



Bürgerliches  
Kochbuch.

1.57  
011



Das beste  
bürgerliche Kochbuch.

Eine  
deutliche Anweisung,  
nahrhafte und wohlschmeckende Speisen auf eine  
gute und doch sparsame Art zuzubereiten.

Mit einem Anhange,  
welcher das Einmachen und Aufbewahren der Gemüse und  
Früchte, die Bereitung der Fruchtsäfte, Mousse und Gelée's,  
das Pökeln und Räuchern des Fleisches, sowie die Zu-  
bereitung der Getränke enthält.

Für angehende und geübte Köchinnen  
verfaßt und herausgegeben  
von  
Louise Stremmer.

fünfzehnte vermehrte und verbesserte Auflage.

*Lebe Gantschel*

Landsberg a. d. W.  
Verlag von Bolger & Klein.





TMG  
bes.

15459  
641.55/.56



## Vorwort.

Bei der großen Menge der bereits vorhandenen Kochbücher dürfte das gegenwärtige dennoch keineswegs überflüssig erscheinen, — im Gegentheil einem **wirklichen Bedürfnis** abhelfen. Es existirt nämlich bis jetzt kaum ein Kochbuch, welches das meist auf dem Titel gebrauchte Aushängeschild: „einfaches Kochbuch“, oder „Kochbuch für die Bürgerküche“ auch wirklich durch den Inhalt rechtfertigte, indem alle die sogenannten einfachen Kochbücher nichts weniger als einfach und für die **Bürgerküche** brauchbar sind, vielmehr meist sehr kostspielige, für den gewöhnlichen Hausgebrauch wenig geeignete Recepte enthalten, nach welchen man in den bürgerlichen Familien ohne bedeutende Ausgaben und großen Weitläufigkeiten gar nicht kochen kann.

Ferner sind in den bisherigen Kochbüchern die Quantitäten der zu den Speisen und Getränken erforderlichen Ingredienzien oft da gar nicht angegeben, wo es doch durchaus nöthig ist, wenn eine Hausfrau, die sich Rath in einem Kochbuche holen will, nicht im Dunkeln herumtappen und auf's Ungewisse hin erst zeitraubende und mißglückte Versuche machen soll.

Allen diesen Mängeln abzuhelfen, ist unser gegenwärtiges Kochbuch bemüht gewesen, und wir glauben daher, dasselbe, namentlich in dieser jetzt wieder vermehrten und verbesserten **15. Auflage** als das allerbeste, **wirklich einfache, auf ganz deutlichen und wenig kostspieligen Recepten beruhende Kochbuch für bürgerliche Haushaltungen** bezeichnen zu können.

Die Verlagshandlung.



## Erste Abtheilung.

### A. Suppen und Suppenklöße.

#### 1. Einfachste Wassersuppe.

Man kocht einige starke Petersilien-Wurzeln, in lange Scheiben geschnitten, in Wasser gut weich, lege ein gut Stück Butter hinzu, schneide Schwarzbrot in dünne Scheibchen in eine Terrine, füge Salz hinzu und gieße das kochende Wasser mit den Wurzeln darüber, decke diese Suppe 5 Minuten lang zu und bringe sie dann sogleich zu Tische, denn sonst zerfällt das Brod und wird müßig. (Ein wenig gestoßene Garbe dazu macht noch etwas pikanter.)

#### 2. Wassersuppe mit Gries.

In  $2\frac{1}{4}$  Liter (nach altem Maaß 2 Quart) kochendem Wasser lasse man etwas Citronenschale und Zimmet auskochen, quirle  $\frac{1}{4}$  Pfund Gries hinein und lasse diesen mit  $\frac{1}{2}$  Löffel Butter unter nochmaligem Umrühren tüchtig aufkochen, salze die Suppe und gebe nach Belieben Zucker daran.

#### 3. Einfachste Mehlsuppe.

Man bringt Wasser ins Kochen und thut ein Stück Butter nebst etwas Salz hinzu. Während die Butter durchkocht, wird in einem Töpfchen kalte Milch mit einem oder ein paar Eiern abgequirlt, und soviel Mehl, als zur Consistenz (gehörigen Dicke) der Suppe erforderlich, hinzugequirlt.

#### 4. Gebrannte Mehlsuppe.

Sie unterscheidet sich von der süßen Wassersuppe vorzüglich dadurch, daß bei ihr der Zimmet, Citronenschale und der Zucker fehlt, und braun gebranntes Mehl dazu genommen wird. Man brätet nämlich ein Stück Butter und Mehl in einer Pfanne recht braun, quirlt dies, nebst Salz, in kochendem Wasser und läßt es gehörig durchkochen. Dann wird, wie bei der süßen Wassersuppe, noch etwas rohes Mehl und ein Ei in kaltem Wasser zerquirlt, und dies zu der kochenden Suppe gequirlt. Zuletzt wird noch ein Ei in den Topf geschlagen und selbiges mit dem Quirl von unten auf langsam zertheilt, so daß es in Stücken in der Suppe herumschwimmt.

#### 5. Petersiliensuppe.

Diese bereitet man ganz so wie die Mehlsuppe unter Nr. 3, von der sie sich nur dadurch unterscheidet, daß zuletzt hier gehackte Petersilie hinzugethan wird, die etwas damit durchkochen muß. Setzt man auch noch Zucker hinzu, so schmeckt sie für manche Personen desto angenehmer.



### 6. Kerbelsuppe.

Wie die vorige, nur daß statt Petersilie Kerbel genommen wird.

### 7. Kartoffelsuppe.

Man läßt die abgeschälten, in Stücke geschnittenen und abgewaschenen Kartoffeln in einen ganz damit angefüllten Topf in Wasser weich kochen. Ist dies geschehen, so schüttet man das Wasser, welches die grasigen Theile der Kartoffel ausgezogen hat und stark danach schmeckt, weg, thut die Kartoffeln in einen Durchschlag, reibt sie, nachdem man sie etwas zerdrückt hat, wieder in den Suppentopf, schüttet frisches kochendes Wasser darüber, thut Salz hinein und setzt ein Stück Butter hinzu, oder giebt Mehl und Butter zusammen gebraten hinein. Unterdeß hat man auch in einem besonderen Töpfchen Sellerie, der in Scheiben geschnitten ist, nebst etwas Selleriekraut weich gekocht, und dieser Sellerie, dem man auch etwas Petersilie beifügen kann, wird zuletzt ebenfalls der Suppe zugesetzt, wodurch selbige eben erst ihren pikanten Geschmack bekommt. Auch streut man wohl etwas gestoßenen Pfeffer darüber. Uebrigens ist es auch gerade nicht nöthig, die weich gekochten Kartoffeln durch den Durchschlag zu drücken, sie können, nachdem das erste Wasser abgegossen ist, in den Topf selbst schon hinreichend durch Rühren mit dem Löffel oder Quirl zerdrückt werden, und es schadet gar nicht, wenn auch noch einzelne Kartoffelstücke in der Suppe zurückbleiben. Man kann den Kartoffelbrei (siehe diesen), der etwa übrig geblieben ist, zu dieser Suppe verwenden, indem man den Kartoffelbrei in warmem Wasser klar kocht, und — wenn man sie eben hat — so gießt man auch noch etwas Sahne hinzu und thut gehackte Petersilie in die Suppe, welche so zubereitet sehr angenehm schmeckt.

### 8. Brodsuppe.

Man schneidet nach Verhältniß der Personen altbackenes Brod in einen Topf, gießt Wasser darauf, thut etwas Kümmel hinzu und läßt es zugedeckt, ohne zu rühren oder zu quirlen, kochen, bis das Brod ganz weich ist. Alsdann quirlt man es tüchtig, gießt es durch einen Durchschlag, lasse es nochmals aufkochen, thue Butter und Salz dazu und liire es kurz vor dem Anrichten mit Sahne und 2 Eidottern.

### 9. Spargelsuppe.

Diese Suppe gewinnt man als Nebenproduct, wenn Spargel als Gemüse gekocht wird. Wenn nämlich der Spargel in Wasser und Salz weich gekocht ist, so wird die nach dem Spargel schmeckende Brühe abgeschüttet und in dieselbe ein Stück Butter gethan. Ferner quirlt man einen guten Löffel



voll Mehl in kaltem Wasser klar, läßt dieses mit der Suppe aufkochen und zieht sie zuletzt mit einem klar gequirkten Ei ab, worauf die Suppe fertig ist, die man, wenn es beliebt, auch noch mit Zucker versüßen kann. Bei Tisch wird Semmel oder Weißbrod in dieselbe geschnitten. Den Spargel selbst ißt man apart mit brauner Butter oder einer Milchsaucce. (S. unter Gemüsen.)

### 10. Milchsuppe.

Man kocht süße Milch auf, quirlt ein Ei und etwas Mehl in kalte Milch und schüttet dies zu der kochenden, zu der man, wenn die Suppe besser werden soll, auch noch Zucker und Zimmt zusetzen kann. Sie wird über Zwieback, geschnittene Semmel oder Weißbrod angerichtet.

### 11. Eiermilch.

Man läßt Milch mit Zimmt, Citronenschale, Zucker und einigen abgeschälten und gestoßenen Mandeln — darunter 4 bis 5 bittere — durchkochen. Unterdeß quirlt man das Gelbe von einigen Eiern mit ein wenig feinem Mehl in kalter Milch und schüttet dies unter stetem tüchtigen Umquirlen zu der kochenden Milch. Das Weiße der Eier aber behält man zurück, schlägt es zu einem steifen Schnee, sticht von demselben Klößchen ab und setzt dieselben, mit Zucker und Zimmt bestreut, auf die fertige Eiermilch, die man nun entweder warm als Suppe, oder kalt als Kalteschaale genießen kann.

### 12. Biersuppe von Braumbier.

Man nehme einige alte Brodrinden,  $1\frac{1}{8}$  Liter (1 Quart) Braumbier, etwas Zimmt und Ingwer, einige Kelfen und lasse dies einige Zeit kochen. Dann rühre man es durch einen Haarsieb, thue ein Stück Butter und etwas Zucker dazu und lasse es dann nochmals aufkochen.

### 13. Biersuppe von Braumbier auf andere Art.

Will man Biersuppe von aufgefülltem und verdünntem Braumbier (dem sogenannten Haustrunk) bereiten, so wird kein Wasser weiter zugesetzt; nimmt man aber unverdünntes Faß- oder Flaschenbier, dann muß noch Wasser hinzugeschüttet werden, sonst schmeckt die Suppe zu bitter. Man setzt das Bier mit einem Stück Zucker und Butter, etwas Salz, Zimmt und Citronenschale an's Feuer und läßt Alles gehörig durchkochen. Ferner wird Gries, so viel als nöthig ist, um die Suppe sämig zu machen, (auf  $1\frac{1}{8}$  Liter [1 Quart] Bier ungefähr 2 gute Eßlöffel voll) in etwas kaltem Bier eingerührt und unter stetem Umquirlen zu dem kochenden geschüttet, worin er gut ausquellen muß. Endlich quirle man auch noch ein oder ein paar Eier in kalte Milch, oder noch besser

in süßen Rahm, der zum Behufe des Quirlens mit ein wenig alter Milch oder Bier verdünnt wurde, gießt dies ebenfalls unter stetem Umrühren in die Suppe, läßt sie damit noch einmal aufwallen und sie ist fertig. Durchkochen aber darf sie mit dem Ei nicht mehr, denn langes Stehen in der Hitze (am Feuer oder in der Röhre) würde jede andere Vorsicht fruchtlos machen, so daß das Eiweiß doch noch gerönne. Man giebt die Suppe mit zerbröckeltem Zwieback oder mit Semmelwürfeln zu Tisch und streut Zimmt oder Ingwer darüber. Will man sie noch wohlschmeckender haben, so wird gegen Ende des Kochens Weiß- oder Rothwein hinzugethan. Dann bleibt aber die Milch besser weg, und das Ei wird in kaltem Biere zugleich mit dem Wein eingequirlt. Soll die Suppe ordinärer sein, so nimmt man statt Gries nur Weizenmehl, welches mit dem Ei in die Milch gequirlt wird, statt Zucker aber vielmehr den wohlfeilern Syrup.

#### **14. Bier-suppe von Weißbier.**

Man setzt ein Liter Weißbier auf's Feuer und schäumt es ab; dann nimmt man den nöthigen Zucker, etwas abgeriebene Citrone und Zimmt, einige Körnchen Salz und etwas Butter und läßt Alles zugedeckt langsam kochen. Hierauf nimmt man 4 Eidotter und einen Theelöffel voll Kraftmehl, quirlt dies mit etwa 1 Tassenkopf voll süßer Sahne ab, gießt unter beständigem Umrühren das Bier hinzu und giebt es über in Würfel geschnittene Semmel zu Tische.

#### **15. Weißbiersuppe mit Reisgries.**

Auf 2 $\frac{1}{4}$  Liter (2 Quart) Bier rechnet man 125 Gramm ( $\frac{1}{4}$  Pfund) Reisgries. Sobald das Bier aufkocht, gießt man den vorher mit kaltem Biere eingerührten Gries zu dem kochenden Biere und läßt ihn darin gut ausquellen, thut auch Butter, ein wenig Salz und Zucker daran; gut durchgekocht, wird die Suppe mit ein paar Eiern abgequirlt, angerichtet und mit Zucker bestreut.

#### **16. Klare Weißbiersuppe, welche die Stelle einer Weinsuppe vertreten kann.**

Man gießt so viel Weißbier, als man nöthig zu haben glaubt, in eine Kasserolle, giebt ein Stückchen Zimmt, etwas Citronenschale nebst ein Paar Citronenscheiben und hinreichenden Zucker hinzu und läßt damit das Bier aufkochen, worauf dann die Suppe noch mit einem Löffel voll Kartoffelmehl sämig gemacht und, wenn man will, durch einen Zusatz von Wein verschönert wird.

#### **17. Weinsuppe.**

Wasser wird mit Zimmt, Citronenschale und Zucker an's Feuer gesetzt und durchgekocht. Dann schüttet man dazu eben



so viel Weißwein, als man Wasser nahm, oder noch etwas mehr, und fügt zuletzt noch ein oder ein paar in Wasser oder etwas Milch abgequirlte Eier hinzu. Die Suppe darf, sobald der Wein beigemischt ist, nur noch kurze Zeit kochen, weil sonst zu viel von seiner Kraft verloren gehen würde, daher auch das Ei bald hinterher zugegeben werden muß, welches man ebenfalls, um das Gerinnen zu verhüten, nur wenige Minuten mit durchkochen läßt.

### **18. Sagosuppe mit Weiß- oder Rothwein.**

Man wasche den Sago mit kaltem Wasser, thue ihn in einen Topf, gieße kaltes Wasser darauf und lasse ihn weich kochen, wobei er öfters umgerührt werden muß, damit er nicht klumpig wird und anhängt (anbrennt). Wenn er nun recht dick aufgequollen ist, wird er in einen größeren Topf geschüttet, Wein, Zucker, Zimmt und Citronenschale hinzugefügt, und Alles noch zusammen ein wenig durchgekocht, aber nicht zu lange, damit der Wein seine Kraft behält. Will man nicht lauter Wein nehmen, so kann man ihn auch durch Wasser verdünnen und die Suppe wird dennoch gut schmecken.

### **19. Gelbe Erbsensuppe.**

Man läßt gelbe Erbsen, wäscht sie ab, setzt sie mit kaltem weichen Wasser an und läßt sie darin weich kochen. Dann werden sie mit einer Kelle klein gedrückt und gequirt und hierauf durch einen Durchschlag gerührt, damit die Hülsen zurückbleiben. Nun bringt man die durchgerührte Brühe wieder mit heißem Wasser, soviel als zur Suppe nöthig ist, verdünnt auf's Feuer und thut etwas geschnittenen Sellerie und Porree daran, welches Beides in der Brühe weich kochen muß, worauf dann in einer kleinen Pfanne Butter und Mehl braun gebraten und dieses zuletzt an die Brühe gethan wird, die damit noch paar Mal aufkochen muß, und in die man dann noch in Butter geröstete oder ungeröstete Semmelscheiben thun kann. Wer die Suppe noch besser haben will, mag auch etwas Bouillon daran nehmen, doch schmeckt sie auch schon mit bloßer Butter geschmelzt recht gut, nur muß nicht zu wenig Sellerie genommen werden, damit dieser gehörig hervorschmeckt. Wenn man Pöckelfleisch von Schweinsohren oder Schweinschnauzen dazu essen will, so muß dies apart gekocht werden.

### **20. Grüne Erbsensuppe.**

Grüne, womöglich lauter recht junge Erbsen werden, nachdem sie ausgehülst sind, in kochendes weiches Wasser gethan, und zwar immer ganz allmällig, eine Kelle voll nach der andern, sobald sie wieder zu kochen anfangen. Sind sie ganz weich gekocht, dann wird, ohne daß man sie durch einen



Durchschlag gerührt hätte, Butter und Mehl daran gebraten, gleich wie bei den trockenen Erbsen; überdies aber auch wird so viel Zucker, daß man die Süßigkeit durchschmeckt, nebst etwas gehackter Petersilie beigefügt, und zuletzt Brocken von gerösteter oder ungerösteter Semmel hineingethan. Es versteht sich von selbst, daß die Erbsen so mit Wasser verdünnt werden, daß sie die Suppenform erhalten; aber das hinzugegossene Wasser muß durchaus immer kochendes sein, sonst werden die Erbsen hart und ungenießbar. Nach Belieben kann man auch etwas Bouillon hinzufügen, und statt der Semmelbrocken kann man auch Klößchen, von Semmel und Mehl, Milch und Eiern locker bereitet, nehmen, die in der Suppe weich kochen müssen, ehe die Petersilie daran kommt.

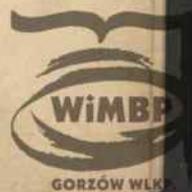
### 21. Hafergrüßsuppe.

Diese Suppe erhält am reinlichsten und appetitlichsten, wenn man die Hafergrüße in ganzen Körnern, aber nicht geschrotet, kauft, wo man sie dann selbst lesen und von dem nicht selten darunter befindlichen Schmutze befreien, so wie überhaupt sie ganz rein verlesen kann. Ist dies geschehen, so brüht man sie einige Mal mit kochendem Wasser recht gut ab, denn dadurch kocht sie sich desto weißer und schöner, trocknet sie wieder in der Röhre oder in der Sonne, und stampft sie dann in einem Mörser zu Schrot, am besten, wenn sie noch ganz warm ist. Darauf wird sie mit Wasser, einem Stückchen Zimmt und etwas Citronenschale angesetzt, und so lange gekocht, bis die Brühe sämig geworden ist. Vor dem Ueberkochen muß man sie sorgfältig bewahren, denn sie steigt gern. Sie wird nun durch einen feinen Durchschlag oder Haarsieb gerührt, mit etwas kochendem Wasser nachgespült, und dann wieder mit ein wenig Salz, einem Stück Butter, hinreichendem Zucker und kleinen Rosinen (Korinthen) ans Feuer gebracht, wo Alles noch eine Zeit lang durchkochen muß. Ohne Korinthen schmeckt sie nicht so gut. Man schneidet Semmelwürfel in dieselbe und streut Zimmt darüber. Auf  $1\frac{1}{8}$  Liter (1 Quart) Suppe nimmt man eine Hand voll Hafergrüße.

Oder: man lasse da, wo man die Hafergrüße nur geschrotet bekommen kann, das Abbrühen, Trocknen und Stampfen ganz weg, wasche und brühe dieselbe nur kurze Zeit vor dem Ansetzen, und verfare dann so mit dem Kochen wie eben angegeben.

### 22. Chokoladensuppe.

Sie kann mit Wein oder Milch bereitet werden. Im ersten Falle setzt man Wasser an's Feuer und läßt es mit geriebener oder blos zerbröckelter Chokolade nebst Zucker und



etwas Zimmt unter häufigem Umrühren kochen; dann wird ein oder ein paar Eier in eben so viel Wein, als man Wasser nahm, gequirlt, und dies zu der kochenden Chocolate unter stetem Umrühren geschüttet, so daß Alles nur noch einige Minuten durchkocht. — Die Chocoladensuppe mit Milch ist im Grunde nichts anderes, als eine dünner gemachte Milchchocolade, zu der man nur eine geringere Sorte Chocolate nimmt. Man rechnet nämlich 125 Gramm ( $\frac{1}{4}$  Pfund) Chocolate auf ein bis 1 $\frac{1}{4}$  Liter (1—1 $\frac{1}{2}$  Quart) Milch, in die man, wenn sie kocht, die geriebene Chocolate nebst dem gehörigen Zucker thut und endlich auch noch ein oder ein paar in kalter Milch abgequirlte Eier, oder nur Eidotter hinzufügt. Läßt man das Eiweiß zurück, so kann man dieses zu Schlamm schlagen und von demselben abgestochene Häufchen, die man mit Zucker und Zimmt bestreut, auf die Suppe setzen, wenn sie bereits in die Terrine gefüllt ist.

### **23. Unehnte Chocoladensuppe (Bauern-Chocoladensuppe).**

Ungefähr 6 Löffel voll Weizenmehl werden in einem flachen eisernen Tiegel unter stetem Rühren braun geröstet und in etwas kalte Milch nebst ein paar Eidottern gequirlt. Unterdeß hat man aber schon 1 $\frac{1}{8}$  Liter (1 Quart) Milch mit Zucker und Zimmt an's Feuer gesetzt und in's Kochen gebracht, in welche die zurückgelassene kalte Milch mit dem Mehl und den Eidottern unter beständigem Umrühren geschüttet wird, so daß Alles nun noch einige Zeit durchkocht. Das Weiße der Eier wird zu Schnee geschlagen, und mit demselben wie bei der echten Chocoladensuppe (No. 22) verfahren. Man thut wohl, nicht gleich das ganze gebrannte Mehl einzuquirlen, sondern erst zu untersuchen, ob die Suppe schon dick genug wird, wenn etwas Mehl zurückbleibt, wo nicht, so kann man noch immer den Rest in ein wenig Milch oder Wasser einquirlen und zuschütten. Uebrigens ist diese Suppe nicht mit der gebrannten Mehlsuppe Nr. 4 zu verwechseln.

### **24. Mohnsuppe.**

Auf 6 Personen rechnet man gewöhnlich 4 Tassenköpfe Mohn. Der Mohn wird gebrüht und fein gerieben; den vierten Theil davon thut man in einen Brühsieb, hält dieses über den Suppenapf und gießt einige Tassen voll kochendes Wasser darüber, rührt und quetscht die Mohnmilch mit dem Wasser tüchtig hindurch, verfährt auf diese Weise noch zweimal mit derselben Portion Mohn, schüttet die Hülsen hinweg, und behandelt die übrigen 3 Portionen Mohn auf dieselbe Weise. Hat man nicht die gehörige Quantität Suppe gewonnen, so gießt man noch etwas kochendes Wasser, besser



noch Milch, hinzu, setzt es mit etwas Citronenschale auf schnelles Feuer, rührt 2 gehäufte Löffel voll Mehl in Wasser klar und läßt die Suppe unter stetem Rühren einmal damit aufkochen, macht Salz, Zucker und gestoßenen Zimmt daran, und giebt sie mit kleinwürflig geschnittener Semmel zur Tafel.

### **25. Bouillon- (Fleischbrüh-) Suppen mit Reis, Graupen, Gries, Sago oder Fadennudeln.**

Man kann die Bouillonsuppe von Rind-, Hammel- oder Kalbfleisch bereiten. Die Rindfleisch-Bouillon ist die nahrhafteste und kräftigste, die Hammel-Bouillon milder und besonders für einen Kranken passend, die Kalbfleisch-Bouillon die schwächste und nicht für Jedermann geeignet. Das zur Bouillon bestimmte Fleisch, wozu das magerste aus der Keule stets das beste ist, wird tüchtig mit einem hölzernen Schlägel geklopft, dann schnell mit kaltem Wasser (aber nicht mit warmem, weil dadurch schon etwas Kraft sich ausziehen und verloren gehen würde) abgewaschen, und nur mit Salz in den Kochtopf gethan, worin sich entweder ganz kaltes oder wenigstens lauwarms Wasser befindet, denn in kochendes bringt man das Fleisch nicht gern, weil es sich sonst nicht so gut abschäumt. Sobald das Wasser kocht, fängt das Fleisch an, einen schmutziggrauen Schaum abzusetzen, der beständig mit einem Schaumlöffel oben abgenommen werden muß, so lange, bis sich keiner mehr zeigt. Jetzt thut man auch die Suppenkräuter hinzu, die nach der Jahreszeit und dem Geschmack und dem Belieben eines Jeden verschieden sind. Dahin gehören besonders Spargel, Sellerie, Peterlie und Zucker- oder Petersilienwurzeln; außerdem Poree, Lauch und Zwiebeln, auch wohl ein paar gelbe Wurzeln und ein Lorbeerblatt.

