoffel-Knödel-, 66.
 — Kraft-, für Kranke, 8.
 — Kraft-, mit gefülltem Kopfsalat, 18.
 — Kraft-, mit Naviolen, 51.
 — Kraft-, mit Semmelkrapsen, 50.
 — Kräuter-Schöberl-, 47.
 — Krebs-, 32.
 — Leber-Knödel-, 67.
 — Leber-Roderl-, 64.
 — Leber-Pudding-, 41.
 — Leber-Reis-, 40.
 — Mark-Roderl-, 63.
 — Milch-Scheiben-, 48.
 — Nudel-, 38.
 — Ochsenfleisch-, 59.
 — Reis-, gestochen, 15.
 — Reis-, italienische, (Minestra) 12.
 — Reis mit Erbsen-, (Risi-Pisi) 13.
 — Reis mit Paradiesäpfel, 14.
 — Reis-Pudding-, 45.
 — Rumford'sche 34.
 — Sago-, 37.
 — Schildkröten-, falsche, 60.
 — Schlickkrapsen-, 52.
 — Schwämme-, gebackene, 53.
 — Sommer-, 10.
 — Spargel-, 16.

- Suppe, Fleisch-, tiroler Sped-Knödel-, 69.
 — Ulmergerüst-, 35.
 — Wurzel-, 20.

T

- Tafelspiz, gedämpfter, 175.
 Tauben als Pastete, 460.
 — als Rebhühner, 462.
 — auf dem Rost gebraten, 461.
 — gebraten, 457.
 — gedünstet mit Erbsen, 459.
 — gedünstet m. gemischt. Gemüsen, 464.
 — gefüllte, 458.
 — mit Blut, 463.
 Thee-Stangerl, 1064.
 Teig, Bad-, 697.
 — Brösel-, 837.
 — Butter- oder Blätter-, 724.
 — Genueser-Masse zu Torten und Bäckereien, 939.
 — mürber, 838.
 — Strudel-, 727.
 — Portugieser-Masse zu Torten, 892.
 — Spanische Wind-Masse für Torten, 930.
 — Spanische Wind-Masse für Torten mit Mandeln, 931.
 — Wein-, 696.
 Teltower-Rüben, gedünstete, 609.
 Timbales, (Abschn. 50) S. 192.
 — italienische, 560.
 Thunfisch, marinierter, 157.
 Tomaten (siehe Paradiesäpfel) 626.
 Topfen-Ruchen von Hefenteig, 759.
 — Koch-, 864.
 — Roderln (Baugen), 694.
 — Strudel-, 732.
 Törtchen (siehe Beignets), 700.
 Torteletten, Nessel-, 1036.
 — Linzer-, 1043.
 — Tiroler-, 1036.
 Torte, von den verschiedenen Torten und Bäckereien, (Abschn. 67) S. 298.
 Torte, Bisquit-, auf andere Art, 937.
 — Bisquit-, warm geschlagene, 934.
 — Brasilianer-, 917.
 — Brasilianer-, auf feinere Art, 922.
 — Breslauer-, 901.
 — Brot-, 913.
 — Brot-, auf andere Art, 914.
 — Butter-, weiße, 920.
 — Carmeliter-, 915.
 — Chocolate-, mit Marmelade, 895.
 — Chocolate-, ohne Butter, 896.
 — Chocolate-, ohne Butter (sehr gut), 897.

- Torte, Citronat, 921.
 — Frucht-, gefüllte, 950.
 — gemischte, 926.
 — Giraffe-, 948.
 — Grillage-, 911.
 — Grillage- oder Krach-, 912.
 — Haselnuß-, 908.
 — Kaffee-, 957.
 — Kaffee-, auf andere Art 946.
 — Kaiser-, 947.
 — Kaiser-, 955.
 — Kapuziner-, 956.
 — Karner-, 945.
 — Kärntner-, 933.
 — Kastanien-, 929.
 — Linger-, 938.
 — Linger-, gerührte, 944.
 — Linger-, gerührte, 943.
 — Linger-, mit Bröseln, 941.
 — Linger-, sehr feine, 940.
 — Linger-, weiße, gerührte, 942.
 — Makronen-, m. Citronen-Crème, 932.
 — Mandel-Bisquit-, 891.
 — Mandel-, 902.
 — Mandel- auf dritte Art, 904.
 — Mandel- auf vierte Art, 905.
 — Mandel- auf fünfte Art, 906.
 — Mandel- mit bitteren Mandeln, 903.
 — Mandel- von Butterteig, 887.
 — Maraschino-, 953.
 — Meraner-, (sehr fein) 949.
 — Mustazonen-, 918.
 — Mustazonen-, (sehr fein) 923.
 — Napoleon-, 900.
 — Nuß-, 909.
 — Nuß- auf feinere Art, 910.
 — Orangen-, 893.
 — Punsch-, 894.
 — Punsch- auf zweite Art, 916.
 — Rahm-Schnee- mit Himbeeren, 952.
 — Rum-, 927.
 — Sacher- echte, 899.
 — Sacher- mit Mandeln, 898.
 — Sand- auf andere Art, 936.
 — Sand-, warm, sehr gut, 935.
 — Triefster-, 919.
 — Vanille-, 928.
 — Vanille-Crème-, 951.
 — Wein-Crème-, 954.
 — Wiener-, 924.
 — Wiener- auf feinere Art, 925.