Wenn das Fleisch 2—3 Stunden gekocht hat (das Rindfleisch muß am längsten kochen) und weich, sowie die Bouillon kräftig genug ist, dann nimmt man das Fleisch sammt den Suppenkräutern heraus, oder gießt Alles durch einen feinen Durchschlag, oder ein Suppensieb, und jetzt hat man die reine Bouillon, die zum beliebigen Gebrauche verwendet werden kann, das heißt: entweder zu anderweitigen Speisen, zu denen man Fleischbrühe (wenn nicht zu vielerlei Kräuter darin gekocht waren) gebraucht, oder zu Bouillonsuppen selbst. Von letzterem Fall ist hier die Rede. Die Bouillon wird nämlich dadurch zur Bouillonsuppe, daß man sie, nachdem Fleisch und Suppenkräuter davon getrennt sind, nochmals auf's Feuer bringt und den vorher schon besonders ab- und weichgekochten Reis, oder die Graupen oder den Sago hinzuschüttet und mit der Bouillon noch einige Zeit durch-



kochen läßt. Hinsichtlich des Reis ist noch zu bemerken, daß man ihn liest, abwäscht und mit kaltem Wasser ansetzt. Wenn er kocht, wird das Wasser, welches säuerlich schmeckt, ein oder einige Mal ab- und anderes kochendes zugeschüttet, womit er nun weich kocht. Auch von den Graupen, die ebenso angelegt werden, muß das Wasser, welches das Mehliges und Kleistrige herauszieht, ein- bis zweimal abgegossen werden, bis die Brühe ziemlich klar ist. Man versäume dies nicht, sonst bekommt man leicht eine kleistrige Mehlsuppe, da viele Sorten von Graupen sehr abkochen. Auch kann man statt Reis, Grütze oder Sago vielmehr Gries oder Fadennudeln nehmen, welches beides gleich unmittelbar, ohne abgekocht zu sein, in die Suppe kommt und hierin aufquillt und weich kocht. Will man auch Klößchen hinein haben, was jedoch zu Fadennudeln nicht paßt, so werden dieselben, nachdem sie vorher schon gemacht sind, jetzt auch hinzugethan. Kommen sie in die Höhe, so ist's ein Zeichen, daß sie gar sind.

### **25a. Liebig's Fleischextract.**

Wenn eine Bouillon nicht kräftig genug gerathen ist, macht man von Liebig's Fleischextract in kleinen Dosen heran und erzielt man hierdurch einen größeren Wohlgeschmack. — Liebig's Fleischextract hat sich in vielen Küchen unentbehrlich gemacht, da man durch richtige Verwendung davon reine schmacklose dünne Brühe ohne große Mühe in eine wohl-schmeckende und kräftige verwandeln kann, auch genügen einige Gramm Fleischextract, um eine Tasse Bouillon schnell ohne Fleischezuthaten herzustellen. — Liebig's Fleischextract aber zusammen mit Knochen und Fleischabfällen liefert eine treffliche Suppe, bei deren raschen Zubereitung außerdem das stundenlange Kochen fortfällt und Feuerung und Zeit erspart wird; auch hat man bei der Verwendung von Fleisch nicht immer gleich Verwerthung für das ausgekochte Fleisch. Eine gute kräftige Suppe aber ist als Appetiterreger einerseits, sowie als Nahrungsmittel, wenn man ihr durch Einlagen die fehlende Nährkraft giebt, andererseits von einer für die Gesundheit nicht zu unterschätzenden Bedeutung.

Man bedarf 40 Pfund reines Muskelfleisch (also ungefähr 50 Pfund Fleisch mit Knochen), um nur 1 Pfund von diesem Extract herzustellen.

Liebig's Fleischextract verbessert ferner: Bratensaucen, Gemüse, Fische und Salate.

### **25b. Einfache Fleischsuppe nach Liebig's Compag.**

Man zerhackt 200 Gramm Rindsknochen, sowie einige Fleischabfälle gröblich, setzt sie mit 1½ Liter kaltem Wasser auf, schäumt sie, thut 12 Gramm Salz und allerhand Suppen-



kraut und Wurzeln dazu und kocht die Suppe eine Stunde. Man gibt sie durch, setzt ihr 12 Gramm Liebig's Fleisch-Extract zu, kocht sie auf und thut nun entweder 40 Gramm Gries, Reis, Fadennudeln, Sago, Sternmakkaroni u. dergl. an die Suppe, die man damit noch eine knappe halbe Stunde kocht.

### **26. Hühnersuppe.**

Das Huhn oder die Hühner, welche zur Suppe bestimmt sind (alte geben natürlich mehr Kraft), werden, nachdem sie geschlachtet sind, in heißem Wasser abgebrüht, gerupft, ausgenommen, dann noch einmal tüchtig ab- und ausgewaschen, und mit kaltem Wasser und etwas Salz angesetzt. Der beim Anfangen des Kochens sich bildende Schaum wird abgenommen und im Uebrigen eben so verfahren, wie bei jeder andern Fleischsuppe. Man kann die Hühner entweder in der Suppe lassen und sie gekocht zu derselben essen, oder sie herausnehmen und die bloße Bouillon zur Suppe verbrauchen, die Hühner aber dann noch besonders in Butter schweigen und als Braten verspeisen.

### **27. Taubensuppe.**

Die Tauben werden, nachdem sie gehörig gerupft, gereinigt, ausgenommen und abgewaschen sind, entweder ganz gelassen oder zur Hälfte durchgeschnitten, und dann, nebst den Magen, den Lebern und etwas Salz angesetzt. Wenn sie etwa eine Stunde gekocht haben und gut abgeschäumt sind, kühlt man sie in kaltem Wasser ab, damit der graue Schaum, der sich gewöhnlich an's Fleisch legt, entfernt wird, gießt die Brühe durch ein Sieb, schneidet Sellerie, etwas Blumenkohl oder Kohlrabi, oder nach der Jahreszeit einige Zuckerwurzeln, oder auch eine Petersilienwurzel hinein, thut etwas Butter nebst bereits abgekochtem Reis, oder Graupen, oder Gries (nicht abgekocht) hinzu, läßt die Suppe noch eine Weile kochen, und legt zuletzt noch etwas fein gehackte Petersilie hinein. Suppen von alten Tauben gehören unter die kräftigsten und wohlgeschmeckendsten.

### **28. Suppe von Gänselein mit Rindfleisch.**

Das gereinigte Gänselein wird mit 1½ Pfund Rindfleisch (für 6 Personen), dem nöthigen Salz und entsprechenden Wasserzuschuß angesetzt. Nachdem es wie Rindfleischbrühe geschäumt worden, giebt man das gewöhnliche Wurzelwerk daran und läßt die Suppe langsam kochen. Die knochigen Theile des Gänseleins: Hals, Füße, Flügel, Kopf, sind gewöhnlich nach 2 bis 2½ Stunden weich; man nimmt sie dann heraus und läßt sie, ein wenig gesalzen und mit Brühe beschöpft, warm stehen; der Magen und das Herz brauchen eine Stunde länger zum Weichwerden. Nachdem man auch



diese Theile herausgenommen hat, läßt man auch das Rindfleisch vollends weich werden. Passende Einlagen: Nudeln, Eiergrauen, Einlauf; als Zugabe junge Gemüse, wie sie zur Hühnersuppe Verwendung finden.

### **29. Gemüsesuppe (französische).**

Hierzu bedarf man verschiedene Wurzeln und junge Gemüse. Mohrrüben werden in Stäbchen geschnitten, Kohlrabirüben geschält und in Scheiben geschnitten, das noch junge Blattwerk dazu gegeben. Sellerie in Scheiben geschnitten; Wirsingkohl, von den harten Deckblättern abgelöst, in kleine Stücke getheilt; Blumenkohl von allem holzigen befreit in Nestchen getheilt; Schoten ausgekernt. Dann brüht man den Wirsingkohl mit den Kohlrabiblättern ab und wäscht alles Gemüse in kaltem Wasser. Das Gemüse wird nun mit Zurücklassung Blumenkohls und Schotenerbsen in Butter geschmort, bis es halb weich ist, darauf in guter Rindfleischbrühe mit Hinzugabe der zurückgelassenen Sorten vollends weich gekocht. Eventl. Eier- oder Schwemmklöße als Einlage. Für 6 Personen sind 2 bis 3 Hände voll geschnittene Gemüse und etwa 100 Gramm Butter zum Schmoren nothwendig.

### **30. Gemüsesuppe (einfache).**

Gewöhnliches Wurzelwerk ohne Porree wird klein geschnitten, gewaschen und in Salzwasser angestellt. Nachdem es 1—1½ Stunden gekocht hat, giebt man von allem feinen Gemüse, das man zur Verfügung hat, also eine Hand voll Schotenerbsen, einige Stangen Spargel (gebrochen), Blumenkohl, Rosenkohl, einige Stückchen zarten Wirsingkohl, einige frische Steinpilze daran und läßt sie mit weichkochen. Die Suppe wird alsdann eingebrannt, zuletzt noch gehackte grüne Petersilie, Maikräuter oder Sauerampfer, oder einige Blättchen Spinat zu einmaligem Aufkochen daran gegeben und das Ganze über gerösteten Semmelbrocken angerichtet. Auch paßt daran Einlauf, oder man kann die Suppe mit Ei abziehen.

### **31. Schoten-, Spargel-, Blumenkohlsuppe.**

Alle diese Suppen werden gleich zugerichtet. Die Schotenerbsen, resp. den geschälten oder gebrochenen Spargel, oder den gepuzten, in Nestchen zerteilten oder gewaschenen Blumenkohl setzt man in Wasser mit dem nötigen Salz an und läßt das Gemüse weichkochen. Dann macht man eine Einbrenne, löscht sie mit der Suppe ab und verbindet sie mit derselben. Nachdem die Suppe noch ein wenig durchgekocht hat, giebt man Einlauf, irgend eine Sorte Schwemmklöße oder Eiernudeln daran. — In Ermangelung frischer Schotenerbsen kann man auch getrocknete (russische) oder Büchschoten zur Suppe nehmen.



### 32. Nalssuppe.

Will man eine Nalssuppe für den gewöhnlichen Tisch kochen, so bereite man eine einfache kräftige Bouillon, in der man eine Stunde vor dem Anrichten einen Teller junge Erbsen, ebensoviel in Viertel geschnittene Birnen und fein würfelig zerteilte Wurzeln gar kocht. Auch mehrere abgezogene, zerschnittene, in Salzwasser vorher halb gar gekochte Nale, sowie Nalskräuter, wie man sie haben kann, fügt man hinzu, kocht alles gar, verdickt die Suppe wenn nötig und giebt Schwemmkloßchen hinein und Citronenscheiben nebenher.

### 33. Ochsenchwanzsuppe.

2 Ochsenchwänze werden in 2 Finger breite Stücke geschnitten, sauber abgewaschen, mit kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt, darin beinahe zum Kochen gebracht und hierauf noch einmal in kaltem Wasser abgespült. In dem gut gereinigten Suppentopfe werden dann einige Zwiebeln, feingeschnittene Mohrrüben, Petersilienwurzeln, Borree und Sellerie, zu denen auch ein Lorbeerblatt und 6—8 Pfefferkörner hinzugefügt werden können, mit einem Stückchen Butter und ein wenig Salz etwa 10 Minuten gedämpft, 1½ Lt. Fleischbrühe und 1½ Lt. Weißwein darüber gegossen und die Schwanzstückchen nebst einigen Speckscheiben und Abfällen von rohem Schinken darin langsam beinahe weich gekocht, dann nimmt man das Fleisch aus der Brühe, gießt diese durch ein feines Sieb, nimmt das überflüssige Fett ab, fügt vielleicht noch ein Glas Madeira und soviel Fleischbrühe hinzu, als man Suppe zu haben wünscht (2½—3 Lt.), und läßt darin die Schwanzstückchen vollends weich kochen. Allerlei junge Gemüse wie Erbsen, Spargel, Möhren und andere Rüben, die man in einem besonderen Töpfchen mit etwas Bouillon gekocht hat, werden nun in der Terrine angerichtet und die Suppe, die noch mit ein wenig Cayennepfeffer gewürzt ist, heiß hinzugegossen. Statt der verschiedenen Gemüse giebt man für den einfachen Tisch nur das zerschnittene Schwanzfleisch und reichlich Möhren in die Suppe.

### 34. Wildsuppe.

Man verwendet hierzu Fleisch vom Halse und den Blättern vom Reh und Hirsch, doch muß, wenn die Suppe einen guten Geschmack haben soll, das Fleisch ganz frisch sein. Die Blätter werden in Butter weich gedämpft, dann das Fleisch abgeschnitten und mit etwas Bouillon fein gestoßen und durch ein feines Sieb gestrichen. Die Knochen der Blätter schlägt man in kleine Stücke, ebenso den Hals, thut etwas Butter, mageren Schinken, Wurzelwerk und einige Löffel Bouillon dazu und läßt das Ganze bei mäßigem



Feuer dämpfen, bis der Boden der Kasserole mit dunkelbrauner Glace bedeckt ist, füllt dann Bouillon oder Wasser hinzu, läßt dies 3—4 Stunden kochen und gießt die Brühe dann durch ein Sieb, kocht sie mit etwas Braunmehl klar und fügt beim Anrichten mit dem Wild-Püree ein Stückchen Butter, etwas Muskatnuß und Pfeffer zu, sowie in Faden geschnittenes Wildfleisch oder gebratene Semmel-Croutons; auch kann man ein Glas Madeira oder starken Franzwein hineinthun.

### **35. Krebsuppe.**

Die Schalen von gekochten Krebsen werden in einem Mörser zerstoßen und in Butter oder Mehl geröstet; dann thut man sie mit ein wenig Salz und geriebener Semmel in kochende Bouillon und läßt sie so lange damit durchkochen, bis sich alle Kraft aus den Schalen ausgezogen hat und die Suppe pikant darnach schmeckt. Jetzt wird sie durch ein Suppensieb gerührt, dann noch einmal mit einem Stück Butter und gestoßenen Muskatblumen, oder geriebener Muskatnuß aufgekocht und zuletzt mit dem Eidotter abgequirt. Will man sie noch besser haben, so werden gegen das Ende des Kochens auch noch einige Krebschwänze oder Fleischklöße, oder Beides hineingethan.

### **36. Suppe von Hammelfleisch mit Kartoffeln.**

Das Hammelfleisch wird mit kaltem Wasser angesetzt und geschäumt. Sellerie, Petersilie und Porree in Scheiben geschnitten, — sowie auch einige Körner Kümmel, großer und kleiner Pfeffer und 1—2 Lorbeerblätter werden hinzugegeben, nachdem das Fleisch bald weich ist. — Dann werden abgeschälte Kartoffeln in Stücke geschnitten und mit Wasser und etwas Salz weich gekocht, das Wasser von denselben dann abgossen, die Kartoffeln nun entweder ganz gelassen oder mit der Kelle klein gedrückt, und die gar gekochte Brühe darüber gegossen.

### **37. Kalbfleischsuppe mit Reis oder Graupen.**

Das Kalbfleisch muß recht gut abgeputzt und weiß gemacht werden, zu welchem Zwecke man es kurze Zeit in Wasser kocht (dieses aber nicht mehr weggießt, weil schon Kraft darin ist), das Fleisch dann herausnimmt, die Häute abzieht und in kaltes Wasser legt, wodurch es recht weiß wird. Nun gießt man das Wasser der Abkochung durch ein Haarsieb oder einen feinen Durchschlag, thut das Fleisch wieder in dasselbe und läßt es fortkochen. Nach dem Abschäumen giebt man ein ziemliches Stück Butter, Salz und eine halbe Citrone daran, welche zu Reis vorzüglich gut schmeckt; beim Anrichten wird die Brühe mit Eiern abgequirt, der besonders



abgekochte Reis mit einem Stückchen Butter vermengt, hinzugehan und Muskatnuß darüber gerieben.

Will man statt Reis die Kalbfleischbrühe mit Graupen geben, so koche man die Graupen in einem Topfe aus, setze dieselben mit der Suppe zusammen auf, thue Wurzeln in das Fleisch, quirle die Suppe mit Eiern ab und reibe Muskatnuß darauf. — Das Fleisch wird abgeputzt zur Sauce gegeben.

### 38. Zungensuppe.

Nachdem die Lunge, das Herz und die Milz von einem Kalbe gehörig ausgewässert worden sind, setze man Alles, in einige Stücke zerschnitten, mit Salz zum Feuer und lasse es so lange unter fortwährendem Abschäumen kochen, bis es keinen Schaum mehr wirft. Sodann fühle man es ab (d. h. lege die Lunge und das Uebrige in kaltes Wasser, puße es sauber ab, lege es in einen reinen Topf und gieße die Brühe durch ein Brühsieb darüber). Mit einem guten Löffel voll Butter und dem dazu gehörigen Wurzelwerk lasse man es nun völlig weich kochen und richte diese Brühe über ausgequollenem Reis oder Gries oder Graupe an. Wer es liebt, zerschneidet Herz und Milz in kleine würflige Stückchen und thut solche in die Brühe. Die Lunge wird zum Hachs verwandt.

### 39. Linsensuppe.

Die Linsen werden gelesen, gewaschen, mit weichem kalten Wasser aufgesetzt und gar gekocht. Dann gießt man das Wasser ab, reibt die Linsen durch einen Durchschlag, thut sie wieder in einen größeren Suppentopf, giebt Butter, Salz, etwas kleingeschnittenen Sellerie und Porree, welcher letzterer in einem besonderen Töpfchen abgekocht ist, mit der Brühe hinzu, und wenn diese Zusätze noch eine Weile mit den Linsen durchgekocht, wird die Suppe mit gebratenen oder ungebratenen Semmelwürfeln angerichtet.

### 40. Suppe von weißen Bohnen.

Wird ebenso wie vorstehende Linsensuppe bereitet.

### 41. Pflaumenmußsuppe.

Dies ist besonders im Frühjahr, wenn es eben kein frisches Obst mehr giebt, eine hübsche, labende Suppe. Man nimmt (Zwetschen-) Pflaumenmuß, quirlt es in kochendes Wasser, thut Zucker, einige ganze Nelken, ein wenig Zimmt und Citronenschale nebst etwas Salz hinzu, und läßt Alles zusammen durchkochen. Zuletzt wird Mehl und Butter daran gebraten. Es muß soviel Muß genommen werden, daß die Suppe davon gehörig consistent wird und nicht wässrig schmeckt. Man giebt in Butter geröstete kleingeschnittene Semmelwürfel in dieselbe, wodurch die doch immer, trotz aller



hinzugethanen Süßigkeit, vorherrschende Schärfe des (Zwetschen-) Pflaumenmußes sehr gemildert wird.

Bei Gelegenheit dieser Suppe mag noch erwähnt werden, was Viele nicht wissen, daß das Muß sich auf viele Jahre aufbewahren läßt, wenn man es völlig hart und steif austrocknet. Man kocht dasselbe zu diesem Zwecke gleich von vorn herein so steif als möglich ein, dann füllt man es auf flache Schüsseln, setzt diese, zur Verhinderung des Bestäubens, mit Postpapier bedeckt, etwa 14 Tage auf den warmen Ofen, bis das Muß auf der untern Seite ganz hart geworden ist, nimmt es sodann ab, legt es um, und läßt es auf der andern Seite wieder eben so lange austrocknen, worauf es an einem trocknen Orte, in Papier eingeschlagen, aufbewahrt, und zum Gebrauche jedesmal ein Stück davon abgeschnitten wird.

#### 42. Kirchsuppe.

Frische Kirschen werden ausgekernt und mit kaltem Wasser an's Feuer gesetzt. Wenn sie kochen, thut man ein Stück Butter, Zucker (oder zum ordinären Gebrauch Syrup), Zimmt und Citronenschale hinzu und läßt sie fortkochen, bis sie weich sind, worauf man die Suppe durch Gries, den man unter stetem Quirlen allmählig zuschüttet, sämig macht. Statt Gries kann auch feines Mehl, in kaltem Wasser zerquirlt, genommen werden. Oder man läßt die Butter gleich Anfangs weg und bratet zuletzt Butter und Mehl daran. Sollen die Kirschen nicht als Stücken in der Suppe bleiben, so müssen sie, ehe der Gries oder das Mehl hineinkommt, durch einen feinen Durchschlag oder ein Haarsieb gerieben werden. Die Suppe wird mit Zwieback oder Semmelwürfeln angerichtet. Man kann sie auch von getrockneten Kirschen bereiten, die in einem Mörser mit den Steinen zerstoßen, gekocht und durchgerührt werden, wobei das übrige Verfahren dasselbe ist, wie bei den frischen Kirschen. Wein wird nach Belieben hinzugesetzt. — Oder: man nimmt frische Kirschen, pflückt sie von den Stengeln, wäscht sie und nimmt die Steine heraus, thut die Kirschen in einen Schmortopf, gießt Wasser darauf, stellt sie auf's Feuer und wenn sie kochen, so thut man gleich Zucker und ganzen Zimmt, so viel wie nöthig ist, daran; alsdann zerrührt man Stärke mit Wasser und gießt dies zu den Kirschen, wenn sie weich sind, damit die Masse etwas sämig werde; nun läßt man sie noch ein wenig kochen, richtet sie dann an und bringt sie kalt zu Tische. — Man kann auch von den ausgebrochenen Steinen die Kerne nehmen und zu der kalten Suppe thun.



### 43. Birnensuppe.

Man schält und zerschneidet  $1\frac{1}{4}$ — $2\frac{1}{2}$  Liter ( $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  Mezen) saftige Birnen, kocht sie in  $2\frac{1}{2}$  Liter (2 Quari) Wasser mit Zimmt, Citronenschale und in Scheiben geschnittenem Milchbrod ganz weich, streicht dann Alles durch ein Sieb, thut Zucker, ein Glas Wein und nach Belieben auch den Saft von  $\frac{1}{2}$  Citrone hinzu und gießt die jetzt fertige Suppe über gerösteten Zwieback in die Terrine. Von Winterbirnen kann man diese Suppe roth bereiten.

### 44. Aepfelsuppe.

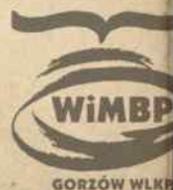
Gute Aepfel, von einer nicht sauren Sorte, am liebsten Borsdorfer oder Reinetten, werden geschält, in Stücke geschnitten, ausgekernt, abgewaschen und mit kaltem Wasser an's Feuer gesetzt, wobei man auch gleich etwas ganzen Zimmt und Citronenschale daran thut. Sind sie weich gekocht, so rühre man sie durch in eine Schüssel, bringe sie wieder in den Topf und auf das Feuer, verdünne sie mit Wasser, wenn das Durchgerührte zu dick zur Suppe sein sollte, füge ein Stück Butter, Zucker und ein wenig guten Franzwein, sowie auch ein paar gestoßene Zwiebäcke, um die Suppe sämig zu machen, hinzu, lasse sie noch etwas kochen und richte sie dann an. Statt der Zwiebäcke kann auch Gries oder auch Kartoffelmehl genommen werden, welches letztere immer das beste Ingredienz bleibt, um eine Suppe oder eine Sauce leicht und schnell zur gehörigen Consistenz zu bringen.

### 45. Suppe von frischen Pflaumen (Zwetschen).

Man schneidet die Steine aus den frischen Pflaumen und kocht letztere mit Wasser und klein geschnittener Citrone so lange, bis sie recht weich sind. Dann gießt man etwas Wein hinzu, seihet es durch einen Haarsieb, macht in Butter braun gebratenes Mehl daran und thut in Butter geröstete Semmelscheiben mit Zucker und Zimmt hinein: — Oder: man kann auch diese Suppe auf dieselbe Weise bereiten, wie unter No. 29 bei der ersten Kirchsuppe angegeben ist. Am besten schmeckt sie, wenn die Pflaumen nicht durchgerührt werden, sondern als Stücken in der Suppe bleiben, mag man das Gericht dann Pflaumensuppe oder geschmorte Pflaumen nennen.

### 46. Suppe von getrockneten Pflaumen (Zwetschen).

Man nimmt gewelkte Pflaumen, wäscht sie ab, setzt sie mit kaltem oder schon kochendem Wasser an und läßt sie nebst etwas Zimmt und Citronenschale weich kochen. Dann werden sie durchgerührt, wieder an's Feuer gebracht, süß ge-



macht, und endlich Butter und Mehl daran gebraten. Auch kann man noch etwas Wein zusetzen, auch in Butter geröstete Semmelscheiben hinzuthun.

#### **47. Heidelbeer- (Schwarze Beesingen-) Suppe.**

Frische oder eingemachte Heidelbeeren (Blaubeeren, auch schwarze Beesinge genannt) werden mit Wasser und einem Stückchen Zimmt aufgekocht, etwas Butter hinzugethan und, durch ein Haarsieb gestrichen, wieder zum Feuer gebracht und kochend mit einem Löffel voll Kartoffelmehl abgezogen, mit Zucker gesüßt und erkaltet mit in Butter gerösteter Semmel, oder auch mit Schwemmkloßchen zur Tafel gebracht.

#### **48. Weinsuppe mit Brod und Corinthen.**

Man setzt Wasser an's Feuer, thut fein geriebenes Roggenbrod, ein Stückchen Butter, rein gelesene und abgewaschene kleine Rosinen, Zucker, Zimmt und Citronenschale hinzu und läßt Alles zusammen eine Zeit lang durchkochen. Dann wird eben so viel Weißwein, als man Wasser nahm, oder, wenn dies noch zu kostspielig sein sollte, nur die halbe Quantität davon zugeschüttet, womit die Suppe noch einmal aufkochen muß. Zuletzt kann man auch noch ein in Wasser abgequirktes Ei hinzufügen. Die Suppe hat also viele Aehnlichkeit mit der Weinsuppe No. 18.

#### **49. Citronensuppe.**

Ist auch eine der vorigen ähnlichen Suppe, nur daß Citrone dabei die Hauptsache ist. Man setzt Wasser an und läßt darin zerriebenes Weißbrod mit der abgeriebenen Schale der Citrone, dem ausgepreßten Saft derselben und hinreichendem Zucker zerkothen, worauf das Gemisch durch einen Durchschlag gegossen, wieder auf's Feuer gebracht, und halb so viel Wein als man Wasser nahm, hinzugefügt wird. Auch kann man noch ein Ei mit etwas kaltem Wasser abquirlen und es unter beständigem Rühren zu der kochenden Suppe geben, die übrigens viel Zucker kostet. Man ißt sie kalt oder warm. Oder: man setze 1<sup>1</sup>/<sub>8</sub> Liter (1 Quart) Wasser auf's Feuer, klopfe 12 Eigelb mit dem Weißen tüchtig durcheinander und gieße zur Verhinderung des Zusammenlaufens 1 Eßlöffel Wasser hinzu. Hierauf schneide man zwei Citronen, von denen man die Schale mit Zucker abgerieben, in etwa zwei Weingläser Wein, thue für ungefähr 20 Pf. gestoßenen Zwieback nebst dem Zucker und dem Wein in das Wasser und lasse es gehörig durchkochen. Zuletzt quirlt man die Eier daran, sowie etwas Zimmt, läßt es unter stetem Rühren nochmals aufkochen und richtet dann die Suppe an.



### 50. Hollundersuppe.

Der reife schwarze Hollunder wird gewaschen, dann erst abgebeert, eine Viertelstunde lang mit Wasser gekocht, gequirlt, alsdann durch ein Haarsieb gestrichen und in den Suppentopf gethan, auch nach Belieben so viel Wasser und Wein hinzugethan, als man Suppe nöthig hat. — Nun wird diese Suppe nochmals aufgekocht, mit Kartoffelmehl oder Eidotter abgezogen, Zucker, gestoßener Zimmt, ein Löffel Butter und Salz hinzugethan, zur Tafel gebracht, und in Butter geröstete Semmel dazu gegeben.

### 51. Hollunderblüthensuppe.

3 bis 4 Büschel Hollunderblüthen werden abgewaschen und dann in kochende Milch gesteckt, mit der sie eine Viertelstunde stehen und ziehen; dann wird die Milch mit einem oder ein paar Eiern abgezogen und mit Zucker und etwas Salz über geschnittener Semmel angerichtet.

### 52. Kürbissuppe.

Ist eine leichte Speise und hauptsächlich solchen Personen zu empfehlen, die an Hartleibigkeit leiden. Man schneidet den Kürbis in Stücke und befreit ihn von den faserigen Theilen, kocht ihn dann mit Wasser ab und weich, schlägt ihn durch, verdünnt ihn mit kochender Milch, und richtet ihn mit Butter, Salz und etwas Zucker über geschnittener Semmel an. Man kann auch lauter Milch dazu nehmen, auch noch ein wenig Safran daran thun.

### 53. Buttermilchsuppe.

Die Buttermilch wird in's Kochen gebracht, und unter der Zeit quirlt man ein Ei und so viel Mehl, als nöthig ist, um die Suppe sämig zu machen, in etwas kalter Milch, gießt dies zu der Buttermilch und läßt Beides noch ein wenig durchkochen. Wer die Suppe süß haben will, mag auch Zucker in dieselbe nehmen. Sie wird mit Brodscheiben oder zerriebenem Brod angerichtet.

Oder: Man gieße zu  $1\frac{1}{8}$  Liter (1 Quart) recht frischer Buttermilch  $\frac{1}{4}$  Liter ( $\frac{1}{4}$  Quart) fette frische Sahne (Schmand) und lasse sie unter stetem Rühren aufkochen. Alsdann füge man eine Prise Salz hinzu, quirle das Gelbe von einem Ei mit einem Löffel Mehl in etwas Sahne klar und gieße es zu der Suppe, welche man nun nochmals unter stetem Rühren aufkochen läßt.

### 54. Suppe von selbstgemachten Nudeln.

Man macht von Weizenmehl einem Ei und etwas Milch einen steifen Teig, rollt diesen mit dem Mangelholz ganz



dünn auseinander, trocknet ihn nothdürftig auf einem Papier in der Röhre oder an der Sonne, und schneidet ihn dann in lange dünne Stückchen, wie Nudeln, die man, wenn sie nicht gleich alle gebraucht werden, noch vollständig nachtrocknen läßt. Solche Nudeln werden nun in eine Bouillon-suppe statt Reis, Graupen oder Fadennudeln genommen. Auch läßt sich von dergleichen selbstgemachten Nudeln, wenn sie etwas gröber geschnitten werden, noch ein anderes Gericht, welches statt Gemüse dienen kann, bereiten. Man bringt nämlich eine Quantität Nudeln in kochendes Wasser und läßt sie weich kochen. Darauf wird das Wasser bis auf ein Weniges abgeschüttet, ein Stück Butter und gehackte Petersilie, auch wohl etwas Milch hinzugethan, und so muß dies Alles noch ein Weilchen zusammen durchkochen. Zuletzt macht man Semmelkrume in Butter braun und schüttet sie über das Nudelgericht, wenn selbiges sich schon in der Schüssel befindet.

### **55. Perlgraupensuppe mit Wein.**

Hierzu darf man nicht die ordinären Graupen, die als eckige Stückchen in dem Handel vorkommen und oft betrügerlicher Weise mit Mehl untermischt sind, nehmen, sondern die echten runden Perlgraupen, die, wenn man sie in die flache Hand legt, wenig oder gar keine Spur von Mehl auf der Hand zurücklassen, also auch die Suppe nicht zu fleisdrig machen. Man wäscht die Graupen, wäscht sie ab, setzt sie mit Wasser in einem nicht zu großen Topf auf und läßt sie weich und steif kochen, wobei man sie oft rührt, daß sie nicht anbrennen; dann thut man sie, nachdem das Wasser abgossen, in einen größeren Topf, thut weißen Wein, entweder reinen, oder mit Wasser vermischten, feingehackte oder geriebene Citronenschale, Zucker und gestoßenen Zimmt dazu und läßt die Suppe noch kurze Zeit durchkochen. Sollte sie noch nicht sämig genug sein, so kann man sie mit einem Eidotter abrühren, ehe man sie anrichtet.

### **56. Suppe von Graupen mit Butter.**

Auf sechs Personen gerechnet, werden 67 Gramm (vier Loth) feine Graupen, welche vorher einigemal abgewaschen sind, in Wasser mit  $\frac{1}{2}$  Löffel Butter, etwas Salz, nach Belieben Zucker, Citronenschale und einem Stückchen Zimmt, recht weich und schleimig gekocht.

### **57. Feine Graupen mit Wein.**

Man nimmt feine Graupen, thut sie in einen Topf und gießt kochendes Wasser darauf, stellt sie zum Feuer und läßt



sie 3—4 Stunden kochen. Sie müssen recht weich sein und auch in einem geräumigen Topfe kochen, wenn sie sämig sein sollen. Wenn sie eingekocht sind, muß immer wieder Wasser zugegossen werden, und wenn sie weich sind, wird, nachdem sie in einen andern Topf gethan sind, heißgemachter Franzwein und Wasser dazu gegossen und ganzer Zimmt, etwas Citronenschale, auch Citronenscheiben nach Geschmack, beigefügt. Dann läßt man das Ganze noch ein wenig kochen, und wenn es nicht sämig genug ist, quirlt man es mit Gelbem von Eiern ab.

### 58. Milchsuppe mit Mandelnudeln.

34 Gramm (zwei Loth) Mandeln, unter welchen einige bittere sein können, werden abgerührt und abgezogen, dann ganz fein gestoßen. Von Mehl und einem Ei mache man dann einen Nudelsteig, vermische die Nudeln mit demselben und rolle ihn in der Stärke eines Messerrückens fein aus, schneide ihn in Nudeln, backe solche in heißer Butter aus, lasse die überflüssige Butter ablaufen, koche indessen Milch mit Zimmt und Zucker ab, thue die Nudeln in dieselbe hinein und lasse sie mit dieser aufwallen. So ist die Suppe zum Anrichten fertig.

### 59. Reis mit Milch.

Der gelesene und abgewaschene Reis wird mit Wasser angefeßt und gekocht, wobei man das Wasser ein- oder zweimal ab- und frisches kochendes zuschüttet, damit sich die Säure aus dem Reis, welche die Milch leicht gerinnen macht, ganz auszieht. Nun wird der Reis, nachdem das letzte Wasser auch wieder abgeschüttet ist, in kochende Milch gethan, von der man im Verhältniß zu dem Reis eine ziemliche Quantität, nämlich auf eine Obertasse voll Reis etwa  $1\frac{1}{8}$  Liter (1 Quart) oder noch mehr, nimmt, so daß eine dünne Suppe und kein Brei (s. weiter hinten Reiskreis) entsteht, füge etwas Salz und, wenn man will, auch ein Stück Butter hinzu und läßt Milch und Reis mit einander durchkochen, wobei man fleißig rührt, damit die Milch nicht gerinnt und der Reis nicht anbrennt. Zucker kommt nach Belieben hinein; beim Anrichten wird über die Suppe auch noch Zimmt, oder Zucker und Zimmt zusammen gestreut.

### 60. Milch mit Hirse.

Wird ebenso bereitet wie die vorige Suppe. Das Wasser schüttet man ein paarmal von der Hirse ab, damit sie recht klar werde und das Kleistriche und Mehliche fortgehe. Dann kommt sie zur Milch.

### 61. Graupen mit Milch.

Die Graupen, entweder Perlgraupen oder ordinäre Graupen, müssen viel länger kochen, als Reis oder Hirse, ehe sie weich werden, und bei den ordinären, gewöhnlich sehr mehligem Graupen ist das mehrmalige Abschütten des Wassers durchaus nötig. Sind sie weich und die Brühe klar, so entfernt man das Wasser, schüttet die Graupen zur kochenden Milch und verfährt wie oben (No. 57) angegeben.

### 62. Buchweizengrütze mit Milch.

Man nimmt Buchweizengrütze auf  $1\frac{1}{8}$  Liter (1 Quart) Milch ungefähr  $1\frac{1}{2}$  Obertasse voll, und beobachtet übrigens wieder dasselbe Verfahren, wie bei der vorigen Suppe.

### 63. Gries mit Milch.

Endlich kann man auch noch Gries mit Milch kochen, welches am leichtesten bewerkstelligt ist, da der Gries blos in etwas kaltes Wasser oder Milch gequirlt und dann gleich zu der kochenden Milch gegossen wird, worin er 5 bis 10 Minuten aufquellen muß. Die übrigen Zusätze wie bei den vorigen Suppen.

### 64. Reisklößchen in Bouillonsuppe.

Man nehme gut gereinigten Reis und lasse ihn in Wasser, Milch oder Fleischbrühe ganz steif einkochen, jedoch nicht zu Muß, sondern so, daß die Körner recht lang und schön bleiben; dann wird er in einen Topf geschüttet, und wenn er sich abgekühlt hat, wird geriebene Semmel, ein paar Eier, ein Stück Butter nebst etwas Salz und Muskatnuß oder Muskatblumen darunter gerührt, so daß eine steife Masse entsteht, von der man Klöße absticht; diese läßt man nun in kochende Bouillonsuppe fallen, probirt aber erst einen Klotz, und sieht zu, ob er ganz bleibt, wo nicht, so muß die Masse durch geriebene Semmel noch steifer gemacht werden. Die Klöße dürfen jedoch überhaupt nicht stark kochen, und müssen behutsam umgewendet werden, damit sie nicht zergehen. Sollen sie zur Kalbfleischsuppe genommen werden, so kann man auch etwas Citronenschale zu der Masse mischen.

### 65. Griesklöße in Bouillonsuppe.

Man nimmt 2 Tassenköpfe Milch, Butter soviel als eine Wallnuß groß, Zucker und Muskatblüthe, rührt dies Alles mit 133 Gramm (8 Loth) Gries ab und durchmengt es, wenn es kalt ist, mit zwei bis drei ganzen Eiern.



### **66. Klöße von Weizen-Gries in Bouillon- und Obstsuppen.**

$\frac{1}{4}$  Liter ( $\frac{1}{4}$  Quart) Milch, 50 Gramm (3 Loth) Butter und ein Eßlöffel Zucker werden aufs Feuer gesetzt. Kocht es, so werden etwa 125 Gramm ( $\frac{1}{4}$  Pfund) feiner Weizen-gries dazu geschüttet und dies läßt man unter beständigem Rühren steif werden. Alsdann werden zwei ganze Eier — vorher zerquirlt — dazu gegossen und wieder gerührt, bis es steif ist. Wenn es kalt geworden ist, werden noch 2 Eier und Muskatblumen unter die Masse gemengt, endlich Klöße abgestochen und in die Suppe gelegt.

### **67. Sagoklöße.**

Der Sago wird gereinigt und in klarer Bouillon oder in Wein dick gekocht, auf einen Teller gethan, und wenn er erkaltet ist, werden runde Klöße mit dem Löffel davon ausgestochen, die man in Brüh- oder Weinsuppen thut, nachdem man die Suppe schon in die Terrine gegossen hat.

### **68. Butter- oder Semmelklöße in Bouillon.**

Dies sind die gewöhnlichsten Suppenklöße. Man läßt Butter zergehen, oder rührt sie kalt zur Sahne, mischt sie nebst einem oder ein paar Eiern unter geriebene Semmelkrumen und macht davon zwischen den flachen Händen kleine Klöße. Doch darf nicht zu viel Semmel genommen werden, so daß nur ein ganz lockerer Teig entsteht, weil die Semmel sonst nachher beim Kochen der Klöße zu sehr aufquirlt und die Klöße dann zu derb werden. Eben deshalb müssen selbige auch frühzeitig gemacht werden und eine Weile stehen, ehe man sie in die kochende Suppe bringt, damit die Semmel erst gehörig aufquillt.

### **69. Wiener Nacken.**

Man zerschmilzt 125 Gramm ( $\frac{1}{4}$  Pfund) Butter, gießt solche recht klar ab, damit alles Salzige zurückbleibt, rührt sie dann zur Sahne und acht Mal hintereinander je 1 Ei und 1 Eßlöffel voll feinen Mehls dazu. Zu der so gewonnenen Teigmasse fügt man etwas Salz, Zucker und Citronenschale und kocht die davon abgestochenen Nacken in Milch oder Bouillon gar.

### **70. Nacken von Kartoffelmehl.**

Man nimmt  $\frac{1}{4}$  Liter (beinahe  $\frac{1}{4}$  Quart) Milch, dann außerdem noch ein klein wenig Milch, um damit 67 Gramm (4 Loth) Kartoffelmehl anzufeuchten; die übrige Milch bringt



man mit 67 Gramm (4 Loth) Butter und etwas Zucker in einer Kasserolle zum Kochen, thut alsdann das angefeuchtete Mehl hinzu und kocht davon einen dicken Teig. Sobald derselbe sich von der Kasserolle ablöst, rührt man 4 Eidotter und von 2 Eiern das zu Schnee geschlagene Weißer neben etwas Salz hinzu, bildet von dieser Masse die Nacken und legt dieselben in kochende Bouillon, in der sie nur etwa 5 Minuten lang zu kochen brauchen.

### 71. Schwemmklöße.

In einem Topf quirlt man 3 Eier mit 6 Eierschalen voll Milch und 6 Löffeln feines Mehl zusammen gut durch, läßt in einer Kasserolle oder einem Tiegel 67 Gramm (4 Loth) Butter zergehen, gießt dazu das Eingerrührte und rührt es fortwährend, bis es sich von der Kasserolle ablöst. Nachdem man es hat kalt werden lassen, schlägt man noch 3 Eier dazu, rührt es gut durcheinander, sticht mit einem vorher in heiße Brühe getauchten blechernen Löffel Klöße ab und thut solche in die Suppe. Kommen selbige in die Höhe, so sind sie gut und der Topf muß nun vom Feuer zurückgezogen und die Suppe gleich angerichtet werden.

### 72. Schaumklöße von Eiweiß.

Das Eiweiß wird mit einem kleinen, aus einigen abgezogenen Birkenruthen bestehenden Besen so lange geschlagen, bis es zu einem steifen Schaum geworden ist. Von diesem sticht man mit dem Löffel Klöße ab, legt sie auf die schon in der Terrine befindliche Suppe und bestreut sie mit Zucker und Zimmt. Sie werden zu Wein und Milchsuppen benutzt.

### 73. Topfklöße.

Man nehme 8 ganze Eier, schlage sie mit einem Quirl gut klein, thue ein paar gute Eßlöffel voll geriebenen Zuckers, etwas Muskatnuß und  $\frac{1}{2}$  Liter ( $\frac{1}{2}$  Quart) Milch dazu und gieße es in einen passenden Topf. Man kann auch gleich einen Topf nehmen, worin es bleiben soll, derselbe muß aber nicht ganz voll sein, sondern 3 Finger hoch muß noch fehlen. Alsdann wird der Topf in einen Kessel oder Kasserolle, worin kochendes Wasser befindlich ist, gesetzt. Der Topf wird nicht zugedeckt, und man läßt es kochen, bis es oben steif ist; das äußere Gefäß muß aber immer so weit mit Wasser voll gehalten werden, wie die Masse in dem Topfe Höhe hat. Wenn die Suppe angerichtet ist, werden Klöße von der in dem Topfe befindlichen Masse gestochen; wird diese früher gar, so nimmt man den Topf heraus und stellt ihn hin, wo er warm steht, aber nicht an's Feuer.



#### **74. Mandelflöße in Milchsuppe,**

Man nehme 133 Gramm (8 Loth) süße und 10 Stück bittere Mandeln, brühe selbige ab, stoße sie in einigen Tropfen Milch recht fein, rühre dazu 4 Eier, 2 Löffel voll geriebenen Zuckers, 2 Löffel voll geschmolzener Butter und 4 geriebene Semmeln, rühre dies Alles gut durcheinander, schmiere die Topfpfanne mit Butter, lege die Klöße hinein, lasse sie gelbbraun backen, koche Milch, lege ein Stück Zimmt dazu und etwas Zucker, rühre die Milch mit Eiern ab, richte sie an und lege die Klöße hinein.

#### **75. Klöße von Zuckerzwieback zu Kirschsuppen.**

Man rührt ein Stück Butter zu Sahne (Schmand) rührt ferner dazu ein Eigelb, ein wenig Sahne, für 3—4 Pfennige gestoßenen Zuckerzwieback, etwas Mehl, Zucker, Gewürz nach Belieben, und zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß. Diese Klöße lege man mit einem Löffel in die kochende Kirschsuppe. Sollten sie nicht halten, dann nehme man noch etwas Mehl dazu.

#### **76. Milchflöße.**

Man weicht eine oder ein paar alte Semmeln etwa 2 Stunden in kalter Milch ein; dann reibt man Butter zu Sahne und mischt sie nebst einem oder zwei Eiern, etwas Salz und Muskatblumen oder Muskatnuß zu der Milchsemmel, wovon man einen lockeren Teig bildet. Sollte derselbe jedoch noch allzu weichlich sein, so wird noch Semmelkrume oder Mehl hinzugesetzt, bis die gehörige Consistenz der Masse da ist, um längliche platte Klöße davon machen zu können. Diese Klöße werden nun in einer Milch- oder Erbsensuppe von grünen Erbsen etwa  $\frac{1}{4}$  Stunde lang gar gekocht, man muß sich aber sehr vorsehen, daß sie nicht zu derb werden, welches der Fall ist, wenn man die Semmel nicht lange genug in der Milch ausquellen ließ (besonders wenn die Semmel schon ein paar Tage alt war), oder wenn man den Teig zu fest machte.

#### **77. Fleischflöße zu Suppen.**

Rohes Kalbfleisch wird, nachdem alle Häute und Sehnen davon ausgeschnitten sind, fein gehackt, mit geriebener Semmel, Ei, Butter, etwas Salz und Muskatblumen oder Muskatnuß gut durchgemischt und zwischen den flachen Händen zu kleinen Klößen aufgerollt, wobei man die Hände wiederholt mit kaltem Wasser anfeuchten muß. Zu einem Pfunde Fleisch gehören etwa 133 Gramm (8 Loth) Semmel und 2 Eier. Die Klöße werden in einer Bouillonsuppe  $\frac{1}{4}$  Stunde lang gar gekocht.



### 78. Kartoffelklößchen.

Zu einem Teller voll geriebener, vorher gekochter, dann kalt gewordener Kartoffeln schlage man 5—6 Eier, gestoßene Muskatblüthe, Zucker und Salz, menge diesen Teig tüchtig durch, forme kleine Klößchen und backe sie in Butter schön gelb. Darnach lege man sie in Fleischbrühe oder in eine Obstsuppe und lasse sie noch 10 Minuten kochen.

Man kann sie auch leichter und billiger bereiten, wenn man einen tiefen Teller voll geriebener Kartoffeln, 3—4 Eier, Zucker, Salz, wenig Mehl, aber einen halben Tassenkopf voll rohen Gries und zerlassener Butter nimmt, dasselbe zusammenmengt und Klößchen daraus formt, welche in Bouillon-, Milch- oder Obstsuppen passen.

### 79. Gewöhnliche Suppenklöße von Mehl.

Ein Stück Butter in der Größe eines Hühnereies wird zur Sahne gerieben; dann giebt man nach und nach hinzu ein ganzes Ei, ein Eidotter, Muskat, oder gehackte Petersilie, Salz und 2 gehäufte Eßlöffel feinen Mehls, rührt diese Masse stark 5 Minuten, sticht mit einem Theelöffel Klöße davon ab und kocht solche 10 Minuten in der Suppe.



## B. Kalteschalen.

### 1. Kalteschale von Braumbier.

Sie besteht einfach darin, daß man Weiß- oder Schwarzbrot reibt und dieses nebst Zucker und etwas Citronenschale, oder einer Citronenscheibe mit der Schale in Braumbier thut, Ein wenig Wein kann auch wohl zugesetzt werden. Für den gewöhnlichen Gebrauch wird blos Schwarzbrot und Syrup in das Bier genommen.

Oder: Man reibe ein Stück gutes Schwarzbrot auf dem Reibeisen, vermische es mit der abgeriebenen gelben Schale und dem Saft einer Zitrone, mit zwei Händen voll gereinigter Corinthen, etwas gestoßenem Zimmt und einem guten Theil fein gestoßenen Zucker. Dann mische man zwei Flaschen Braumbier mit einer halben oder ganzen Flasche Wasser, gieße es darüber, schneide eine Citrone in Scheiben hinein und lasse es etwa  $\frac{1}{2}$  Stunde gut durchziehen.

### 2. Kalteschale von Weißbier.

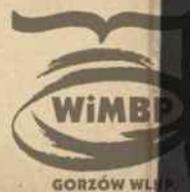
Wie die vorige, nur daß man zum Versüßen keinen Syrup, wodurch das Bier eine schlechte Farbe und schlechten Geschmack bekommen würde, sondern nur Zucker gebrauchen kann.

Oder: Ein gutes Stück Schwarzbrot wird eben so, wie bei der vorhergehenden Kalteschale angegeben ist, gerieben und gemischt. Nun nimmt man eine Flasche Weißbier, thut dazu etwa eine halbe Flasche guten alten Franzwein, gießt es auf das Brod und läßt es damit durchziehen.

### 3. Kalteschale von süßer Milch.

In die aufgekochte und wieder erkaltete Milch wird Semmel gebrocht, nach Belieben auch Zucker gethan, und Zimmt darüber gestreut. Die Milch kann auch ungekocht genommen werden, und von Schafmilch schmeckt die Kalteschale am besten; doch kommt der Fall sehr oft vor, daß die verkäufliche Schafmilch verfälscht, nämlich durch Wasser verdünnt und dann durch eingerührtes Mehl wieder dick gemacht ist.