V.

- Vanille-Auflauf, 662.
 — Kipferl, 1057.
 — Kipferl auf andere Art, 1058.

- Vanille-Pudding, 788.
 Vorrathskammer, die, S. 371.
 Vorspeisen, von den kalten, (Abschn. 8)
 S. 46
 — von den warmen, (Abschn. 7) S. 43.

W.

- Waffeln, Chocolate-, 1065.
 — gewöhnliche, 1066.
 — Portugieser, 1067.
 Weinleig, 696
 Weißkraut, gedünstetes, 617.
 — auf andere Art, 618.
 Wespennester, 764.
 Wildenten gebeizt, 423.
 — gebraten, 421.
 — gefüllte, 423.
 Wildente, von der, (Abschn. 24) S. 136.
 Wildschweins-Coteletten, 356.
 Wildschweins-Keule, gebraten, 354.
 — Kopf auf Jäger-Art, 355.
 — Schlegel mit Burgunder Wein, 353.
 — Steaks, 357.
 Wind-Beutel, 1033
 — Butterl, vorzüglich, 1068.
 — Butterl auf andere Art, 1069.
 Wirsing, (Kohl) 597.
 Würstchen, in Butterteig, 150.
 — Hirn-, 151.
 — von Kalbsgekröse, 153.
 Würste, Blut-, 1131.
 — Leber-, 1129.
 — Lungen-, 152.
 — Zungen-, 1130.
 Wurzelwerk, 123.

Z.

- Zander, (siehe Schill) (Abschn. 39) S. 173.
 Zuspisen, verschied., (Abschn. 51) S. 196.
 Zwetschken, ausgebadene, 702.
 — gebackene, 698.
 — Charlotte, 886.
 — Pajesen, 710.
 — Strudel, 730.
 Zucker, Geruch-, (Abschn. 64) S. 276.
 — Glasuren zu Torten u. Bäckereien
 siehe Glasuren S. 276.
 — Orangen und Citronen-, 822.
 — Rosen-, 823.
 — Vanille-, 821.
 Zuckers, Läutern des, 1078.
 Zwiebad, Anis-, 998.
 — Damen-, 1062.
 — Mandel-, 1061.
 — Vanille-, 1060.

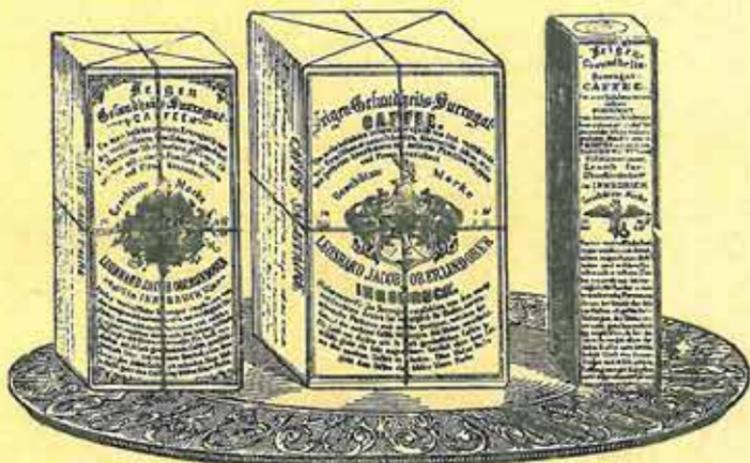


Leonh. J^{b.} Oberlindober

Gegründet 1788. **Innsbruck.** Gegründet 1788.

Aelteste

Tiroler Feigen-Kaffé-Fabrik.



Die P. T. Consumenten, welche meinen echten reinen

Gesundheits-Feigen-Kaffé

zu erhalten wünschen, bitte ich auf oben abgebildete

 **Original-Packungen** 

achten zu wollen.

Nachahmungen werden strafgerichtlich verfolgt.



Chocoladen, 
Cacao,
Bonbons

bester und reinster Qualität

aus der

Fiumaner

Cacao- und 
Chocoladen-
Fabrik (A. G.)