Oder: Man koche, auf zwei Personen gerechnet, in  $1\frac{1}{8}$  Liter (1 Quart süßer Milch 67 Gramm (4 Loth) Orange-



zucker, quirle alsdann in einer Tasse voll kalter Milch 4 Eidotter ab und rühre diese unter die vom Feuer genommene Milch, setze sie nun an einen kühlen Ort und gebe sie über Zwieback zu Tische.

Oder: man koche 2½ Liter (2 Quart) Milch mit Zimmt und Citronenschale aus, mache 2—3 gestoßene bittere Mandeln oder einige junge Pfirsichblätter, sowie den nöthigen Zucker hinzu, quirle es so aufgekocht mit 5—6 Gelbeiern ab, gieße es in die Terrine und setze das zu Schnee geschlagene Weißer, in kleinen Klößchen auf diese Milch, welche man auch mit gestoßenen Zucker und Zimmt und kleinen Rosinen bestreut.

#### **4. Kalteschale von saurer Milch.**

Man nimmt eine Schale saurer Milch mit der Sahne und streut geriebenes Brod nebst Zucker und Zimmt darüber, so ist sie zum Essen fertig. Manche rühren auch erst den Rahm unter die Milch und bestreuen sie dann.

Oder: Will man solche für 4 Personen zubereiten, so muß man ein paar Liter (Quart) ungekochter Milch einige Tage an einem kühlen Orte stehen lassen. Wenn sie nun sauer zu werden anfängt, so quirlt man sie, thut einige Löffel Rum dazu, gießt sie über geriebenes Brod und streut Zimmt und Zucker darauf.

#### **5. Himbeer-Kalteschale mit Sahne.**

Etwa 1½ Liter (½ Meße) Himbeeren werden verlesen, dann giebt man sie auf einen Durchschlag, kühlt sie mit frischem Brunnenwasser ab, thut sie in eine Terrine, streut 125 Gramm (¼ Pfund) Zucker darauf, und nachdem man sie an einem kalten Orte einige Stunden stehen gelassen hat, gießt man 1<sup>1</sup>/<sub>8</sub> Liter (1 Quart) süße Sahne darüber, fügt, falls es nöthig erscheint, noch etwas Zucker dazu und giebt diese kalte Schale dann so kalt als möglich zur Tafel.

#### **6. Kalteschale von Erdbeeren.**

Frisch gepflückte Erdbeeren werden abgewaschen und mit süßer Milch oder Wein übergossen, wobei man noch Zucker nach Belieben hinzufügt. Unter den Weinsorten ist aber keine, welcher dieser Art Kalteschale einen lieblicheren und labenderen Geschmack gäbe, als der Malagawein, auch selbst wenn er nicht echt sein sollte.

#### **7. Kalteschale von Heidelbeeren.**

Ist weiter nichts als die obige Heidelbeersuppe (s. Suppen No. 35) kalt gegessen. Dasselbe ist der Fall mit der Kalteschale von Kirschen, Äpfeln und Pflaumen.



### 8. Weinkalteschale von Reis.

Man vermische  $\frac{3}{4}$  Liter ( $\frac{3}{4}$  Quart) weißen Weins mit  $\frac{1}{4}$  Liter ( $\frac{1}{4}$  Quart) Wasser, thue dazu  $\frac{1}{2}$  Kilogramm (1 Pfund) Zucker, auf dem vorher eine halbe Citrone abgerieben, der Saft derselben ausgedrückt und dazu gethan ist. Es werden sodann 125 Gramm ( $\frac{1}{4}$  Pfund) Reis, welcher gut gelesen und gereinigt ist, mit kaltem Wasser zum Feuer gebracht; sobald er gut aufkocht, wird das Wasser abgegossen, damit er das Sämige verliert; alsdann wird er nochmals mit kaltem Wasser ein wenig auf- und eingekocht; jedoch darf er nicht gerührt werden, damit die Reiskörner ganz bleiben. Hierzu kommen nun 125 Gramm ( $\frac{1}{4}$  Pfund) kleine Rosinen welche vorher gut gereinigt und mit kochendem Wasser abgebrüht sind. Der vorher erwähnte Wein wird darüber gegossen, und die Kalteschale in einer Terrine, nachdem der Reis vorher erkaltet ist, zur Tafel gebracht.

### 9. Kalteschale von Citronen.

Man nimmt zu einem Maasß Kalteschale die eine Hälfte Wein, die andere Weißbier, drei Eidotter, die abgeriebene Schale einer Citrone, den ausgepressten Saft davon und nach Belieben Zucker. Den Wein läßt man mit dem Bier glühend werden, die Eidotter schlägt man in den Topf, quirlt sie mit einem Löffel kalten Wassers, giebt dann den glühenden Wein unter beständigem Rühren zu den zerschlagenen Eiern und läßt ihn erkalten. Sobald die Masse kalt ist, wird Zwieback hinein gethan.

### 10. Aprikosen-Kalteschale.

Die Haut der Aprikosen wird abgezogen, die Steine werden entfernt, und nun kocht man die Aprikosen mit einigen Aprikosenkernen, Zimmt und vielem Zucker in Wasser nicht zu weich, legt die Hälfte derselben in die Terrine und rührt die übrigen Aprikosen mit der Brühe durch ein Haarsieb, giebt weißen Wein hinzu, versüßt das Gemisch tüchtig mit Zucker und schüttet es auf die Aprikosen. Es wird Bisquit oder Zwieback dazu gegessen.

### 11. Frische Buttermilch-Kalteschale.

Zu 2 Liter ( $1\frac{1}{4}$  Quart) Buttermilch gießt man  $\frac{1}{2}$  Liter ( $\frac{1}{2}$  Quart) süßen dicken Rahm und quirlt es, bis es schäumt; der Schaum wird in die Terrine gethan; wenn sie davon voll ist, wird die übrige Buttermilch dazu gegossen, dann mit einem Teller voll geriebenen Schwarzbrottes zu Tisch gegeben, auch der Milchschaum mit Zucker bestreut.



## Zweite Abtheilung.

### Gemüse.

#### 1. Blumenkohl mit Milch oder Eiersauce.

Man nimmt Blumenkohl, schneidet alle kleinen Blätter, auch die inwendigen, weg und schält den Strunk, damit alles Harte fortkommt. Sind es kleine Köpfe, so lasse man sie ganz, sind sie aber groß, so schneide man sie nach Belieben durch. Nun wäscht man den Kohl, legt ihn mit hinreichendem Salz in kochendes Wasser und läßt ihn weich kochen. Ist er weich, so nimmt man ihn mit einer Schaumkelle heraus, legt ihn auf eine Schüssel und gießt die unterdeß auch schon fertig gemachte Sauce darüber. — Diese Sauce wird so bereitet, daß man etwas von der Blumenkohlbrühe nimmt und ein Stückchen Butter daran zergehen läßt. Ferner zerquirkt man Mehl und ein Ei in kaltem Wasser, oder in Milch oder Sahne, thut ein wenig geriebene Muskatnuß oder gestoßene Muskatblume hinzu, schüttet dies in die Brühe und läßt Alles über dem Feuer sämig kochen. (Auch Zucker kann man dazu nehmen, desgleichen ein wenig Wein).

#### 2. Blumenkohl mit Bouillon.

Wenn der Blumenkohl abgeputzt und in Wasser abgekocht ist, gieße man das Wasser davon ab, schmelze Butter in einer Kasserolle, rühre dazu etwas feines Weizenmehl, Bouillon, gestoßene Muskatblumen, Pfeffer und Salz, lege den Blumenkohl dazu und lasse es zusammen kochen.

#### 3. Blumenkohl mit Kohlrabi.

Da der Blumenkohl nicht überall billig zu haben ist, so kann man sich den Genuß desselben dadurch auf eine wohlfeilere Art verschaffen, daß man nicht lauter Blumenkohl nimmt, sondern ihn mit einem anderen Gemüse zusammenkocht. Dazu paßt nun aber der Kohlrabi am besten. Es wird also halb Kohlrabi, halb Blumenkohl, oder von Letzterem wenigstens ein paar Köpfe, mit einander in Bouillon von



Rindfleisch oder Hammelfleisch gekocht, zuletzt Butter und Mehl daran gebraten, und wenn das Gericht in die Schüssel gethan ist, Muskatnuß darüber gerieben. Das Fleisch der Bouillon ist man dazu.

#### **4. Spargel mit brauner Butter.**

Man pußt den Spargel auf die Art, daß man die Blättchen und die äußere faserige Haut mittelst eines am Daumen anliegenden Messers von oben nach unten abzieht, schneidet ihn unten gerade, bindet je 10 bis 12 Stengel zusammen und läßt ihn in Wasser und Salz etwa 15 Minuten kochen, bis er weich ist. Dann werden die Bündel mit der Schaumfelle herausgenommen, auf einer Schüssel aufgebunden, auseinandergelegt und braun gebratene Butter darüber gegossen, oder es wird eine holländische Sauce dazu gemacht. War der Spargel unten schon zu holzig, was sich beim Abziehen ergibt, so muß dieser ganze Theil abgeschnitten werden.

#### **5. Spargel mit Eiersauce.**

Wie der Vorige, nur daß statt brauner Butter vielmehr die schon oben bei dem Blumenkohl erwähnte Eiersauce darüber gegossen wird.

#### **6. Spargel mit Weinbrühe.**

Man nehme Butter und rühre zu Sahne, dann thue man Zucker, Eidotter und auf jedes Ei einen Theelöffel Mehl dazu, gieße halb Wein, halb Wasser daran, rühre es stets, setze es kalt auf, und ist dies sämig, so richte man es über Spargel an.

#### **7. Weißer Kohl (Krumskohl, Kopfkohl) mit Hammelfleisch.**

Der weiße Kohl wird abgeblättert, d. h. der äußern schmutzigen oder welken Blätter entledigt, dann geviertelt und der Strunk herausgeschnitten. Vorher aber hat man schon tüchtig geklopftes und abgewaschenes Hammelfleisch mit Salz und weichem Wasser (alles Gemüse muß mit weichem Wasser gekocht werden) ans Feuer gesetzt, ins Kochen gebracht und abgeschäumt, und wenn selbiges eine Weile gekocht hat, wird der abgewaschene Kohl in die Bouillon zu dem Fleische, am besten allmählig und in mehreren Portionen, mit etwas Zucker gethan, mit welchem er nun gar kochen muß. Man schmelzt ihn noch besonders durch ein Stück Butter, vorzüglich wenn man nicht viel Fleisch oder zu mageres hat, macht Mehl und Butter braun, giebt dies



zuletzt an den Kohl, so daß er noch kurze Zeit damit durchkocht, und bestreut ihn in der Schüssel mit Semmelkrume (sollte er nicht süß genug schmecken, so wird durch Zucker nachgeholfen); auch wird etwas gestoßener Pfeffer und gestoßene Muskatblume darunter gethan.

### 8. Weißer Kohl mit Essig (Parforce-Kohl).

Man schneidet den Kohl um die Rippen herum fein wie zum Sauerkraut und kocht ihn mit Wasser und Salz beinahe gar. Alsdann wird das Wasser abgetrennt und der Kohl mit Weinessig und Wasser, wozu man Fett oder würflich geschnittenen und leicht gebratenen Speck gethan hat, vollends gar kocht. Zuletzt thut man geriebene Semmel oder in Butter geröstetes Mehl an den Kohl. Man giebt dazu Schweinefleisch, Hasen- oder Gänsebraten u. s. w.

### 9. Weißkohl mit Hirse oder mit Milch.

Der Weißkohl wird von den schmutzigen Blättern befreit, in Viertel geschnitten und mit kochendem Wasser einige Mal überwält. Dann wird er herausgenommen, auf einem Biegebrett fein gewiegt und nun wieder in einem Schmorapf mit wenigem Wasser und hinreichendem Gänse- oder Entenfett an's Feuer gesetzt und unter öfterem Umrühren weich gekocht. Inzwischen hat man einen Tassenkopf voll Hirse, die man vorher abgewaschen und abgerührt, mit Wasser ans Feuer gesetzt und gar gekocht, mengt diesen dann unter den Kohl, und macht Salz und etwas Zucker daran.

Denselben fein gewiegtten Kohl kann man auch mit Milch kochen, und zwar so, daß, nachdem derselbe mit Milch weich gekocht ist, man wenig Salz, Syrup und einen Löffel Mehl in kalte Milch gequirlt hinzu thut.

Auf beiderlei Weise schmeckt dieser Kohl aber etwas weichlich.

### 10. Mohrrüben (Möhren) mit Hammelfleisch.

Die Mohrrüben werden gewaschen, auf einem Brett geschabt, in größere oder kleinere Stücke (wie man es eben am liebsten hat) geschnitten, hierauf noch einmal rein abgewaschen und zu Hammelfleisch, welches eben so, wie vorhin beim weißen Kohle (Nr. 7) schon eine Weile im Topfe war, gethan, und so muß nun Beides zusammen weich und gar kochen. Zuletzt kommt gehackte Petersilie und brau gemachte Butter und Mehl daran, auch wohl eine Zwiebel, wenn Jemand ein Freund davon ist, sowie Zucker nach Belieben. Man kann jedoch die Mohrrüben auch ohne Fleisch mit bloßem Wasser weich kochen und sie mit Butter, die aber dann reichlich daran gegeben werden muß, oder auch noch



mit ausgebratenem Speck oder Rindertalg schmelzen, und als Beieffen Wurst oder Schinken nehmen.

Kartoffeln dürfen zu den Möhren nicht fehlen, die man apart in Wasser und Salz kocht und zu Tische bringt, oder sie auch wohl kurz vor dem Anrichten in die Möhren thut, und mit denselben ein wenig durchkochen läßt. Statt Hammelfleisch wird auch häufig frisches Schweinefleisch an die Möhren gekocht. Ganz vorzüglich schmeckt aber zu denselben eingepökeltes Schweinefleisch, welches jedoch wegen der scharfen Pökelsauce besonders gekocht werden muß, so daß die Möhren selbst mit andern Fetten geschmelzt werden. Doch nehmen Manche etwas Pökelbrühe mit dazu.

### 11. Grüne Erbsen.

Die jungen Erbsen werden ausgehülst, abgewaschen, portionenweise in kochendes weiches Wasser geschüttet, und ein Stück Butter und Zucker, etwas Salz, späterhin auch etwas gehackte Petersilie daran gethan. Sind sie weich, so rührt man Semmelkrume mit Mehl gemischt darunter. Carbonade, Wurst oder Schinken dient als Beieffen. Die Erbsen können aber ebenso gut auch mit Fleisch und Bouillon gekocht werden, und dann schmecken sie natürlich noch besser. Unter 3 Liter (1 Meze) Erbsen kann ferner auch etwa 1 Liter ( $\frac{1}{3}$  Meze) Säbelerbsen genommen werden, die man nicht aushülst, sondern wie die Bohnen blos abzieht und mit der Schale kocht. Diese werden sehr schnell weich und kommen daher ganz zuletzt zu den andern Erbsen, mit denen sie etwa 10 Minuten kochen, dann sind sie auch gar. Wenn es aber keine Garten-Erbsen mehr giebt, so sind auch die jungen Felderbsen ein gar nicht zu verachtendes Gericht, wofern man es nur trifft, daß keine Stockerbsen sich darunter befinden, die schwarz kochen.

### 12. Schotenerbsen und Möhren mit Schweinefleisch, Bratwurst oder Carbonade.

Man macht Schoten aus, schabt Möhren und schneidet sie kleinwürflig, ungefähr von der Größe einer großen Zuckerbse. Ist dieses geschehen, so wäscht man die Möhren, thut sie mit den ausgemachten Schotenerbsen in einen Topf, gießt Fleischbrühe dazu und läßt sie weich kochen; dann röstet man geriebene Semmel in Fett, oder rührt sie gerieben ungeröstet mit ein wenig fleingewiegter Petersilie dazu, und richtet sie über das apart weich gekochte Fleisch an. Kocht man dies Gericht ohne Fleisch, so nimmt man Butter und Wasser, kocht die Erbsen und Möhren darin gar, macht sie

mit Semmelkrume, die in braun gebratene Butter gethan ist, sämig, und mischt noch Muskatblume und Zucker darunter.

### 13. Grüne Erbsen, Möhren und Saubohnen.

Da die Erbsen, wenn man sie kaufen muß, doch immer ein etwas kostspieliges Gericht sind, weil man für's Geld nach dem Aushülsen nicht viel hat, besonders, wenn sie noch recht jung sind, so sucht man das Gericht dadurch zu verlängern, daß man unter die Erbsen auch Möhren und etwas Saubohnen (große Bohnen, Puffbohnen) kocht, was ein recht schönes Gemüse für einen bürgerlichen Familientisch giebt. Das Verfahren ist ebenso, als wenn Erbsen oder Möhren allein gekocht werden, entweder mit Fleisch, oder ohne Fleisch, aber wohl gemerkt, wenn Saubohnen mit dazu genommen werden, so müssen diese apart mit etwas Salz abgekocht und, wenn die Brühe abgeschüttet ist, mit Butter durchschwenkt, und zuletzt zu den Erbsen gethan werden. Hat man noch keine jungen Möhren zur Hand, oder sind diese noch zu theuer, so thun alte Möhren, unter die Erbsen genommen, auch gute Dienste und schmecken, wenn sie sich gut konservirt haben, im Gemüse wohl noch besser, da die jungen doch immer noch sehr wässrig sind. Etwas Säbelerbsen können auch mitgenommen werden. Kartoffeln werden nach Belieben unter das Gericht gemischt, oder besonders zu Tisch gegeben; dieselben sind zu allen Gemüsen, auch zu Spinat, Kohl u. s. w. passend, weshalb sie bei den folgenden Gerichten nicht weiter namentlich sollen erwähnt werden.

### 14. Spargel mit Mohrrüben.

Dies Gericht dient zur Verlängerung des Spargels. Man puzt, zerschneidet und wäscht Mohrrüben, thut sie mit einem guten Stück Butter und etwas Salz in weiches kochendes Wasser und kocht sie gar. Zugleich wird geschälter und in kurze Stücken von etwa 2½ Centimeter (1 Zoll) geschnittener Spargel, welches dünner Spargel sein kann, in einem besonderen Topfe mit etwas Salz weich gekocht und dann nebst gehackter Petersilie und einem Stück Zucker zu den Mohrrüben gegeben. Zuletzt quirlt man das Gelbe von einigen Eiern und giebt dieses dazu, oder man rührt gemischtes Mehl und Semmelkrumen darunter, oder aber man schmelzt die Mohrrüben anfänglich mit weniger Butter und bratet zuletzt Mehl und Butter an das Gericht, welches auf der Schüssel noch mit geriebener Semmel bestreut wird.



### 15. Grüne Erbsen und Spargel.

Der Spargel kann auch mit jungen Erbsen vermischt zu Tisch gegeben werden, jede Sorte wird aber erst wieder für sich gekocht. Und zwar setzt man die Erbsen womöglich mit Fleischbrühe (statt des bloßen Wassers) nebst Zucker und Butter auf, und wenn sie weich sind, so thut man gehackte Petersilie, Mehl und Semmelkrume dazu. Ist dies durchgekocht, so wird nun auch der in kleine Stücke geschnittene und unterdeß ebenfalls weich gekochte Spargel darunter gemischt, der Topf umgeschwenkt, das Gemüse angerichtet und in der Schüssel mit Semmelkrume bestreut.

### 16. Saubohnen mit Butter- oder einer saueren Speckbrühe.

Die großen Bohnen oder Saubohnen können auch allein als Gemüse gekocht werden. Man keimt zu diesem Zwecke die noch nicht zu alten Bohnen, wenn sie aus der äußeren grünen Schale gelöst sind, ab und bringt sie mit Salz in kochendes Wasser. Sind sie weich, so gießt man die Brühe weg, röstet Mehl mit würflich geschnittenem Speck hellbraun, bratet einige gehackte Zwiebeln darin (die aber auch wegbleiben können), und verdünnt das Gemisch mit so viel Essig, als man die Säure liebt; dann schüttet man die Bohnen zu dieser Brühe, läßt sie noch einmal damit aufkochen und richtet sie an. Will man aber diese sauerere Speckbrühe nicht haben, so wird auf die Bohnen, wenn das Wasser abgegossen ist, blos braun gemachte Butter gegossen und die Bohnen mit derselben umgeschwenkt.

### 17. Spinat mit Fleisch.

Der Spinat wird recht rein gelesen, in einem Eimer voll Wasser tüchtig gewaschen und hierauf wenigstens  $\frac{1}{2}$  Stunde lang in Wasser abgekocht, denn er wird zwar bald weich, aber es dauert länger, bis alle die häßlich schmeckende Gruse herausgekocht ist, die das Wasser ordentlich schwärzt, so daß selbiges abgeschüttet und noch einmal frisches kochendes Wasser darauf gegossen werden muß. Auch erhält der Spinat durch längeres Kochen eine appetitlichere dunkelgrüne Farbe. Wenn er nun gehörig abgekocht ist, wird er ausgedrückt und auf einem hinreichend großen Brett mit einem Beil oder Wiegemeßer fein gehackt. Unterdeß hat man auch das Hind- oder Schöpfensfleisch apart gekocht, und wenn es ganz weich ist, so thut man den gehackten Spinat wieder in den Topf, worin er abgekocht wurde, schüttet die Fleischbrühe darüber und läßt das Fleisch vorläufig in dem andern Topfe trocken auf dem Heerde, etwas abwärts vom Feuer, stehen. Der

Spinat kocht mit der Fleischbrühe durch, wobei man ihn oft umrühren muß, um ihn gegen das Anbrennen zu schützen und zuletzt wird Butter und Mehl daran gebraten, auch nach Belieben noch eine zerschnittene Zwiebel mit in die Butter geschwitz, wo dann das Mehl erst später, wenn die Zwiebel weich ist, hinzu kommt. Sollte die Brühe noch sehr dünn sein, so wird so lange Semmelkrume, oder auch apart weich gekochte Perlgrauen, hinzugethan, bis sie sämig ist und Semmelkrume wird auch noch über den Spinat, wenn er angerichtet ist, gestreut. Wer ihn süß haben will, mag ihn bei Tisch zuckern. Das Fleisch wird apart beigegeben.

### 18. Spinat mit Milch.

Der abgekochte und gehackte Spinat kann auch mit Milch, statt mit Bouillon, bereitet werden. Man quirlt zu diesem Zweck 2 Eier und einen Löffel Mehl in eine Kanne Milch, schüttet sie zum Spinat und läßt ihn damit nur an-kochen. Im Fall die Brühe noch zu dünn ist, wird sie durch Semmelkrumen sämig gemacht. Sollte aber einer Familie die Milch an dem Spinat zuwider sein, so wird an den gehackten Spinat vorläufig nur Wasser geschüttet und, wenn er damit ein wenig durchgekocht hat, ein tüchtiges Stück Butter mit Mehl und Semmelkrume daran gebraten. Man ißt zu diesem ohne Fleisch gekochten Spinat Carbonade oder Spiegeleier.

### 19. Kohlrabi.

Der Kohlrabi von mittlerer Stärke ist der beste zum Kochen, der ganz große ist oft schon holzig. Man schält ihn recht dick, schneidet auch noch den ganzen unteren Theil, wenn er schon faserig sein sollte, weg, und das übrige Brauchbare in kleinere Scheiben. Ist er dann gewaschen, so wird er allmählig zu dem schon eine Weile kochenden und abgeschäumten Rind- oder Schöpfensfleisch in die Brühe gethan, und nachdem noch ein Stück Butter, auch nach Belieben etwas Zucker, hinzugefügt ist, mit dem Fleische gar gekocht, worauf man zuletzt noch gemischtes Mehl und Semmelkrume darunter rührt, oder Butter und Mehl daran brätet und dafür die Butter gleich Anfangs wegläßt. Doch schmeckt bei der ersten Manier, wenn die Butter und das Mehl nicht braun gebraten wird, ein Gemüse allemal milder und feiner. In der Schüssel wird der Kohlrabi mit Semmelkrume bestreut und mit Muskatnuß überrieben. Manche kochen auch den Kohlrabi erst ab, ehe er in die Fleischbrühe kommt, wodurch aber der beste Geschmack verloren geht. Uebrigens



kann er auch ohne Fleisch in bloßer Butter geschmort und mit Mehl und Semmelkrumen sämig gemacht werden.

### 20. Steckrüben (Kohlrüben, Wruken).

Man hat weiße und gelbe Steckrüben, von denen die gelben die besten und schmackhaftesten sind. Man schneidet sie in runde Scheiben oder längliche Stücke und kocht sie, wie den Kohlrabi, entweder an Rind- oder Hammelfleisch und Bouillon, oder in bloßem weichen Wasser mit einem tüchtigen Stück Butter, oder halb Butter, halb Rindertalg, salzt sie, und wenn sie weich sind, werden, wie gewöhnlich, Semmelkrumen mit Mehl gemischt, darunter gerührt, um sie sämig zu machen. Oder es kann auch, nach der zweiten Manier, Mehl in Butter geschwigt und zuletzt den Steckrüben beigemischt, in der Schüssel, dann aber noch Semmelkrume darüber gestreut werden. In diesem Falle kommt gleich Anfangs nicht so viel Butter, oder nur Rindertalg an die Steckrüben. Will man sich aber ein recht schönes Gericht bereiten, so nehme man eine geräucherte Bratwurst (Knackwurst), wasche sie ab, stecke sie in die ohne Fleisch gekochten und nur mit Butter geschmelzten Steckrüben, wenn sie fast schon weich sind, und lasse sie etwa  $\frac{1}{2}$  Stunde damit durchkochen, worauf die Brühe mit Mehl und Semmelkrume sämig gemacht wird. Hierdurch bekommt die geräucherte Bratwurst (es darf aber keine frische sein) einen ganz eigentümlichen, pikanten Geschmack von den Steckrüben, und die Steckrüben einen aparten Geschmack von der Wurst.

### 21. Grüne Bohnen.

Unstreitig das schönste Gemüse des ganzen Sommers, welches man abwechselnd sauer oder süß essen kann, oder als Namuncks (siehe Nr. 24) bereitet. Die Stangenbohnen, und zwar die Schwertbohnen (Speckbohnen), sind die besten zum Kochen; so lange es diese noch nicht giebt, muß man mit Kriechschwertbohnen oder Perlbohnen vorlieb nehmen. Die Bohnen\*) werden an beiden Seiten abgezogen, auf dem Finger länglich fein geschnitten, gewaschen und dann eine Hand voll nach der anderen in weiches Wasser gethan. Sind sie alle niedergekocht, so streut man Salz darüber, thut ein gutes Stück Butter daran und läßt sie fortkochen, bis sie weich sind, worauf endlich noch gehackte Petersilie und Semmelkrume mit Mehl gemischt, auch Zucker nach Belieben daran kommt. Doch kann man auch Mehl in Butter schwizen und

\*) Die schönsten sind die, welche beim Zerbrechen ganz gerade durchbrechen, ohne zu splintern, und solche kochen natürlich auch am weichsten.

dies zuletzt an die Bohnen thun, wenn man gleich Anfangs etwas weniger Butter nahm. Beim Anrichten wird Semmelkrume darüber gestreut, und als Beissen nimmt man Hering, Schlackwurst, Schinken oder Carbonade.

Am besten schmecken aber natürlich die Bohnen, wenn sie an Rind- oder Hammelfleisch gekocht und allmählig in die Bouillon gethan werden, sobald das Fleisch sich schon etwas weich ansticht. Auch hier muß jedoch ein Stück Butter beigegeben werden. Man kann die Bohnen auch etwas gröber und in die Quere schneiden, sie sehen dann aber bei Weitem nicht so appetitlich aus.

### **22. Grüne Bohnen, sauer gekocht.**

Man wechselt in der Bohnenzeit damit ab, die Bohnen süß oder sauer zu kochen; im letzteren Falle paßt aber natürlich kein Fleisch daran, sondern die fein oder grob geschnittenen Bohnen werden blos in weichem Wasser mit Salz und, wenn man will, auch ein Stück Zucker gar gekocht, darauf wird Essig, so viel man die Säure liebt, zugegossen, und zuletzt ausgebratener Speck, zu dem man, wenn er zergangen ist, Butter und Mehl thut und ihn damit noch einmal durchbratet, hinzugethan. Ist Jemandem der ausgebratene Speck zuwider, so bleibt er weg, und es kommt blos braun gemachte Butter und Mehl an die Bohnen und Semmelkrume beim Anrichten darüber. Die Bohnen sauer zu kochen und sie dabei grob zu schneiden, ist besonders dann rathsam, wenn sie nicht mehr ganz jung und schon viele holzige unter denselben sind, die man doch noch benutzen will.

### **23. Grüne Bohnen und Mohrrüben.**

Rind- und Hammelfleisch wird, nachdem es abgewaschen, mit Salz und nicht gar zu vielem Wasser aufgesetzt und abgeschäumt. Zugleich zerschneidet man geschabte Möhren in dünne Streifen und Bohnen der Quere nach in Stücken, etwa so breit, als ein Finger, und thut zuerst die Möhren, dann die Bohnen handweise zu dem Fleische, wenn dieses bereits eine Weile gekocht hat, fügt hierauf ein Stück Butter hinzu, und wenn Alles gar ist, wird, wie gewöhnlich, Mehl und Semmelkrume, oder Mehl und Butter, auch wohl noch etwas gehackte Petersilie darunter gemischt und ein paar Mal mit durchgekocht.

### **24. Ramunds.**

Dieses Gericht findet sich meines Wissens nach noch in keinem einzigen anderen Kochbuche angegeben. Da es aber eins der besten Gemüse ist und ganz vortrefflich schmeckt, so hoffe ich durch dessen Bekanntmachung bei meinen Lesern Dank zu verdienen. Seine Bereitungsart ist folgende:



Frische Bohnen werden auf dem Finger etwas gröber wie gewöhnlich geschnitten, gewaschen und allmählig in kochendes Wasser gethan, in welches auch das erforderliche Salz geworfen wird. Während die Bohnen weich kochen, werden in einem anderen Topfe abgeschälte und zur Hälfte zerschnittene Kartoffeln mit Salz abgekocht. Ferner nimmt man etwa 11—15 mäßig dicke Äpfel, auf 1½ Liter (½ Meze) Bohnen gerechnet, schält sie, schneidet sie in dicke Scheiben und setzt sie zurecht. Sind nun die Bohnen und Kartoffeln weich, so wird ein tüchtig Stück Butter mit etwas Mehl in einer Pfanne braun gebraten und dieses, nebst einigen Löffeln voll Zucker, an die Bohnen gethan; dann werden die Äpfel hinzugefügt, welche einige Minuten mit den Bohnen durchkochen, bis sie weich sind. Zuletzt werden nun auch die Kartoffeln beigemischt, so daß Alles noch ein wenig zusammen durchkocht, wobei man jedoch das zu viele und starke Rühren unterlassen muß, damit die Äpfel und Kartoffeln nicht allzusehr Brei werden, obgleich es auch nichts schadet, wenn dies geschieht. Sollte das Gericht nicht süß genug sein, was zum guten Geschmack durchaus nöthig ist, so setzt man noch Zucker nach Belieben hinzu. Dies Kamuncks kann man fast das ganze Jahr haben, denn dasselbe läßt sich eben so gut von eingemachten Bohnen bereiten. Alsdann aber muß, wie wenn die eingemachten Bohnen allein gekocht werden, die salzige Brühe erst mehrmals von denselben abgeschüttet und frisches kochendes Wasser daran gegossen werden, bis sie nicht mehr zu sehr nach dem Salze schmecken und weich sind. Das Uebrige wie bei den frischen Bohnen; doch erfordern die eingemachten noch etwas mehr Zucker. Man ißt zu dem Kamuncks Hering, Schinken oder Wurst.

### 25. Pastinaken.

Die Pastinaken werden wie die Mohrrüben geschabt und geschnitten und mit Rind- oder Hammelfleisch gekocht. Das Fleisch muß aber schon ziemlich lange im Topfe gewesen und fast schon weich sein, ehe die Pastinaken zu demselben in die Brühe kommen und sie werden bald weich. Man thut ein Stück Butter hinzu und mischt endlich Mehl und Semmelkrume darunter. Kocht man sie ohne Fleisch, so wird blos mit Butter, aber dann mit etwas mehr, geschmelzt; hat man Fleischbrühe stehen, und kann diese benutzen, so wird der Geschmack desto besser.

### 26. Mohrrüben und Pastinaken.

Man vermischt die Pastinaken wohl auch mit Mohrrüben und kocht sie ebenso wie vorhin angegeben, nur mit dem

Unterschiede, daß dann die Möhren, die länger kochen müssen, viel früher in den Topf zu dem Fleische kommen, und wenn Fleisch und Möhren schon fast weich sind, dann erst die Bastinaken hinzugefügt werden. Hierbei ist auch ein Zusatz von gehackter Petersilie passend.

### 27. Bohnen mit Milch.

Die Bohnen werden abgezogen, fein geschnitten und gewaschen; dann giebt man sie handweise in kochendes Wasser, kocht sie ab, gießt sie rein ab, thut ein Stück Butter, Salz und heiße Milch, doch nicht zu viel, dazu und läßt sie damit durchkochen, worauf zuletzt Mehl und Semmelkrume daran kommt. Manche nehmen auch wohl noch Rahm, quirlen dazu das Mehl, thun dies zu den Bohnen und lassen sie damit noch einmal aufkochen. Man ist gewöhnlich Carbonade, auch wohl Eierkuchen zu diesem Gericht.

### 28. Nachgemachter Sauerkohl (Parforcekohl).

Weißer Kohl wird gehobelt, gewaschen und handweise in kochendes Wasser gethan. Ist er sämmtlich niedergekocht, so wird ausgebratener Speck und erwärmter Essig (denn kalter Essig würde den Kohl hart machen) dazu gethan, aber nur nicht zu viel Essig, damit das Gericht nicht zu sauer wird, und so muß nun der Kohl weich kochen. Ist dies geschehen, dann wird in Butter geschwitztes Mehl daran gethan, und wenn gerade die Zeit der reifen Weintrauben ist, so beert man eine oder ein paar blaue Trauben ab und läßt die Beeren mit dem Kohl, wenn er bald gar ist, durchkochen, wodurch er eine sehr angenehme Säure bekommt. Ist er angerichtet, so streut man Semmelkrume darüber. Wer ein Freund von süßen Gemüsen ist, kann den Kohl bei Tisch mit Zucker vermischen. Kartoffeln schmecken auch gut dazu und mildern die Säure.

### 29. Schmorkohl mit Äpfeln.

Recht fester weißer oder rother Kohl wird fein gehobelt, Speck oder Butter in einen irdenen Schmornapf zerlassen und der gehobelte Kohl darauf geschüttet, sowie auch etwa 1 Tassenkopf voll heißes Wasser. Fest zugedeckt wird dieser Kohl bei öfterem Umrühren (denn er darf nur immer sehr wenig Saft haben) so lange geschmort, bis er die gehörige Weiche erhalten hat. Sodann werden 6—8 Äpfel geschält und geviertheilt, zu diesem Kohl gethan, so wie auch 1—1½ Tassenköpfe voll erwärmten Essigs, ferner einige Prisen Pfeffer, das erforderliche Salz, und so viel Zucker, daß er die gehörige Süße erhält. Mit diesem Allem schmort er nun noch

so lange, bis die Äpfel weich sind, ohne zu sehr zu zerfallen. Sollte nun noch zu viel Saft auf dem Kohl vorhanden sein, so muß er nothwendig noch mit etwas Kräftmehl verbunden werden.

### 30. Warmer Garten-Salat.

In der Salatzeit kann man sich vom Kopfsalat ein wohlfeiles Gemüse bereiten, nämlich warmen Salat mit einer saueren Flottbrühe. Man liest und wäscht den Kopfsalat wie gewöhnlich, läßt das Wasser rein ablaufen und legt ihn in eine Schüssel in Bereitschaft; dann schüttet man Essig und Wasser unter einander in einen Topf und quirlt Milch, oder noch besser Rahm, Mehl und ein Ei darunter. Ferner wird Speck ausgebraten und dieser gleichfalls zu dem Gemisch geschüttet und durchgequirlt. Nun bringt man die Brühe auf's Feuer, läßt sie ein Paar Mal aufkochen, worauf sie endlich ganz heiß auf den Salat in der Schüssel gegossen und mit demselben tüchtig durchgemengt wird. So ist das Gericht fertig, welches aber bald gegessen werden muß, damit der Salat nicht erst zu ledern wird. Als Beissen nimmt man Wurst oder Schinken.

### 31. Weiße Rüben.

Es giebt runde Rüben (Tellerrüben) und lange Rüben (sogenannte Kuhhörner), von denen die ersteren am frühesten zu haben sind, sich am längsten halten, ohne holzig zu werden, so daß man sie noch gegen Ostern von den Gärtnern kauft, und auch im Geschmack wohl den Vorzug verdienen. Wenn die Rüben geschält sind, so werden sie, die runden sowohl, als die langen, in rundliche, etwas dicke Stücken geschnitten, gewaschen und, da sie bald weich werden, nicht zu früh zu dem schon kochenden Hammelfleisch gethan, sondern erst, wenn dies beinahe gar ist. Man giebt ein Stück Butter und Zucker, sowie auch eine Prise Kümmel dazu, schwenkt sie im Topfe fleißig um, und mengt zuletzt Mehl und Semmelkrume darunter, oder man läßt die rohe Butter weg, und bratet zuletzt Mehl und Butter an das Gericht, welches dann in der Schüssel noch mit Semmelkrume bestreut wird. Man kann Rüben auch ohne Fleisch kochen, und sie blos mit einem guten Stück Butter schmelzen. Manche bereiten sie, statt mit Hammelfleisch, auch mit frischem, oder geräuchertem, oder eingesalzenem Schweinefleisch; doch muß alsdann das geräucherte oder eingesalzene Fleisch, wenigstens das Letztere, erst besonders abgekocht und die scharfe Brühe nicht mit an die Rüben genommen werden.

### 32. Rüben mit Kartoffeln.

Man nimmt reichlich einen Teller voll Rüben und auch eben so viel Kartoffeln, schält und wäscht dieselben und giebt erst die Rüben in so viel kochendes Wasser, daß selbige völlig davon bedeckt werden. Die Rüben müssen, nach Verschiedenheit des Wassers, worin sie gekocht, so wie des Bodens, auf dem sie gewachsen, 1—1½ Stunde kochen. Nachdem die Rüben beinahe weich sind, werden die Kartoffeln nachgegeben. Salz muß nicht vergessen werden. Rüben müssen, um wohlschmeckend zu sein, reichlich Fett haben, 100—117 Gramm (6—7 Loth) Rindfleischfett oder Butter würde kaum ausreichen. Am besten kochen sich Rüben mit einigen Pfund frischem oder gesalzenem Schweine- oder Gänsefleische, oder auch frischem Schaffleische vom Vorderviertel der Brust oder den Rippen, oder auch mit einer jungen Ente. Man läßt alsdann, ehe die Rüben hineingegeben werden, das Fleisch beinahe gar kochen und gießt die Brühe durch ein Haarsieb, damit die etwa vom Fleische abgekochten Knochen zurückbleiben. Schweine- und Gänsefleisch muß zwei Stunden, Hammelfleisch drei, eine junge Ente ungefähr 1½ Stunde kochen. Nachdem die Rüben kochen, kann das Fleisch darauf gelegt werden, bis die Kartoffeln hinzukommen, wo nun oft nachgesehen werden muß. Noch muß ich erwähnen, wie Rüben und viele andere Gemüse nicht gerührt, sondern im Topfe durch Anfassen des Henkels umgeschüttet werden müssen. Werden die Rüben in Brühe von gesalzenem Fleische gekocht, so muß versucht werden, ob dieselbe nicht zu salzig ist, und in diesem Falle muß von der Brühe etwas herausgenommen und durch Wasser ersetzt werden. Die Rüben müssen nicht ganz einkochen, sondern eine ründliche Sauce behalten, weswegen man zuletzt auch ein wenig Mehl und Butter darin zerkothen lassen kann. Eine kleine Hand voll feingehackter Petersilie darf auch nicht vergessen werden, selbige muß zuletzt mit dem Mehl und Butter ¼ Stunde mit den Rüben durchkochen. Außer dem benannten Fleische ist man zu Rüben Fricandellen, Wurst von gekochtem Rindfleische und gebackene Karpfen.

### 33. Märkische (Zeltower) Rüben.

Man schabt sie rein, wäscht sie heiß ab und thut sie in kochendes Flußwasser. Sind sie beinahe weich, so macht man etwas Mehl in Butter braun, thut einen Löffel Syrup oder Zucker daran, gießt das Wasser von den Rüben und gute Rindfleischbrühe hinzu, so daß sie knapp darin schmoren können, und thut alsdann das Mehl hinein. So läßt man

sie ganz weich schmoren, dann werden sie angerichtet, nachdem sie noch ein Weilchen im zugedeckten Topfe gestanden haben.

### 34. Eingemachte grüne Bohnen.

An diesem Gericht kann sich die Kochkunst der Frauen erproben, denn es wird gewöhnlich so schlecht bereitet, daß die Männer es nicht essen mögen und sagen müssen: „Es schmeckt wie Stroh oder Heu,“ weshalb auch in vielen Familien gar keine Bohnen eingemacht werden, die doch für den Winter ein gar herrliches Gericht sind, wenn man sie nur gehörig einzumachen und zu kochen versteht und sich dabei keine Mühe verdrießen läßt. Von dem Einmachen der Bohnen, welches auf das Kochen derselben den größten Einfluß hat, ist weiter hinten die Rede, hier also nur von der Art, wie sie für den Tisch zu bereiten sind.

Will man eingemachte Bohnen kochen, so ist's am besten, daß schon den Abend vorher eine Portion aus dem Einmachetopfe im Keller herausgenommen wird, die man des Nachts in der Küche trocken (aber nicht mit Wasser übergossen) stehen läßt. Am andern Morgen müssen sie so früh als möglich, und zwar, wenn um 12 Uhr soll gegessen werden, schon zwischen 8 und 9 Uhr angefeßt, d. h. nach und nach in kochendes Wasser gethan werden. Hier läßt man sie nun fortkochen, schüttet aber wohl zwei bis drei Mal das Salzwasser ab und wieder frisches kochendes Wasser daran, bis sie nicht mehr salzig schmecken, worauf dann das zuletzt hinzugegebene Wasser daran bleibt. Jetzt thut man ein tüchtiges Stück Butter und Zucker (der Zucker ist eine Hauptsache) hinzu, läßt die Bohnen vollends gar kochen, und mischt zuletzt Semmelkrume und Mehl darunter, oder man bratet Butter und Mehl daran und nimmt dann beim ersten Schmelzen nicht so viel rohe Butter. Die Methode derer aber, welche die Bohnen, wenn sie eine Zeit lang gekocht haben, in kaltes Wasser schütten und dann wieder ins kochende Wasser aufs Feuer bringen, muß gänzlich verworfen werden, denn es ist natürlich, daß die schon im Kochen begriffenen Bohnen durch die Berührung mit dem kalten Wasser hart werden müssen, weshalb man ja eben auch kein kaltes Wasser in kochendes Gemüse überhaupt schütten darf.

Uebrigens können die eingemachten Bohnen auch mit Hammelfleisch gekocht werden, welches man besonders anfeßt und so lange für sich kochen läßt, bis das Wasser einige Male von den Bohnen geschüttet ist, worauf diese in die

Fleischbrühe kommen. Ferner lassen sich dieselben, doch ohne Fleisch, auch sauer bereiten, indem man, wenn sie weich sind, Speck ausbratet (oder statt dessen Butter braun macht), Mehl darin rührt, Essig und etwas Wasser zuschüttet, wieder rührt, und dann dies Gemisch zu den Bohnen giebt. Oder man kann, wenn die Bohnen süß gekocht sind, auch bei Tisch erst Essig darunter mischen; es schmeckt so auch.

Bemerkung: Die eingemachten Bohnen dürfen nicht, wenn sie zu Tisch kommen, schon dunkelgrün aussehen, worauf sich manche Frauen bei ihren eingemachten Bohnen etwas einbilden, denn diese dunkelgrüne Farbe verräth so gleich, daß die Bohnen hart sind. Vielmehr müssen sie in der Schüssel fahlgrün aussehen und etwas breiartig sein, dann schmelzen sie auf der Zunge.

### 35. Weiße Bohnen.

Wenn die weißen Bohnen allein, und nicht mit eingemachten Bohnen vermischt, gekocht werden, so schmecken sie am besten, wenn man sie sauer macht. Sie werden gelesen, gewaschen, mit kaltem weichen Wasser angefeuchtet und so lange gekocht, bis sie weich, aber nicht müßig sind, welches nach den verschiedenen Sorten längere oder kürzere Zeit dauert; dann bratet man Speck aus Zwiebeln aus, rührt Mehl darin braun, gießt Essig, so viel als man die Säure liebt, vielleicht auch noch etwas Wasser hinzu und schüttet das heiße Gemisch zu den Bohnen, die damit noch ein paar Mal durchkochen müssen. Ist die Brühe noch zu dünn, so läßt man sie entweder noch mehr einkochen, oder man fügt noch ein wenig Mehl hinzu.

### 36. Grüner Kohl (Braunkohl) mit Hammelfleisch.

Man nehme grünen Kohl, der schon einen Frost bekommen hat, denn alsdann wird er desto besser weich, pflücke die äußern groben Blätter davon ab, lege sie als unbrauchbar zurück, die feineren aber streife man ab, damit die Stiele herauskommen, und das Herz schneidet man ein paar Mal durch, werfe es jedoch nicht weg, wasche dann den so gelesenen Kohl recht rein, damit kein Sand darin bleibt, thue die Hälfte davon in einen Topf, worin schon Hammelfleisch eine Weile gekocht hat, und wenn der Kohl niedergekocht ist, die andere Hälfte dazu. So muß derselbe nun, nachdem noch ein Stück Zucker (oder Syrup) und Salz nach Geschmack beigegeben ist, fortkochen, bis er und das Hammelfleisch weich ist, worauf endlich Butter und Mehl daran gebraten und in der Schüssel Semmelkrume darüber gestreut wird. Manche kochen den grünen Kohl noch besonders ab,



ehe er in die Fleischbrühe kommt; dadurch wird er allerdings leichter verdaulich, allein der eigenthümliche Geschmack desselben geht dann ziemlich verloren. Man kann auch kleine Kartoffeln in Butter braten, und damit den Kohl belegen, statt der Kastanien, welche freilich besser dazu schmecken. Nimmt man frische Kastanien darauf, so thut man diese besonders in einen Topf, gießt Wasser darauf, stellt sie ans Feuer und läßt sie kochen. Nachdem sie eine halbe Stunde gekocht, probt man sie, ob sie schon weich sind; wenn nicht, so läßt man sie noch etwas kochen, sind sie aber schon gut, so schält man die erste Schale ab, dann die zweite, wobei man sich aber in Acht nehmen muß, daß sie nicht zerkrümeln. Das Wasser bleibt darauf, bis man alle mit einem Löffel herausgenommen hat, denn sie müssen alle warm abgeschält werden, weil sie kalt und ohne Wasser in Stücke zerbrechen. Dann nimmt man etwas Fleischbrühe und Butter, aber nur so viel, daß die Kastanien darin gewärmt werden können; alsdann richtet man den Kohl an und legt die Kastanien darüber. Die eine Hälfte von den Kastanien kann man auch in die Mitte des Kohles legen. (Hierzu schmeckt Bratwurst gut.)

### 37. Gehackter Grünkohl.

Der Grünkohl ist schmackhafter, wenn er etwas Frost bekommen hat, er verliert dadurch einen Theil seiner Strenge, die, wenn der Kohl ungebrüht bereitet wird, höchst lästig ist; man muß daher unter den gehackten Grünkohl beinahe ein Viertel Weißkohl nehmen, wodurch er bedeutend milder wird. Die krausen innern Blätter sind die besten, die ganz äußeren welken thut man bei Seite. Nachdem man von etwa 6—7 Stauden Grünkohl und dem dazu nöthigen Weißkohl die Strünke und starken Blattrippen ausgestreift hat, hackt man ihn gröblichfein und kocht ihn womöglich mit der Hälfte (oder weniger, des Salzes wegen) Bökalgänsebrühe oder Schinkenbrühe und der Hälfte Wasser und dem nöthigen Fett weich. Ist dies geschehen, und der Kohl kurz genug eingekocht, so läßt man ihn in etwas in Butter geschwitztem Mehl und dem erforderlichen Zucker langsam schmoren. Er soll angenehm süß, weder zu fett noch zu mager, gehörig dick, aber nicht mehlig sein. Einen erhöhten Wohlgeschmack erhält der Kohl, wenn man ihn mit 250—500 Gr. ( $\frac{1}{2}$ —1 Pfd.) Maronen oder echten Kastanien belegen kann, die nach dem Abschälen, Brühen und Abhäuten in Butter, Zucker und etwas brauner Fleischbrühe geschmort werden; oder man ersetzt die Maronen durch gebratene kleine



Kartoffeln. Der Kohl schmeckt vortreflich mit jedem Pökel-  
fleisch und Wurst.