Zu haben in allen besseren Spezerei- und
Delicatessen-Handlungen.





liefert unter Garantie Oesterreichs
grösste Fabrik von

Gärdtner & Knopp

(Camillo Gärdtner)

Wien, XIII.,

(Penzing) Linzerstrasse Nr. 8.

Preisourante gratis.

Tiroler Hochgebirgs-Honig

eigener Zucht, geschleudert, öfters prämiert, von vorzüglicher
Güte und Aroma, zu verkaufen.

Eine 5 Kilo-Blechflasche mit Postnachnahme 5 fl. franco.
Mehr billiger. Echtheit garantiert.

Anton Steiner, Lauterbach, Tirol.

Die

SUPPEN- U. SPEISEN-WÜRZE

MAGGI

ist das Beste zur augenblicklichen Verbesserung
von **SUPPEN, SAUCEN, GEMÜSEN** etc.

Unentbehrlich in jeder guten Küche!

Zu haben in allen besseren Colonialwarengeschäften, Droguerien
und Delicatessenhandlungen.

Ferd. Eschner jun., Papierhandlung, Innsbruck

Pack-,
Schreib-
und Brief-
papiere,

Closetpapiere,

Filtrierpapier
grau und weiss,
färbige Papiere,

Obstwickelpapier,

Conditorpapier,

Pappen

(auch kreisrund geschnitten)

Pergamentpapier,

Seinsiedepergament,

Seidenpapiere,

Schmirgelpapier

etc.

Einschreibbücher,

Bonnbücher,

Fremdenbücher, Wäschebücher,

Cassablock

für Hôtels, Restaurants,

Cotellets-Manchetten,

Etiquetten für Dunstobst
etc.

Fruchtkapseln,

elastische und Schiefer-
tafeln, Menükarten,

Küchenstreifen,

Schreibmappen,

Tortenpapiere,

Papierteller,

Tintenzeuge,

Zinn-

(Blei-)

Folien

etc.

Stubai, schönsten Thal Nordtirols, **Stubai**.

2 Gehstunden
von Stat. Patsch

Fulpmes,

2 Gehstunden
von Stat. Patsch

Gasthof „Pfurtscheller“

zu längerem Aufenthalt empfohlen. Grosse Zimmer mit Aussicht nach Süden auf die Stubai Gletscher. Vorzügliche und billige Verpflegung. $\frac{1}{4}$ Stunde zum Bad Medrats. Herrliche Spaziergänge. Ausgangspunkt für Besteigungen des Habicht, des Serles und Saile, des Ampferstein und des hohen Burgstall.

Jakob Gerber

Schlosserei, Eisenhandlung, Installationsgeschäft
in **Kufstein (Tirol)**

empfiehlt sich

zur Ausführung aller Bau- und Kunstschlosserarbeiten,
**Herdbestandtheile, Eisenöfen, Eisensparherde,
Dauerbrandöfen,**

Eisenwaren als: Nagel, Schrauben, Ketten, Wiegensägen
Zeichen «Gams» unter Garantie, Mühlsägen, alle Küchengerathe,
Buchenholzkohlen zum Bügeln,

Waffenwaren für Holz- und Erdarbeiter, brennimmt auch alle
Installationsarbeiten

wie: Hausleitungen, Badeeinrichtungen und Closetanlagen
von einfachster bis feinsten Ausführung,

Wasserleitungsartikel

als: Guss- und Schmiedeisenröhren schwarz und galvanisirt,
Wandbrunnen, Fittings, Pumpen aller Art.

Telfs Restaurant & Pension Seiser.

Neuerbautes Haus mit freundlichen mit Balcons versehenen Fremdenzimmern.

Schöner Garten und Veranda mit herrlichem Gebirgsparanorama.

5 Minuten vom Walde entfernt. Bestrenommierte Küche, vorzügliche Getränke,
aufmerksame Bedienung.

Josef Seiser, Besitzer.

Erste tirolisch-
Seifen-, Kerzen- u.



vorarlbergische
Fettwarenfabrik,

Petroleum-
Geschäft

Alois Epp, Innsbruck

empfiehlt

feine als wie gewöhn-
liche

Toiletteseifen
und
Parfumerien.

Beste erzeugte
Kern-, Harz-, Esch-
weger-, Salmiak-,
Schmier-Seifen
für den Haushalt.

Bestes bewährtes
Waschmehl.

Stearin-, Paraffin-,
Ceresin-, Wachs-
und
Talgkerzen.



Echte
Nielsen Reisstärke.
Geruchloses, unexplo-
dierbares
Korffisches Kaiseröl.

Feine
Tafel- und gewöhnliche
Speiseöle.

Rüb- und Leinöl.
Echtes, unverfälschtes
Schweinefett.
Speise-Schweinefett.

Rindschmalz
garantiert rein.

Diverse Sorten
Kunstschmalz.