### 38. Pflanzenkohl (Bladetkohl).

Wenn die jungen Pflanzen des grünen Kohles etwa halb herangewachsen sind (zwischen Pfingsten und Johannis), so kneift oder schneidet man die untern Blätter der Pflanze ab (man bladet sie ab), die ein angenehmes Frühlingsgemüse abgeben, ohne daß die Pflanze darunter leidet, die nachher desto stärker wieder ausschlägt. Man verliest und wäscht die Blätter, thut sie in kochendes Wasser, erst die eine Hälfte, dann die andere Hälfte, und läßt sie weich kochen. Nun wird der Kohl in den Durchschlag gethan, mit dem Kochlöffel rein ausgedrückt, auf ein Brett gelegt und gehackt, gerade wie der Spinat. Er kommt jetzt in einen andern Topf zu Hammelfleisch, womit er noch eine Zeit lang durchkocht, und zum Beschluß wird Butter und Mehl daran gebraten und in der Schüssel Semmelkrume darüber gestreut.

### 39. Sprossenkohl.

Der im Garten stehen gebliebene Strunk des abgeschnittenen braunen Kohls schlägt im Frühjahr wieder aus, und auch diese Blätter können noch als Gemüse oder Salat benutzt werden. Als Gemüse wird der Sprossenkohl, dessen sämtliche Blätter man gebrauchen kann, wie der grüne Kohl an Hammelfleisch gekocht; zum Salat wird er in bloßem Wasser und Salz weich gekocht, worauf man ihn ablaufen läßt und entweder kalt mit Essig und Del mengt, oder eine saure Brühe, wie oben unter Nr. 30 angegeben ist, warm darauf schüttet.

### 40. Sauerkohl.

Man nimmt den zum Kochen bestimmten Sauerkohl aus dem Fasse und drückt ihn mit den Händen aus, so daß die Brühe wieder in's Faß läuft. Ist er nun zu sauer (denn je älter er wird, und je weiter er gegen das Frühjahr hin kommt, desto saurer wird er), so spült man ihn ein Paar Mal mit heißem Wasser ab, damit ein Theil der Säure fortgeht, und thut ihn dann in einen Topf zu frischem Schweinefleisch, welches nach gewöhnlicher Art aufgesetzt und abgeschäumt ist und schon einige Zeit gekocht hat. Hier muß er mit dem Fleisch weich und gar werden, und wenn man will, kann man auch noch etwas Butter und Mehl daran braten. Kocht man ihn aber ohne Fleisch, so braucht er, wenn er zu sauer ist, nicht, ehe er in den Topf kommt, mit heißem Wasser überspielt zu werden, sondern er kommt



gleich in das kochende Wasser, kocht ein Weilschen damit, dann gießt man das Wasser ab und frisches heißes daran. Sodann wird ziemlich viel Speck (der Kohl muß fett sein) ausgebraten und dieses zu dem Kohl gegeben, womit er durchkocht, bis er gar ist. Als Beissen dient Bratwurst, Schinken oder Carbonade.

Manche kochen auch apart zu dem Sauerkohl noch Kartoffelbrei, wodurch allerdings die Säure des Kohles sehr gemildert wird. Statt der Breies thun aber auch bloße gekochte Kartoffeln dieselben Dienste.

Anderere kochen ihn so, daß der Kohl mit kaltem Wasser beige stellt und darin gleich gar gekocht wird. Dann brätet man eine gehörige Portion Speck aus, worin man eine Zwiebel und eine Kelle voll Mehl braun macht, gießt den Kohl, falls er noch zu viel Brühe hat, so weit ab, daß nur noch einige Tassenköpfe voll oben sind, schüttet dann das Gebratene mit einigen Prisen Pfeffer über den Kohl und rührt ihn tüchtig durcheinander. (Wer ihn sauer liebt, oder salziger, muß noch warm gemachten Essig oder Salz hinzufügen.)

NB. Mit einem blechernen oder eisernen Deckel darf man den Topf nicht zudecken, weil sonst der Kohl eine graue und schmutzige Farbe erhalten würde.

#### 41. Zuckermurzeln.

Man schabt die Wurzeln, schneidet sie in runde Stückchen und läßt sie, nachdem sie gut gewaschen, in Butter weich dämpfen, giebt etwas gehackte Petersilie und zuletzt Fleischbrühe, so wie wenig Semmelkrume daran, rührt sie jedoch behutsam um, da sie sehr mehreich sind und leicht zergehen.

#### 42. Linsen.

Die Linsen werden gelesen, abgewaschen, mit kaltem, recht weichem Wasser ans Feuer gesetzt, und wenn sie anfangen zu kochen, wird das Wasser abgeschüttet und anderes kochendes Wasser darauf gegossen, womit man sie nun so lange kocht, bis sie weich sind. Kocht das Wasser allzusehr ein, so muß natürlich kochendes zugegeben werden. Man brätet zum Beschluß Butter und Mehl daran, sowie man auch noch, wenn die Linsen bereits in die Schüssel gethan sind, braun gemachte Butter darüber gießen kann, was Manche gern essen. Sehr schön schmeckt es auch, wenn man eine Hand voll gewelkte Pflaumen (Zwetschen) zu den Linsen, nachdem sie schon eine Weile gekocht haben, thut und sie mit den Linsen gar kochen läßt. Man kann sie auch sauer bereiten und dabei gleichfalls Zwetschen darunter nehmen. Sie

werden dann nicht mit Butter geschmelzt, sondern man bratet eine zerschnittene Zwiebel und Speck zusammen aus, rührt Mehl darunter, schüttet Essig, Salz und Wasser zu und giebt dies zu den Linsen, wenn sie bereits weich sind, doch so, daß Alles noch ein Paar Mal mit einander durchkocht. Wer den Essig nicht liebt oder nicht essen darf, für den kann man die Linsen so zubereiten, daß man statt des Essigs säuerliche Äpfel daran kocht, was sehr gut schmeckt. Für den gewöhnlichen Gebrauch kann auch ein Stück Speck in die Linsen gekocht werden, wo alsdann nicht so viel Speck mehr braucht daran gebraten zu werden.

### 43. Getrocknete Erbsen.

Man kocht die Erbsen, wäscht sie, setzt sie, wie die Linsen mit recht weichem Wasser an, salzt sie und thut, wenn sie fast weich sind, etwas Sellerie und Petersilie hinzu. Auch ist es ganz passend, wenn ein Stück Speck in die Erbsen gekocht wird. Bleibt dies weg, so wird Speck ausgebraten und an die Erbsen gethan, aber Mehl ist nicht nöthig, da die Erbsen ohnehin schon mehlig genug sind. Sind sie angerichtet, dann wird noch etwas ausgebratener Speck darüber gegossen. Uebrigens können sie auch mit bloßer Butter geschmelzt werden. Weit gesünder sind sie aber, wenn man sie, nachdem man sie weich gekocht und mit Butter oder Speck geschmelzt sind, durch einen Durchschlag in die Schüssel rührt, so daß alle Schalen zurückbleiben. Es wird dann ebenfalls noch einmal ausgebratener Speck darüber gegossen.

Oder: Nachdem die Erbsen gelesen und gewaschen sind, werden sie mit Wasser an's Feuer gestellt. Kochend werden sie abgesehen, und frisches kochendes Wasser darauf gefüllt, mit dem sie nun völlig weich kochen. Nun vom Wasser rein abgesehen, werden sie portionenweise in einen Durchschlag gethan und mit fetter Bouillon oder Pökelbrühe (von welcher letzterer man aber nicht zu viel nehmen darf) durchgeschlagen. Dann kommt etwas gestoßene Muskatblume und Zucker daran (wohl auch fein gehackte grüne Petersilie) nebst dem gehörigen Salz. In eine Schüssel gefüllt, giebt man dann noch in Butter gebratene Zwiebeln darüber. (Hierzu schmeckt am besten Beefsteaks; auch eingemacht rothe Rüben dazu gegessen, schmeckt nicht übel.) Wer es liebt, oder auch in Jahren, wo die Erbsen nicht gerathen, demnach theuer sind, kann man auch erkaltete gekochte und fein geriebene Kartoffeln unter die Erbsen rühren und dadurch dies Gericht verlängern. Die Erbsen schmecken auf diese Art zubereitet gar nicht übel und auch weniger weichlich.



#### 44. Grüne Birnen mit Klößen.

Die Birnen werden geschält, zerschnitten, ausgekernt, abgewaschen und in kaltem oder schon kochendem Wasser mit etwas Salz an's Feuer gesetzt, wobei man nach Belieben auch ein Stück Zucker hinzuthut. Sind sie weich, so wird, wie gewöhnlich, Butter und Mehl daran gebraten. Während die Birnen gar kochen, bereitet man Kartoffelklöße oder bloße Mehlklöße, von denen weiter unten (siehe Mehlspeisen) die Rede ist, kocht sie besonders und thut sie dann entweder gleich zu den Birnen, oder giebt sie apart mit denselben zu Tisch.

Oder: Man schäle gute Birnen, und wenn sie groß sind, schneide man sie einmal durch und das Kernhaus heraus (sind sie klein, dann können sie ganz bleiben), wasche sie, lege sie in einen Schmortopf, gieße Wasser und etwas weißen Wein darauf, lege gleich ganzen Zimmt und Zucker nach Belieben daran, stelle sie auf's Feuer und lasse sie kochen. Ist es in der Kirschzeit, so thue man zu gleicher Zeit einige Kirschen daran, weil die Birnen dadurch nicht allein eine schöne Röthe, sondern auch einen bessern Geschmack bekommen. Man kann auch eingekochten Kirschsaft dazu nehmen; im Fall man aber Beides nicht hat, so nimmt man rothen Wein. Wenn die Birnen weich sind, so quirlt man ein wenig feines Weizenmehl in einem Topfe und gießt es zu den Birnen, damit die Sauce sämig wird. Alsdann nimmt man die Masse zu den Klößen, setzt Wasser auf's Feuer und thut Salz dazu; wenn es kocht, steckt man Klöße ein, und wenn sie gar sind, so richtet man die Birnen an, nimmt mit einem Schaumlöffel die Klöße aus dem Wasser, legt sie zwischen die Birnen, und wenn Kirschen in der Sauce sind, so gießt man sie durch einen Durchschlag über die Birnen und Klöße und schiebt sie so zu Tische.

#### 45. Birnen mit Kartoffeln.

Die Birnen werden ebenso gekocht, wie vorhin angegeben; zugleich aber werden geschälte, in Stücke geschnittene und abgewaschene Kartoffeln besonders abgekocht (man setzt sie später an, als die Birnen), und wenn sowohl Birnen als Kartoffeln weich sind, und an die Birnen Butter und Mehl gebraten ist, schüttet man die abgegossenen Kartoffeln zu den Birnen und läßt beides noch ein paar Mal aufwallen. Doch ist letzteres auch gar nicht einmal nöthig, denn man kann die Kartoffeln auch bloß unter die heißen und vom Feuer abgenommenen Birnen mengen. Dies Gericht darf nicht gerührt, sondern muß im Topfe umgeschüttelt werden, damit

es nicht anbrennt, was sehr leicht geschieht. Am allerbesten schmeckt Eierkuchen dazu.

#### **46. Aepfel und Kartoffeln.**

Auch ein hübsches Gemüse, besonders gegen das Frühjahr hin, wenn es keine Birnen zum Kochen mehr giebt. Man schält die Aepfel, schneidet sie in dünne Scheiben, setzt sie abgewaschen mit so vielem heißen oder kalten Wasser an's Feuer, daß die Aepfel davon bedeckt sind, thut etwas Salz und nach Belieben auch Zucker hinzu und läßt sie weich kochen. Zugleich werden, wie bei dem vorigen Gericht, Kartoffeln, von denen man eben so viel als Aepfel, oder auch etwas mehr nehmen kann, besonders abgekocht, dann zu den Aepfeln geschüttet und beides unter einander mit einem Quirl so lange gerührt, bis keine groben Stücken mehr da sind, oder noch besser: man reibt Aepfel und Kartoffeln durch einen Durchschlag. Ist das Gericht in die Schüsseln gethan, so wird braun gemachte Butter darüber gegossen. Man ißt Eierkuchen dazu, oder Carbonade, oder Bratflöße.

#### **47. Meerrettig zu kochen.**

Der Meerrettig wird geschabt, gerieben und in kochende Fleischbrühe gethan, womit er längere oder kürzere Zeit, je nachdem man ihn mehr oder weniger heißend haben will (durch langes Kochen wird er milder), kocht. Ist er weich, so wird auf dem Reibeisen, worauf er gerieben wurde, auch noch etwas Semmelkrume gerieben und diese zu dem Meerrettig gethan, so daß sie noch ein paar Mal damit aufwallt, wiewohl sie auch nur in den kochenden Meerrettig, wenn er vom Feuer genommen ist, gerührt werden kann. Auch kann man ihn in Milch kochen und mit Gelbei und Mehl abziehen, worauf er mit Zucker und gestoßenem Zimmt vermischt wird. Man ißt diesen Meerrettig zu Rindfleisch, und ein paar Kartoffeln dazu sind auch nicht übel, da sie die Schärfe des Meerrettigs auf der Zunge mildern. Zum Karpfen wird aber geriebener Meerrettig roh, mit Essig und Zucker gemischt, gegessen.

#### **48. Lauch (Porree) und Rosinen mit Rindfleisch.**

Man setzt Rindfleisch mit dem gehörigen Salz an's Feuer, und wenn es abgeschäumt ist und einige Zeit fortgekocht hat, so nimmt man einen Theil der Fleischbrühe, gießt sie in einen anderen Topf zu großen Rosinen, die rein gelesen und gewaschen sind, und läßt sie damit weich kochen. Ferner wird auch Lauch (Porree) zerschnitten, gewaschen und in einem dritten Topfe apart in Wasser abgekocht. Ist er



weich, so gießt man das Wasser ab und thut ihn zu den Rosinen, worauf zuletzt noch Butter in einer Pfanne zerlassen und zuerst etwas Mehl, hierauf ein wenig Weinessig und Syrup unter stetem Rühren dazu gethan, und dies Gemisch zu dem Sauch und den Rosinen geschüttet wird, so daß Alles zusammen noch einmal aufkocht. Das Rindfleisch ist man dazu, und da nicht alle Bouillon zum Kochen der Rosinen verbraucht wurde, so läßt man die übrige entweder zur Benutzung für eine andere Mahlzeit stehen, oder man macht gleich eine Suppe davon, die man mit einem Ei abquirlt und vor dem Gemüse ist.

#### 49. Kartoffelbrei (Rührkartoffeln).

Man schält rohe Kartoffeln, schneidet sie entzwei, wäscht sie, kocht sie in Wasser weich, gießt dieses ab, schüttet Milch hinzu, quirlt die Kartoffeln darin klein, und läßt sie (besonders wenn die Milch vorher nicht gekocht war) noch ein paar Mal damit aufwallen, so ist der Brei fertig, über den man in der Schüssel braun gemachte Butter giebt. Will man ihn noch zarter haben, so rühre man ihn, nachdem er schon im Topfe zerquirlt ist, noch durch einen Durchschlag. Wer Zucker liebt, mag auch diesen noch darüber streuen, aber Zimmt und Citronenschale lasse man aus dem Brei weg, denn beides schmeckt nicht zu Kartoffeln, wenigstens da nicht, wo Kartoffeln den Hauptbestandtheil bilden.

#### 50. Saucere Kartoffeln.

Die Kartoffeln werden wie bei dem vorigen Gericht zubereitet, wenn sie aber ein Weilchen gekocht haben, so kann man das Wasser ab- und frisches daran schütten, damit die Gruse davon geht. Hierauf thut man Salz und eine Prise Kümmel dazu und läßt die Kartoffeln vollends weich kochen. Endlich bratet man Speck aus, rührt Mehl, dann Essig und Wasser darunter und schüttet Alles zu den Kartoffeln, die damit noch ein wenig durchkochen müssen. Soll auch eine Zwiebel an die Kartoffeln kommen, so darf entweder das Wasser nicht abgeschüttet werden, denn wollte man sie erst nachher hinzu thun, so würde sie nicht mehr weich werden, oder man kocht sie allein in einem Töpfchen und mischt sie nachher unter die Kartoffeln. Man nehme lieber nicht gleich zu viel Essig unter dieselben; wer sie sauer haben will, kann bei Tisch davon noch zuschütten. Auch nehmen manche noch Zucker darunter, wo dann aber der Speck und die Zwiebel wegbleibt und die Kartoffeln, nachdem Salz, Kümmel und Essig zugegeben ist, bloß mit roher Butter geschmelzt werden. So sind sie ein feineres Gericht.

### 51. Kartoffeln mit Petersilie.

Man kocht die Kartoffeln, wie vorhin angegeben, weich, schüttet das Wasser ab und frisches, kochendes, oder kochende Bouillon zu, thut ferner einen guten Theil fein gehackte Petersilie nebst etwas Salz in den Topf, bratet Butter und Mehl an das Gericht und läßt Alles noch etwas zusammen durchkochen, aber nicht zu lange, damit die Kartoffeln nicht zu Brei werden. Wenn Bouillon statt Wasser an die Kartoffeln gethan wurde, kann das Mehl und die braune Butter auch wegbleiben, und man giebt blos ein Stück rohe Butter mit der Petersilie an das Gemüse. Als Beissen dient entweder das gekochte Rindfleisch, von dem man die Bouillon nahm, oder wenn die Kartoffeln ohne Fleisch und Bouillon gekocht wurden, so nimmt man Carbonade oder Fricandellen.

### 52. Gewöhnliches Kartoffelgemüse.

Wie das vorige, nur mit dem Unterschiede, daß die Petersilie wegfällt, statt deren man hier eine in Butter oder in Rindsfett geschwitzte Zwiebel nehmen kann, wenn die Kartoffeln nicht auf Fleischbrühe gekocht wurden. Manche streuen gestoßenen Pfeffer darüber. Oder man läßt den Pfeffer weg, bratet fein gewiegten Hering in brauner Butter und füllt dies darüber.

### 53. Gebratene (geschmorte) Kartoffeln.

Man kocht gute Kartoffeln mit Schale in Wasser und Salz gar, zieht sie ab, schneidet sie in Scheiben, und bratet sie in einer Pfanne in Butter, Speck, Rindsfett oder Schweineschmalz mit etwas Zucker bräunlich (der Zucker kann auch wegbleiben). Sind die Kartoffeln klein, so werden sie nicht in Scheiben geschnitten, sondern ganz gebraten. Man ist dazu Carbonade oder Fricandellen; auch braucht man sie, um den braunen Kohl damit zu belegen.

### 54. Kartoffeln mit saurer Eiersauce.

Man nehme ein Stück Butter und rühre dies mit einigen Eiern und etwas Mehl ab, gieße dann Fleischbrühe und Weinessig dazu, thue Salz und Muskatnuß hinein, und rühre Alles über Kohlenfeuer wohl ab; dann thue man gekochte geschälte Kartoffeln hinzu und lasse sie in der Sauce einige Zeit kochen. Wenn diese Speise zur Tafel gegeben wird, kann braune Butter darüber gegossen werden.

### 55. Heringskartoffeln.

Auf 1½ Liter (½ Meße) Kartoffeln rechnet man drei Seringe, wässert letztere ein und verarbeitet sie nachher, wie



zum Heringsalat, gemischt mit einer großen Zwiebel. Nun werden die abgekochten Kartoffeln geschält und in Scheiben geschnitten, 125 Gramm ( $\frac{1}{4}$  Pfund) Butter in einer tiefen Pfanne braun gemacht, die Heringe mit Zwiebeln ein wenig darin aufgeschwitzt, dann Alles über die Kartoffeln gegossen, gemischt und in derselben Pfanne Alles noch ein wenig auf-gebraten.

### 56. Prinzess-Kartoffeln.

Für 8 Personen nimmt man 4 Heringe, wässert diese 12 Stunden, wechselt das Wasser mehrere Mal, zieht die Heringe ab, reinigt und entgrätet sie und schneidet sie in feine Würfel. 3 mittelgroße Zwiebeln werden geschält und ganz fein gewiegt, die Kartoffeln mit der Schale gekocht, abgezogen in Scheiben geschnitten. Ist nun alles so vorbereitet, schichtet man die Kartoffeln, ehe sie abkühlen, in eine platte, mit Butter ausgestrichene Form, abwechselnd mit Hering und Zwiebeln, giebt auch zwischen die Lagen etwas zerplückte Butter und schließt oben mit einer Schicht Kartoffeln.  $1\frac{1}{2}$  Tassenkopf voll dicke, saure Sahne mischt man mit 3 ganzen Eiern, etwas Salz und nach Belieben auch noch 1 Messerspitze gestoßener Muskatblüthe, gießt die Mischung über die Kartoffeln, legt oben auf noch kleine Stückchen Butter und läßt die Speise bei mäßiger Hitze eine Stunde backen.

### 57. Kartoffelragout.

Kartoffeln werden gekocht, geschält, in Scheiben zerschnitten und an einen warmen Ort gesetzt; alsdann wird Butter, etwa 50 Gramm (3 Loth) auf  $\frac{1}{2}$  Kilogramm (1 Pfund) Kartoffeln in einem Tiegel heiß gemacht, fein gehackte Zwiebeln, ein klein wenig Petersilie und Knoblauch dazu gethan. Alles zusammen gedämpft, bis es hellbraun angelauten ist, dann die Butter mit etwas Mehl bestreut, die Kartoffeln hineingebracht, eine beliebige Menge Essig, ein Glas Fleischbrühe oder Wein daran gegossen und Alles noch  $\frac{1}{2}$  Stunde gedämpft. Statt der Butter kann man auch Speck nehmen und mit etwas Pfeffer würzen. Salz muß gehörig angewendet werden.

### 58. Sauerampfer zu kochen.

Er wird entweder eben so behandelt, wie der Spinat (siehe unter Nr. 17). Oder: wenn der Sauerampfer verlesen und gewaschen ist, hackt man selbigen nur einige Mal durch, schmelzt Butter in einem Tiegel, thut Sauerampfer dazu, läßt es auf Kohlenfeuer kochen, nimmt Eier, kocht sie

hart, wirft sie in kaltes Wasser, und wenn sie kalt sind, macht man die Schale davon, schneidet sie halb von einander, und das Gelbe davon thut man dann zu dem Sauerampfer nebst ein wenig Pfeffer und läßt es mit einander durchkochen; wenn man bald anrichten will, thut man süße Sahne und geriebene Muskatnuß dazu, und wenn man angerichtet hat, werden die Hälften Weißer darauf gestülpt.

### **59. Sauerkohl mit Kapern und Borsdorfer Äpfeln.**

Der Sauerkohl wird viel schwerer weich als frischer Kohl, deshalb muß er bei Zeiten in kochendem Wasser oder in kochender Brühe auf's Feuer gebracht werden. Sobald er anfängt einzukochen, thut man Schmalz (keine Butter) dazu und läßt ihn, gut zugedeckt (weil sonst die Säure verfliegt) kurze einkochen. Ganz zuletzt thut man noch etwas klar gerührtes Mehl daran und läßt ihn einige Mal aufkochen.

Wenn man ihn im Schmortopfe zurecht gemacht hat, dann legt man oben darauf in Viertel geschnittene und geschälte Borsdorfer Äpfel, ein Stück neben das andere, und deckt den Topf zu. Sind sie auf diese Weise weich geschmort, so legt man sie auf die Gemüseschüssel, bestreut jedes Stück mit etwas Zucker und begießt es mit gelbbrauner Butter. Dann richtet man den Sauerkohl darauf an, bestreut ihn dick mit Kapern und drückt diese etwas hinein. Dann deckt man eine Schüssel darauf und setzt ihn noch eine gute Weile warm, aber so, daß er nicht nochmals anfängt zu schmoren.

### **60. Sellerie zu kochen.**

Wenn man den Sellerie als Gemüse bereiten will, so wäscht man die Köpfe (Knollen) rein ab, schält sie, schneidet sie in Scheiben, thut diese nebst etwas Salz in kochende Fleischbrühe und läßt sie weich kochen. Dann giebt man ein Stück rohe Butter nebst etwas Mehl mit Semmelkrume gemischt daran, und läßt Alles noch ein wenig durchkochen. In der Schüssel wird Muskatnuß darüber gerieben.

### **61. Scorzenenerwurzeln (Schwarzwurzeln) zu kochen.**

Man wäscht die Wurzeln, und sowie eine geschält ist, wirft man sie sogleich in lauwarmes, mit etwas Milch vermischtes Wasser, sonst laufen sie blau an. Ist man damit fertig, so werden sie noch einmal mit reinem Wasser abgewaschen, dann in weichem kochenden Wasser angesetzt und



mit Butter und etwas Salz gar gekocht. Zuletzt thut man Mehl und Semmelkrume daran. Mit Fleischbrühe, statt mit bloßem Wasser, gekocht, schmecken sie natürlich, wie alles Gemüse, noch besser. Uebrigens dürfen die Wurzeln weder in metallenen Geschirren gekocht, noch mit einem metallenen Deckel bedeckt werden, sonst laufen sie ebenfalls blau an.

### **62. Haferwurzeln zu kochen.**

Die Haferwurzeln sind den Scorzenewurzeln sehr ähnlich und werden ebenso wie diese zubereitet, nur daß man sie nicht in Milchwasser zu werfen braucht, da sie nicht blau anlaufen.

### **63. Peterjilienwurzeln zu kochen.**

Wie die Haferwurzeln.

### **64. Blumenkohl mit Butterbrühe.**

Der Blumenkohl wird gehörig gepuht, und in Wasser mit etwas Salz und Butter — doch nicht zu weich — abgekocht; denn läßt man ihn zu weich kochen, so fällt die Blume ab. Hierauf hebt man ihn aus dem Wasser und stellt ihn auf eine Schüssel, welche über ein gelindes Kohlenfeuer gesetzt werden muß. Zur Brühe wird, wie zur Spargelbrühe, ein Stück Butter mit zwei bis drei Eiern zu Schaum gequirt, wozu noch ein halber Löffel Mehl nach und nach gethan wird. Zuletzt gießt man etwas gute Fleischbrühe dazu, läßt sie am Feuer mit gestoßener Muskatblüthe unter beständigem Umrühren anziehen, und richtet sie über den Blumenkohl an; sollte sie zu dick sein, so kann man sie durch Fleischbrühe noch verdünnen.

### **65. Wirjingkohl (Wirjingkohl, Herzkohl, Welshkohl, Savoyerkohl).**

Man schneidet die Kohlköpfe von einander, nimmt die äußern schmutzigen Blätter ab, schneidet den Strunk und die starken Blattrippen aus und kocht ihn 8 bis 10 Minuten in Wasser, welches man nachher rein abgießt. Dann lege man das vorher angekochte Rind- oder Hammelfleisch in die Mitte des Kohls, gieße nicht zu viel von der vom Fleische genommenen Brühe hinzu und lasse den Kohl nun gar kochen. Wenn das Fleisch weich ist, nehme man es aus dem Koble und verbinde die Kohlbrühe mit braun geschwitztem Mehle, sowie auch mit etwas Zucker und Muskatblüthe.

### **66. Gefüllter Sauerkohl.**

Nachdem man von dem Savoyerkohl die äußern Blätter abgeschnitten hat, werden die Köpfe einmal durchschnitten und die Herzen herausgenommen. Dann wird das, was man

herausgeschnitten hat, mit einem Stück Kalbfleisch fast gar gekocht und beides klein gehackt. Nun giebt man Butter, Eier, gestoßene Muskatblumen, Pfeffer, Salz und in Milch geweichte Semmel dazu, rührt dies Alles gut durcheinander, füllt es in die aus- und von einander geschnittenen Köpfe, legt jeden wieder aneinander und bindet ihn mit Bindfaden fest zusammen. Hiernach werden sie mit Butter und Muskatblume in guter Brühe gar gekocht. Man giebt zuletzt noch etwas geriebene Semmel dazu. Die Brühe läßt man kurz einkochen.

### 67. Butter-Reis.

Der Reis wird mit Wasser abgebrüht, dann mit Wasser, einem Löffel voll Butter und einer kleinen Stange ganzen Zimmt allmählig gar gekocht. Hat man ihn gehörig gesalzen, so fülle man ihn auf eine Schüssel und thue braun gemachte Butter und gestoßenen Zucker und Zimmt darüber. Zu 500 Gramm (1 Pfund) Reis thut man etwa  $4\frac{1}{2}$  Liter (4 Quart) Wasser; dünn darf dieser Reis nicht sein, sondern muß etwas dick eingekocht sein.

### 68. Reis mit Rindfleisch (und Rosinen).

Für 6—8 Personen nimmt man 500 Gramm (1 Pfund) Reis, quirkt ihn einige Male mit kochendem Wasser recht ab, läßt ihn auch mit ein wenig Wasser anquellen, schüttet ihn hierauf in einen großen Topf, gießt gute Fleischbrühe dazu und läßt ihn langsam ausquellen. Er darf aber ja nicht gerührt, sondern muß nur mit dem Rührlöffel sacht umgedreht werden, damit er schön lang bleibt. Zuletzt thut man ein Stückchen Butter hinein und richtet ihn über Rindfleisch an. Vor dem Auftragen wird noch Muskatnuß darüber gerieben; man kann dies Gericht noch dadurch viel wohlschmeckender machen, daß man auch große Rosinen unter den Reis nimmt.

### 69. Püren von Schoten.

Die Schoten oder grünen Erbsen werden mit Wasser, Zucker, Butter und Salz ganz kurz gar gekocht, dann durch einen Erbsen-Durchschlag in eine Kasserolle gestrichen und mit einem nicht zu dicken Weißmehl noch so lange unter beständigem Rühren aufgekocht, bis sie nicht mehr nach dem Mehl schmecken. Da man hierzu gewöhnlich schon etwas ältere Schoten nimmt, und diese nicht mehr das frische Grün haben, so kann man eine Hand voll abgebrühten und fein gehackte Stainpin mit den Erbsen durchstreichen.



### 70. Fricandellen von Kartoffeln.

Etwa 10 Kartoffeln von mittlerer Größe werden gekocht, geschält, gerieben, mit etwas Butter, Salz und zwei Eiern tüchtig durchgearbeitet, dann zu länglichen Klößchen geformt, in Schmelzbutter gebacken und zu Fleisch mit Sauce oder jungem Gemüse gegeben.

### 71. Einfaches Leipziger Allerlei.

Zeit der Bereitung 2 Stunden.

Man braucht 25 junge Karotten, 250 Gramm Spargel, 1 mittelgroßen Kopf Blumenkohl und  $\frac{1}{2}$  Liter Morcheln. Die Gemüse werden gepuzt, die Spargel in Stücke geschnitten, der Blumenkohl zerteilt, die Morcheln gut gepuzt und gebrüht. Alle Gemüse kocht man für sich in Salzwasser weich. — 10 Krebse kocht man, bricht das Fleisch aus den Schalen, stößt diese, schwitzet sie in 40 Gramm Butter, füllt  $\frac{1}{2}$  Liter Gemüswasser auf und kocht damit die Schalen 20 Minuten. Man gießt sie durch und füllt die Krebsbutter möglichst ab. In 20 Gramm Butter schwitzet man 10 Gramm Mehl, verkocht dies mit der Krebsbouillon, fügt 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract daran, würzt mit Pfeffer, Salz und erhitzt die Gemüse vorsichtig in der Sauce. — Das Krebsfleisch wird zuletzt durchgerührt und das Gericht mit der Krebsbutter beträufelt. Es wird mit Fray-Bentos-Zunge serviert.



### Dritte Abtheilung.

## Von der Zubereitung der Fische und der Schaalthiere.

(Auch siehe hinten Anmerkung L.)

### 1. Fische mit süßer Sahne.

Man nimmt ein gutes Theil Butter, gestoßenen Pfeffer, geriebene Muskatnuß, süße Sahne und etwas Weinessig, rührt es beständig auf gelindem Kohlenfeuer, bis es dick wird, läßt es aber nicht zum Kochen kommen. Sind die Fische in Wasser und Salz gekocht, so richtet man sie trocken an und gießt die Sauce darüber.

### 2. Karpfen blau zu kochen.

Man schlitzt dem Karpfen den Bauch der Länge nach auf, fährt mit den Fingern in die Oeffnung und holt das Eingeweide heraus. Nun schneidet man ihn auch auf dem Rücken ganz auseinander, so daß auch Kopf und Schwanz in zwei Hälften gespalten wird, wäscht das Blut rein ab und macht dann aus den beiden Hälften nach Belieben größere oder kleinere Stücke, die man in eine Schüssel legt, und über die man kochend gemachten Weinessig gießt, so aber, daß jedes Stück befeuchtet wird; dann deckt man eine andere Schüssel darüber, wodurch der Karpfen schön blau wird. Unterdeß setzt man einen Kessel mit Wasser ans Feuer, salzt es vorzüglich stark, und wenn es kocht, thut man den gebläuten Karpfen stückweise nebst dem Gebinde hinein und läßt ihn gar kochen, was etwa  $\frac{1}{2}$  Stunde dauert. Alsdann nimmt man die Stücke mit der Fischkelle oder einer gewöhnlichen Schaumkelle heraus, legt sie auf eine Schüssel, bedeckt sie nochmals mit einer andern Schüssel, wodurch sie noch blauer werden, streut Petersilie darüber und trägt sie zu Tisch. Man ißt dazu entweder bloße braungemachte Butter, oder braune Butter mit erwärmtem Essig gemischt, oder geriebenen Meerrettig mit Essig und etwas Zucker gemischt.



### 3. Karpfen mit seinem Blut zu kochen.

Man schlachtet den Karpfen, fängt das Blut in etwas Wein auf, schneidet ihn dann in Stücke, legt ihn in eine verzinnte Kasserolle oder Tiegel, gießt Wein und etwas Wasser darauf, thut Lorbeerblätter, das Blut, geriebene Muskatnuß, gestoßenen weißen Pfeffer, Gewürznägeln, Salz und Butter hinzu, deckt ihn dicht zu und läßt ihn auf Kohlen eine gute Stunde kochen. Kurz vor dem Anrichten streut man geriebene Semmel darüber.

### 4. Karpfen mit polnischer Brühe.

Der Karpfen wird gehörig gerissen und das Blut in Essig aufgefangen; er kann nach Belieben geschuppt werden, oder auch ungeschuppt bleiben. Dann legt man ihn in ein Geschirr, reibt ihn inwendig mit Salz gut ein und läßt ihn so ein bis zwei Stunden stehen, weil man die Brühe, in der er gesotten wird, nicht sehr salzen darf. Während dessen setzt man einen Kessel mit Brunnenwasser über Feuer, thut eine Zwiebel mit Nelken besteckt, eine Pastinak- und eine Petersilienwurzel, eine halbe Möhre und eine halbe Selleriewurzel hinein; doch muß Alles in schräge Stücke geschnitten sein. Man salzt es nun noch, und wenn es bald kochen will, nimmt man den Karpfen und wischt nun jedes Stück besonders mit einem reinen Lappchen gut ab, damit der Schaum davon abgeht. Sobald das Wasser mit dem Wurzelwerk zu kochen anfängt und der Karpfen mit heißem Essig schön gebläuet ist, wird er gehörig in den Kessel gelegt, das Bündel in die Mitte und der Essig mit dem Blute dazu gegossen; dann läßt man das Ganze beinahe eine Stunde kochen. Um zu verhindern, daß er unten anbrennt, kann man ein paar ausgekochte Stückchen Holz unten in den Tiegel legen. Sobald er gut ist, wird er vom Feuer gehoben, mit geriebenen Pfefferkuchen bestreut und mit zerlassener Butter begossen; dann läßt man ihn so noch ein wenig auf einer warmen Stelle stehen, legt ihn mit der Fischelle auf eine Schüssel, reibt die Brühe durch einen Durchschlag und gießt sie über den Karpfen. Sollte die Brühe zu dick sein, so gießt man ein wenig rothen Wein darunter und trägt ihn auf.

### 5. Karpfen in Bier gekocht.

Wenn man den Karpfen abschlachtet, fängt man das Blut mit Essig auf, setzt den Fisch mit starkem Bier auf, gießt das Blut hinzu, thut ein Stück gute Butter, ein Stück schwarze Brotrinde, 4—6 Zwiebeln, Salz, Citronenscheiben.



und Citronenschale daran, auch etwas gequetschtes englisches Gewürz und Nelken und ein paar Lorbeerblätter. Das Bier muß mit den Fischen gleich stehen; auch thut man einen Tassenkopf voll Wein und eine gute Messerspize voll Flieder- muß hinzu. Nachdem die Fische gut sind, nehme man sie heraus und lasse die Sauce mit etwas Zucker kurz und sämig einkochen.

### 6. **Mal blau zu fieden.**

Dieser muß auf folgende Art behandelt werden: Man hält ihn mit einem reinlichen Tuche oben beim Kopfe und reibt ihn mit Salz gut ab; dann schneidet man Kopf und Schwanz, weil beide nicht viel zu gebrauchen sind, sogleich ab, theilt den Mal in gehörige Stücke, und wäscht ihn mit frischem Wasser gut ab.

Alsdann setzt man in einem Fischkessel Wasser über das Feuer, thut eine Zwiebel, etwas ganzen Pfeffer, Citronenschale und gehöriges Salz hinein, bläuet den Mal mit ein wenig warmem Weinessig, und sticht mit einer Gabel hin und wieder in die Haut desselben, damit sie beim Sieden nicht aufspringt.

Wenn das dazu bereitete Wasser etwas heiß ist, so thut man den Mal hinein und läßt ihn  $\frac{1}{4}$  Stunde fieden; dann hebt man ihn vom Feuer, gießt sogleich  $\frac{1}{2}$  Bierglas kalten Essig darüber, deckt einen Bogen Papier darauf (damit der Broden beisammen bleibt) und läßt ihn so zugedeckt noch ein Weilchen stehen.

Beim Anrichten belegt man ihn mit ausgezackten Citronenscheiben, und trägt ihn mit Essig und Citronen auf.

Er wird auch auf folgende Art bereitet: Man schneide den Mal den Kopf ab, nehme ihn aus und schneide ihn in Stückchen nach Verhältniß. Nun wird er gut ausgewaschen, damit der Schleim und alle Unreinigkeit von ihm gehe; dann wird halb Wasser und halb Weinessig erst warm gemacht und der Mal damit gebläuet; alsdann setzt man diese Mischung Wasser und Weinessig — der Sott genannt — wieder ans Feuer und läßt es kochen. Wenn der Sott gekocht, so wird der Mal hineingethan, beim Anrichten mit Petersilie bestreut und dann mit Essig und Del kalt gespeist.

### 7. **Gebadener Mal.**

Man zieht dem Mal die Haut ab, nimmt ihn aus, schneidet ihn in Stücke, wäscht ihn ab, bestreut ihn scharf mit Salz, läßt ihn eine Weile darin liegen, trocknet ihn dann ab, und bratet ihn in brauner Butter gar. Er wird nun entweder wie ein gewöhnlicher Braten gegessen, d. h. mit der braunen



Butter und einem Compot von Salat dazu, oder man nimmt eine Kapern- oder Sardellensauce dazu, wie bei den gebratenen Karpfen.

### 8. **Mal-Fricassee.**

Man zieht dem Mal die Haut ab, schneidet ihn dann in fingerlange Stücke und kocht ihn in Wasser und Salz weich. Wenn er gar ist, läßt man in einer Pfanne Butter und kleine Zwiebeln gelbbraun braten, bringt nachher den Mal dazu und läßt ihn darin nur kurze Zeit mitbraten. Alsdann gießt man etwas Wasser und Wein dazu und bringt einige entfernte Citronenscheiben, Muskatnuß, oder ganzen Pfeffer, ein Lorbeerblatt und etwas feingehackte Petersilie hinein. Bevor man anrichtet, muß die Sauce mit 3—4 Eidottern abgezogen werden.

### 9. **Mal in Gelee.**

Man theilt den nicht abgezogenen, sondern nur mit Salz vom Schleim gereinigten und ausgenommenen Mal in Stücke, begießt sie, nachdem die Flossen entfernt, mit warmem Essig und läßt sie in ungesalzenem Wasser aufkochen. Dann, legt man sie mit einigen Lorbeerblättern, Citronenscheiben-Charlotten, Salz, Pfefferkörnern, Salbeiblättern und Peter, silie in eine Casserole mit soviel halb Weinessig halb Wasser, daß der Mal bedeckt ist. Nach einviertelstündigem Kochen wird die Brühe, nachdem der Mal herausgenommen, abgefettet und durch ein Sieb gegossen. Die in Wasser oder Malbrühe aufgelöste Gelatine (auf 1 Liter 24 Gramm) hinzugefügt, alles noch einmal aufgekocht, gesalzen in die Form gegeben, die Malstücke nebst einigen Citronenscheiben hineingelegt. Dann läßt man die Gallert erkalten und stürzt demnächst die Form auf die Schüssel.

### 10. **Mal grün**

wird genau wie der Hecht mit weißer Sauce mit reichlicher grüner Petersilie gekocht. (Siehe Nr. 18.) In der Mark ist grüner Mal mit Gurkensalat ein sehr beliebtes Gericht.

### 11. **Maränen mit einer Brühe und gebratene Maränen.**

Man kocht viele kleingeschnittene Zwiebeln in einem Töpfchen Wasser weich. Hat man die Maränen geschuppt und in Wasser und Salz abgekocht, und dasselbe wieder abgegossen, so werden die Zwiebeln durch einen Durchschlag gerührt, Butter, gestoßener Pfeffer, Muskatblume, etwas kochendes Wasser und geriebene Semmel hinzugethan, und dann läßt man es zusammen aufkochen.



Will man sie blos aus Wasser und Salz kochen, so werden sie nicht geschuppt; man setzt sie mit Salz und Wasser zum Feuer, thut Lorbeerblätter, ganze Zwiebeln, Muskatblumen, Gewürznäglein und Pfeffer hinzu, und siedet sie weich. Dazu giebt man Meerrettigsauce, Salat, oder frische Butter.

**G e b r a t e n** schmecken die Maränen feiner als abgekocht. Zu diesem Behufe werden sie geschuppt,  $\frac{1}{4}$  Stunde lang im Salze liegen gelassen, dann abgetrocknet, in Mehl gewälzt und in zerlassener Butter gelbbraun gebraten. Mit Salat von Kapünzchen und Sellerie gegeben, ist dies ein gutes Abendessen.

### 12. Quappen zu kochen.

Man reißt die Quappen auf, die Leber aber muß am Halse hängen bleiben und die Galle abgenommen werden; hierauf wäscht man sie rein aus, gießt Essig darüber, und läßt sie wie andere Fische kochen. Man muß während des Kochens ein wenig Butter hineinwerfen, weil sie hart wie der Kalf sind; alsdann gießt man eine Buttersauce darüber.

### 13. Karauschen mit Dill.

Die Karauschen werden geschuppt, ausgenommen, fein eingekerbt, und die großen werden in zwei oder drei Stücke geschnitten, dann in Wasser und Salz gekocht. Nun nimmt man süße Sahne, oder gute Milch, von den Stengeln gepflückten und fein gehackten Dill, Butter und gestoßene Muskatblumen, läßt dies zusammen in einem Tiegel kochen, thut geriebene Semmel dazu und läßt es sämig kochen; hierauf richtet man die Karauschen trocken an und giebt die Sauce darüber.

Man kann auch, statt dieser Sauce, die Karauschen mit brauner Butter übergießen und mit von den Stengeln gepflückter, gewaschener und gehackter Kreuzraute überstreuen. Man pflegt sie auch zu backen.

### 14. Barsche

werden geschuppt, ausgenommen, die Flossfedern abgeschnitten, gewaschen und alsdann mit Wasser und Salz gekocht, und mit Petersiliensauce angerichtet.

### 15. Hechte blau zu fieden.

Wenn die Hechte gehörig gerissen und gewaschen sind, theilt man die großen in Stücke, die kleinen aber siedet man ganz, giebt ihnen den Schwanz in's Maul, damit sie eine krumme Form erhalten, besprengt sie mit warmem Essig, um sie zu bläuen, und siedet sie in gesalzenem Wasser, in welches man vorher eine Zwiebel, mit Nelken besteckt, gethan hat,



bis sich die Floßfedern gut ablösen. Man kann den Hecht mit Wein-, Senf oder Butterbrühe geben.

### **16. Hecht mit Sahne und Meerrettig.**

Man legt Meerrettig in's Wasser, reibt ihn dann, und kocht selbigen mit süßer Sahne, Butter und gestoßenem Pfeffer. Wenn der Hecht in Salz gekocht und angerichtet ist, so gießt man die Sauce darüber.

### **17. Hecht oder Barsch mit saurerer Sauce.**

Wenn diese Fische in Salz gekocht sind, läßt man etwas von der Brühe darauf; dann nimmt man etwas saurere, oder in Ermangelung dieser, süße Sahne mit etwas Weinessig vermischt, Butter, ein wenig Mehl, Citronenscheiben und etwas Zucker; dies Alles rührt man kalt unter einander und richtet die Sauce über die Fische an.

Man kann auch Hühner- und Kalbfleisch auf diese Art zubereiten.

### **18. Hecht mit weißer Sauce. (Grüne Fische.)**

Man setzt soviel Wasser, wie man Sauce haben will, auf mit Sellerie und Petersilienwurzel, Zwiebelscheiben, Pfeffer, Gewürzkörner und genügend Salz, läßt das Ganze ohne Fisch eine Viertelstunde kochen. Thue dann die Fische hinein, welche aber mit der Sauce bedeckt sein müssen, mit einem Stück Butter, eine Prise gestoßenen Pfeffer und nach Belieben auch Dill und Schnittlauch. Die Sauce macht man sämig mit süßer Sahne, welche man vorher mit Mehl quirkt. Alsdann giebt man noch gehackte Petersilie und etwas geriebene Muskatnuß hinzu. Man kann noch extra ein Stückchen Butter hellgelb zerlassen und zum Schluß zufügen.

### **19. Hecht im Ganzen gekocht.**

Der Hecht wird mit Zwiebeln, Pfeffer, Lorbeerblatt, Gewürzkörnern und genügend Salz gekocht und mit zerlassener Butter servirt. Man muß das Gewürzwasser erst eine Weile kochen lassen, ehe man den Hecht hineinlegt. Nebenher Mostsch und geriebenen Meerrettig. Meerrettig muß angerichtet werden mit einem Tropfen Essig, Prise Zucker und Salz.

### **20. Gebadener Hecht oder Barsche.**

Man nimmt kleine Hechte oder Barsche, schuppt sie, nimmt sie aus, kerbt sie fein ein, bestreut sie mit Salz, wälzt sie in halb Mehl, halb geriebener Semmel und bäckt sie in zerlassener Butter auf beiden Seiten schön gelbbraun. Beim Anrichten kann man Citronensaft darüber drücken.

### 21. Gespizter Hecht.

Man schlachtet einen großen Hecht, nimmt die Leber und das Eingeweide heraus, reibt ihn inwendig mit Salz und spickt ihn dann mit feinem Speck. Hierauf streicht man eine Bratpfanne mit Butter aus, legt ihn hinein und läßt ihn gar braten, begießt ihn fleißig und macht eine Sardellen- oder Weinbrühe darüber.

### 22. Forellen blau zu sieden.

Wenn sie gerissen und ausgenommen worden sind, wäscht man sie sauber aus und begießt sie mit warmem Essig, wodurch sie blau werden. Nunmehr setzt man einen Kessel mit Wasser über und thut Salz, eine Zwiebel und einige Citronenscheiben hinein; wenn nun das Wasser zu sieden anfängt, so legt man die Forellen hinein, läßt sie gut sieden, hebt sie dann ab, sprengt sogleich kaltes Wasser darüber und deckt sie mit einem weißen Papiere gut zu, damit der Brodem darin bleibt.

### 23. Kleine Fische zu kochen.

Unter kleinen Fischen versteht man eigentlich Schmerle; weil diese aber, wenn man sie allein nimmt, etwas theurer sind, so kauft man gewöhnlich ein Gemisch von Schmerlen mit anderen kleinen Fischen, namentlich Ellerlingen (Ellriken) und Gründlingen, die auch recht gut schmecken. Man schüttet sie in eine Schüssel und warmen oder kalten Essig darüber, wodurch sie getödtet und zugleich gebläuet werden. Haben sie so eine Weile gestanden, während das Wasser kochend gemacht wird, so thut man sie nun mit dem gehörigen Salz in dasselbe, kocht sie gar und giebt sie mit brauner Butter und Essig zu Tisch.

### 24. Schleie zu kochen.

Die Schleie haben viel Unreinigkeiten auf der Haut, man reibt sie daher tüchtig mit Salz ab, schuppt sie dann, was in heißem Wasser geschehen kann, nimmt sie aus, schneidet sie in Stücke, wäscht sie nochmals gut aus, kocht sie darauf in Wasser und Salz gar und giebt eine Citronenbrühe oder eine saure Sauce, die man von Mehl, Butter, Essig und Wasser zusammenrührt, dazu.

Oder: Man läßt Milch kochen, thut dann eine Hand voll feingehacktem Dill nebst einem Stück Butter hinzu und läßt es damit kochen; dann quirlet man das Gelbe von drei Eiern, etwas Salz und einen starken Löffel voll Mehl zusammen in kalter Milch ein, gießt dies zu der kochenden Milch und läßt es unter beständigem Rühren damit noch



einmal aufwallen, richtet diese Sauce dann über die Schleie an und streut noch etwas Muskatblume darüber.

### **25. Lachs zu kochen.**

Man nimmt so viel Lachs, als man kochen will, wäscht ihn rein ab und bläuet ihn, legt ihn dann in einen Fischkessel, gießt so viel kaltes Wasser darauf, daß es über den Fisch geht, salzt ihn wie andere Fische, doch nicht zu sehr, thut noch einige Pfefferkörner und Citronenscheiben hinzu und bringt ihn schnell ins Kochen. Sobald er kocht, nimmt man etwas Holz hinweg und läßt ihn so langsam gar kochen. Bevor er noch gut gesotten ist, gießt man ein Bierglas Wein hinzu und läßt ihn noch ein wenig kochen. Hierauf nimmt man ihn mit einer Schaumkelle aus dem Kessel, streut Petersilie darüber und giebt ihn mit Essig und Citrone, oder Essig und braun gemachter Butter zu Tisch.

### **26. Wels.**

Der Wels wird abgestochen, ausgenommen, in Stücke geschnitten, die langen Fühlhörner werden vom Kopfe abgeschnitten und der Kopf gespalten. Dann wird er mit Salz, einer Zwiebel und Lorbeerblättern in kaltem Wasser aufgesetzt, geschäumt und langsam gekocht. Man bringt auch gern noch etwas Butter daran. Hierauf läßt man Butter zergehen, rührt Mostich dazu und iszt ihn mit dieser Sauce.

Auch kann man den gekochten Wels mit grünen Erbsen zur Tafel geben. Man richtet in diesem Falle die Erbsen über den Fisch an, sobald er abgelaufen ist.

### **27. Blei in Bier gekocht.**

Werden wie Karpfen in Bier (siehe Nr. 5) zubereitet.

### **28. Zander zu kochen.**

Man nimmt einen Zander, schuppt ihn gut, schneidet ihn in schmale Stücke, wäscht ihn ab, setzt ihn mit Wasser und Salz, wozu man auch noch ein paar Citronenscheiben und etwas gestoßenen Pfeffer thun kann, an's Feuer, deckt die Kasserolle zu und läßt ihn eine halbe Stunde kochen. Ist er gar, so legt man ihn trocken auf eine Schüssel und gießt folgende Sauce darüber: Es wird ein Gemisch von ein paar Eidottern, einen guten Theil ausgewaschener Butter, einem Löffel voll Weinessig, etwas geriebener Muskatnuß, und wenn man will auch noch von ein paar fein gehackten Zwiebeln gemacht, und dies über Kohlenfeuer beständig gerührt, bis die Butter zergangen ist, worauf man die Sauce vom Feuer nimmt, sie noch eine Weile fortrührt und sie dann gleich über den Fisch giebt. Hechte und Barsche kann

man auf dieselbe Art bereiten. Ist der Zander gesalzen, so muß er erst einige Stunden eingewässert werden.

Ferner Zander zu kochen wie Hecht im Ganzen (siehe Nr. 19).

### 29. Stockfisch zu kochen.

Man legt den Stockfisch, nachdem er vorher tüchtig mürbe geklopft ist, zwei Tage in Flußwasser und wechselt dies jeden Morgen und Abend mit frischem. Will man ihn aber noch besser anwaschen und geruchloser, sowie auch mürber machen, so muß man ihn, ehe er in das bloße Wasser kommt, erst einen Tag oder eine Nacht in gewöhnliche Waschlauge, die man sich macht, legen, ihn nun abwaschen und dann erst in reinem Flußwasser vollends ausziehen lassen. Nach dem Auswaschen zerschneidet man ihn, legt ihn nicht lange vor dem Essen in einen breiten Topf, gießt kaltes Flußwasser darauf und läßt ihn nur langsam ziehen, nicht völlig kochen. Ist er mürbe genug, so gießt man das Wasser rein ab, bestreut ihn mit Salz und läßt ihn eine Weile damit stehen. Dann entgrätet man ihn behutsam, legt ihn auf eine Schüssel und giebt braungemachte Butter oder folgende Sauce darüber: Man setzt Wasser mit einem Stück Butter an's Feuer und quirlt ein paar Eidotter und  $\frac{1}{2}$  Eßlöffel voll Mehl in ein wenig kaltes Wasser, welches Gemisch man zu dem Wasser auf dem Feuer, wenn es kocht, schüttet, beständig quirlt, und Alles so lange kochen läßt, bis die Brühe dickt genug ist.

### 30. Stinte zu braten (gebackene Stinte).

Hierzu nimmt man am liebsten recht große ausgesuchte Stinte. Man wäscht sie, läßt sie im Durchschlage ablaufen, legt sie dann auf ein ausgebreitetes Tuch und trocknet sie mit einem andern gut ab, wälzt sie nun in Mehl, das zuvor mit etwas Salz und Pfeffer angemengt ist und bäckt sie geschwind in gelbbrauner Butter, wobei man sie womöglich nicht aufeinander legt. Nach dem Braten muß man sie zudecken, sonst werden sie leicht hart. Die Butter, in der sie gebraten wurden, dient als Brühe dazu.

### 31. Schellfisch.

Der Schellfisch ist ein sehr schmackhafter Seefisch, der wegen seines blätternden Fleisches gern gespeist wird. Er wird gekocht wie Hecht im Ganzen (siehe Nr. 19), jedoch sehe man sich beim Kochen vor, daß er nicht zerfällt, da er sehr schnell gar ist und sehr leicht zerfällt.



### **32. Dorsch oder Kabeljau zu kochen.**

Nachdem der Dorsch gepuht, ausgenommen, tüchtig gewaschen ist, wird er in Stücke geschnitten und darauf mit Wasser, Salz, Zwiebeln und Gewürz zum Feuer gebracht. Wenn er anfängt zu kochen, ist er auch schon gar. Man giebt hierzu braune Butter und Mostrich. Der Dorsch erfordert, da er außerordentlich weiches Fleisch hat, beim Kochen große Vorsicht.

Hat man Reste von Dorsch oder Schellfisch, so befreit man die Stücke von Gräten und übergießt sie mit Remouladensauce.

### **33. Gewöhnliche Butten zu kochen.**

Die Butten werden geschuppt, gereinigt, in scharf gesalzenem, siedendem Wasser mit Zwiebeln, Pfefferkörnern, Gewürz und einem Lorbeerblatt gar, aber nicht zu weich gekocht und mit zerlassener Butter servirt.

### **34. Gebackene Steinbutte.**

Die Stücke werden mehrmals eingeferbt, dann mit Salz bestreut und so auf 2 Stunden fortgelegt. Dann trocknet man sie ab, paniert sie mit Eiern und geriebener Semmel und bäckt sie von beiden Seiten langsam in reichlicher Butter. Jede Seite braucht zum Durchbacken eine gute Viertelstunde. Es passen dazu auch säuerliche Saucen, zu kaltem, gebackenem Steinbutt am besten Remouladensauce.

### **35. Maibutte, Scholle und Rothzunge.**

Wasser wird mit Zwiebeln, Gewürzkörnern, Pfeffer, Lorbeerblättern und Salz gekocht, dann lege man den Fisch, welcher sehr leicht zerfällt, einige Minuten garziehen, giebt dann zerlassene Butter, Mostrich und geriebenen Meerrettig dazu wie bei Hecht im Ganzen (siehe Nr. 19). Gewöhnlich kauft man diese Seefische ausgenommen, sonst nimmt man sie auf der weißen Seite aus. Man kann auch außer den Flossen den Kopf abschneiden. Gebackene siehe Steinbutte.

### **36. Gebackene Seezunge.**

Dieselbe wird entweder wie gebackene Steinbutte oder wie folgt zubereitet: Die gereinigte Seezunge wird eine reichliche Stunde lang in Citronensaft, Gewürz und Zwiebel-scheiben marinirt, abgetrocknet und mit Mehl bestreut. Paniert mit Ei und geriebener Semmel bäckt man sie mit reichlicher Butter recht schön gelbbraun.

### **37. Frische Salzheringe sauer zubereitet.**

Dieselben werden nur kurze Zeit gewässert, alsdann abgezogen, in Stücke geschnitten und auf eine Schüssel gelegt.



Dann werden 4—5 Äpfel geschält und über z. B. eben so viel Heringe auf einem Reibeisen gerieben, sowie auch eine mittelgroße Zwiebel. Nun streiche man dies geriebene Muß mit dem Messer glatt über die Heringe, streue gestoßenen Pfeffer darüber und begieße das Ganze mit gutem Del und nicht zu scharfem Essig.

### **38. Frische Heringe zu braten.**

Man schuppt die Heringe, nimmt die Milch oder den Rogen heraus, wälzt sie in Mehl oder Semmelkrumen um und bratet sie in braun gemachter Butter gar.

### **39. Gesalzene Heringe zu braten.**

Die Heringe werden einige Stunden eingewässert oder in Milch eingeweicht, dann geschuppt, von den Gräten mit einem scharfen Messer zu beiden Seiten befreit, auch der Kopf und Schwanz abgeschnitten, die abgeschnittenen langen Stücke in eine Sauce von Wein, einigen Eidottern und etwas Mehl eingetaucht und in brauner Butter gebacken. Man ißt sie zu Sauerkohl zc.

### **40. Heringe zu mariniren.**

Zum Mariniren sind die Milcher am besten. Sie werden 12 Stunden oder etwas länger eingewässert und das Wasser wird ein paar Mal erneuert. Dann werden sie aus dem Wasser genommen und gleich mit Gewürzkörnern, Lorbeerblättern, Citronenscheiben, fein geschnittenen Zwiebeln und Essig eingelegt; oder aber sie werden abgetrocknet und auf dem Roste gebraten, ohne daß man sie mit Butter beträufelt, dann aber, wenn sie kalt sind, schichtet man sie in einen Topf oder eine Schüssel mit Lorbeerblättern, Pfefferkörnern und Citronenscheiben ein und schüttet guten Weinessig und Provenceöl darüber. Man deckt den Topf fest zu und setzt ihn an einen kühlen Ort. Sie können so wie sie sind, oder zu Sauerkohl, oder zu Bohnen geessen werden.

### **41. Bratheringe.**

Die Heringe werden gut abgewaschen und die Köpfe von den flachen Seiten befreit; dann nimmt man, ohne den Bauch aufzuschneiden, von oben den Darm heraus, ebenso den Rogen. Milch kann man darin lassen. Nachdem man sie mit Salz bestreut, mit Eier gewälzt und halb Mehl, halb Semmel bestreut hat, werden sie mit halb Schmalz, halb Butter gebraten. Schichtweise werden solche mit Zwiebelscheiben, Gewürzkörnern, Pfefferkörnern und 1 oder 2 Lorbeerblätter in einen Topf gelegt, dann wird Essig aufgekocht, mit Zucker und Wasser versetzt und Fliederkreude gefärbt und über die Fische gegossen.



## 42. Krebse zu kochen.

Will man sie nicht gleich zubereiten, so thue man sie in einen Kessel, legt frische Brennesseln hinein und setzt sie in den Keller, wo sie sich dann noch eine Zeit lang lebend erhalten. Um sie zu kochen, wirft man sie einzeln lebendig (todte läßt man zurück) in siedendes Wasser, in welches man hinreichend Salz und etwas Kümmel oder fein gehackte Petersilie gethan hat, und läßt sie etwa 10 Minuten kochen, bis man ihnen mit Leichtigkeit die sogenannte Nase abbiegen kann; dann gießt man das Wasser ab, thut etwas Butter zu den Krebsen und schwenkt sie damit einige Male im Topfe um, wovon sie recht glänzend werden, oder man läßt auch die Butter weg und legt sie nach dem Abgießen des Wassers gleich auf die Schüssel.

Oder aber: Man setzt die Krebse gleich mit Bier und Salz, welches kocht, ans Feuer; sind sie weich, so gießt man das Bier zur Hälfte ab, legt ein tüchtiges Stück Butter auf die Krebse, sowie geriebenes Schwarzbrod und Kümmel, läßt sie hiermit noch einige Male aufkochen und giebt sie mit dieser Sauce zu Tische.

## 43. Krebse farcirt.

Man bricht den gekochten Krebsen die Nasen aus und macht eine Farce von geriebener Semmel, Butter, Eidottern, worunter auch einige ausgemachte und gehackte Krebschwänze kommen. Mit diesem Teige füllt man die Krebschalen wieder aus und bestreicht sie noch mit Eidotter. Nun thut man sie in eine Bratröhre und läßt sie gelbbraun backen. Zu denselben giebt man folgende Brühe: Man scharbt gekochtes Milchfleisch und Morcheln miteinander, setzt etwas Fleischbrühe und Citronenscheiben hinzu, kocht dies zusammen, quirlt es mit 2 Eigelb ab und richtet die Brühe über die farcirten Krebse an.

## Vierte Abtheilung.

### Sämmtliche Fleischspeisen,

als:

Braten, Schmorfleisch, Ragouts, Leber, Fricassée's,  
Carbonaden, Cotelettes, Pasteten, Wildpret, Geflügel  
und Würste.

(Siehe auch Bemerkungen C. und D. am Schlusse des Buches).

#### Vorbemerkungen.

Braten sind die beliebtesten Speisen und hat man deshalb darauf zu sehen, daß sie auch schmackhaft, namentlich nicht zu sehr ausgedörret werden.

Jeder Braten (auch Geflügel) wird am feinsten und besten, wenn man ihn am Spieße bratet, was freilich etwas umständlicher ist. Das Verfahren hierbei ist folgendes: Man stecke den Braten der Länge nach an einen sogenannten Bratspieß, nachdem vorher das Quereisen in den Braten eingestochen ist, lege den Spieß über 2 eiserne Böcke, stelle die Bratpfanne schräg darunter, mache im Halbkreise Feuer um die Bratpfanne; begieße den Braten unter öfterem Umwenden hin und wieder mit schon vorher zerlassener Butter und bestreue ihn, nachdem er hinreichend braun geworden ist, mit geriebener Semmel.

Die gewöhnlichere Methode, einen Braten anzurichten, ist aber die des Bratens in einem Ofen oder der Bratröhre. Hierbei verfährt man so, daß man, während das Fleisch zubereitet wird, den Ofen eine halbe Stunde vorher heizt, ehe der Braten eingeschoben wird. In die Bratpfanne wird alsdann ein Bratenleiterchen gelegt, das aber nicht von Fichtenholz sein darf, weil dieses Holz dem Braten einen unangenehmen Geschmack mittheilen würde; auf das Leiterchen kommt der Braten zu liegen, man begießt ihn mit heißem Wasser, streut Salz darauf und schiebt ihn in den heißen Ofen. Nach einiger Zeit begießt man das Fleisch mit seinem eigenen Fett, oder in Ermangelung dessen, wie bei Kalbsbraten zc., mit zerlassener Butter. Man kann auch den Braten, wenngleich er auch schon gespiet ist, noch mit Speckstreifen belegen.



Erst kommt die gespickte Seite nach unten und wenn der Braten bald gar ist, nach oben zu liegen. Bei einem Nierenbraten wird die Niere zuerst nach unten gelegt, später umgewendet. Das Feuer muß gelinde fortgeführt werden, bis der Braten sich braun färbt, alsdann giebt man ihm noch ein schnelles Feuer. Man kann auch noch Brodrinde an den Braten legen, was die Brühe verdickt und einen kräftigen Geschmack giebt. Noch will ich bemerken, daß, je fleißiger der Braten begossen wird, um so saftiger er wird. Auch muß derselbe während des Bratens nicht auf längere Zeit aus der Röhre oder dem Ofen genommen werden.

Zu den großen Pasteten verwendet man immer Blätterteig, auch Buttermteig genannt. Die Bereitung desselben ist folgende:

Man nimmt  $\frac{1}{2}$  Kilogramm (1 Pfund) schönes Semmelmehl in eine Schüssel, salzt es, rührt es sorgfältig mit Wasser an, nimmt dann diesen Teig auf ein Wirfbrett, nachdem man solches vorher mit Mehl bestreut hat, und walzt den Teig einige Mal aus. Gestattet es die Zeit, ihn vielleicht eine Stunde an einem kühlen Orte liegen zu lassen, so ist dies vortheilhaft. Man treibt ihn dann auf dem Wirfbrett fingerdick aus, schneidet 375 Gramm ( $\frac{1}{4}$  Pfund) gute und frische Butter darauf hin, schlägt den Teig zusammen, knetet ihn gut durch, walzt ihn zwei Messerrücken dick aus, bestreut das Brett bisweilen mit etwas Mehl, damit er nicht anklebt, legt ihn dreifach zusammen und walzt ihn noch zwei Mal so aus. Kann man jetzt den Teig nochmals  $\frac{1}{2}$  Stunde an einem kalten Orte ruhen lassen, so geht er hübscher auf. Beim Backen muß er gleich Anfangs starke Hitze bekommen, sonst bleibt er sitzen.

Uebrigens kommen Pasteten zu wenig in bürgerlichen Haushaltungen vor, daher nur wenige dergleichen aufgeführt sind.

### 1. Kalbsbraten.

Der Kalbsbraten, welcher entweder blos aus der Keule, oder aus dem Nierenstück und der Keule zusammen bestehen kann, wird, vorzüglich, wenn es die Keule ist, deren oberes Bein man abhackt, recht tüchtig geklopft, denn das Klopfen ist eine nothwendige Bedingung, wenn der Braten gehörig mürbe werden soll und je besser und derber das Fleisch ist, desto mehr kann es das Klopfen vertragen. Alsdann wird, nachdem der Braten gehörig mit kaltem Wasser abgewaschen, die Haut desselben abgezogen und er mit Speck gespickt.

Dann macht man ein tüchtiges Stück Butter in der Bratpfanne braun, salzt den Braten gehörig auf beiden Seiten, legt ihn in die Pfanne zu der braunen Butter und bratet ihn bei schneller Hitze 2 bis 2½ Stunden, indem man ihn fleißig mit der Sauce begießt und dann und wann, je nachdem es nun Noth thut, etwas Wasser angießt. Ganz zuletzt bestreut man ihn mit Semmel, gießt etwas Sahne in die Sauce und, wenn letztere nicht sauer sein sollte, auch noch etwas Citronensaft.

Will man diesen Braten säuerlich haben, so legt man die Kalberkeule 3 Tage und, wenn es die Jahreszeit erlaubt, auch wohl länger, in guten Bieressig; hat sie lange darin gelegen, so wässert man sie etwas, sonst aber wäscht man sie nur gut ab, zieht die Haut ab, spickt die Keule und bratet sie dann.

## 2 Kalbfleisch zu schmoren.

Hierzu kann man eine kleine Keule, oder einen Theil einer großen Keule, oder ein Nierenstück, oder eine Kalbsbrust nehmen. Das Fleisch wird tüchtig geklopft und kurz vor dem Ansetzen etwa ¼ Stunde in kaltes Wasser gesteckt. Dann thut man in einen Schmortopf (am besten einen eisernen) ein tüchtiges Stück Butter, läßt sie zergehen und wenn sie zu kröschchen und braun zu werden anfängt, wird das Fleisch hineingelegt, welches auf diese Art gleich von vorn herein in der Butter auf beiden Seiten braun gemacht wird. Ist dies geschehen, so wird Wasser zugeschüttet, in welchem das mit Salz bestreute Fleisch langsam fortschmort, bis es weich und die Brühe gehörig eingekocht ist. Wer das Gewürz an dem Schmorfleisch liebt, der lasse ein Lorbeerblatt, etwas Citronenschale und ein paar Körner Nelkenpfeffer mit durchkochen. Man passe aber ja zuletzt gehörig auf, daß das Feuer nicht mehr zu stark unter dem Topfe ist und die Brühe nicht auf einmal zu stark verdampft, sonst brennt sie an und ist nicht zu genießen. Wenn man durch Anstechen des Fleisches sich überzeugt hat, daß selbiges weich ist, und wenn man zugleich sieht, daß die Brühe im Topfe schon gehörig eingekocht und recht hübsch braun ist, dann wird es Zeit, den Topf vom Feuer zu nehmen und ihn, falls man noch nicht gleich essen kann, warm auf dem Heerde stehen zu lassen. Diese Vorsicht, das allzu starke Einkochen und das Anbrennen zu verhindern, ist bei allem Schmorfleisch nöthig.

## 3 Farce (Sprich Fahrz') vom Kalbfleisch.

Man schabt ½ Kilogramm (1 Pfund) derbes Kalbfleisch aus den Sehnen, Häuten, und hacht es mit 750 Gramm



(1½ Pfund) Rindernierentalg oder auch Mark recht fein und rührt es alsdann in einem Reibenapf, indem man hin und wieder einige Tropfen kaltes Wasser dazu gießt, so lange, bis die Fleisch- und Fetttheile genau mit einander verbunden sind. Hierauf thut man Salz, etwas Pfeffer, Muskatnuß und 2 ganze Eier dazu, streicht diese Farce durch ein großes Farcesieb, vermischt sie etwas mit fein gehackter Petersilie und Schnittlauch und rollt mit Mehl einen kleinen Klob, den man sehr kurze Zeit in kochender Bouillon oder Wasser gar kocht und ihn probt. Er muß zusammenhalten, oder doch zart und von gutem Geschmack sein; wäre er noch zu fest, so fügt man etwas weiße Sauce hinzu, anderntheils aber noch 1 oder 2 ganze Eier. Besitzt man einen großen Mörser, so ist es vorzuziehen, Fleisch und Fett darin fein zu stoßen; immer aber lasse man sich die Mühe des Durchstreichens nicht verdrießen, indem dadurch die Farce viel zarter und ganz frei von Sehnen wird.

#### 4 Kalbsrücken.

Die Rippenknochen eines Kalbsrückens werden kurz abgehauen, alle sehnigen und lappigen Theile aus dem inneren Theile des Rückens ausgeschnitten und der Rücken selbst wird abgehäutet und im heißen Ofen unter fleißigem Begießen mit Butter in etwa ¼ Stunden recht saftig gebraten. Der Bratensatz wird mit etwas Wasser oder Bouillon von der Pfanne losgekocht, ein wenig geschwitztem Mehl und saurer Sahne sämig gemacht und als Sauce zum Kalbsbraten gegeben.

#### 5. Kalbsfricandeau.

Man bezeichnet hiermit die 4 großen Fleischmuskeln, die bei einer abgehäuteten Kalbskeule als abgegrenzte Fleischtheile deutlich zu erkennen sind. Dieselben werden ausgelöst, geklopft und an den oberen gewölbten Seite gespickt, dann in Mehl gewälzt und wie Kalbskeule gebraten mit der gespickten Seite nach oben. Sobald der untergelegte Speck und die Butter, in die man von Anfang an etwas in Scheiben geschnittenes Wurzelwerk gelegt, zu bräunen anfangen, schöpft man von der Sauce über das Fleisch, salzt dasselbe ein wenig und träufelt Citronensaft darüber. An die Sauce gießt man nur löffelweise heißes Wasser oder Fleischbrühe und brät so bei mäßiger Hitze die Fricandeau und unter beständigem Begießen in 1½—2 Stunden. Vor dem Anrichten kann man in der Sauce etwas saure Sahne durchkochen lassen.

### 6. Gefüllte Kalberbrust.

Die Brust wird zwischen der Haut und den Rippen von einander gelöst, so daß sie hohl wird. Die Fülle bereitet man folgendermaßen: Man nimmt 2 Eier, 100 Gramm (6—7 Loth) Butter, etwas gestoßene Muskatblume, rührt dies zu Schaum, reibt drei Semmeln dazu, quirlt drei Messerspitzen Mehl in  $\frac{1}{4}$  Liter gute Sahne, gießt es auch dazu, rührt Alles mit ein wenig Salz noch gut unter einander und füllt die Brust damit. Nun wird die Oeffnung wieder zugenäht, die Brust in die Bratpfanne gelegt,  $\frac{1}{4}$  Liter kochendes Wasser darüber gegossen, mit Salz gehörig bestreut, mit zerlassener Butter besprengt und unter öfterem Begießen in etwa  $2\frac{1}{2}$  Stunden im Bratofen gebraten. Man kann auch klein gewiegte Chalotten mit unter die Fülle mengen.

### 7. Marinirtes Rindfleisch.

Man kocht drei bis vier Eier hart ab, schält sie, zerhackt das Weiße und Gelbe, jedes besonders. Dann nimmt man nach Verhältnis des Fleisches  $\frac{1}{4}$ — $\frac{3}{4}$  Liter ( $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$  Quart) ganz leichten Weinessig, quirlt das gehackte Gelbe vom Ei hinzu, gießt etwas feines, frisches Del darunter und würzt das Ganze noch mit fein gehackten Zwiebeln, dem klar gehackten Weißei, Kapern, einige Nelken, Lorbeerblättern, ganzen Pfefferkörnern u. dergl. m. — In diese kalte Sauce lege man das vorher weich gekochte und erkaltete, sowie in Scheiben geschnittene Rindfleisch hinein, womöglich in einen Steintopf, binde es zu und stelle es an einen kühlen Ort. Im Sommer kann man es wohl 14 Tage lang erhalten.

### 8. Rinderbraten.

Man nimmt ihn entweder vom Kämme oder aus der Keule, welches die Fleischer das Eckenstück (Gänschen) nennen, das Vorzüglichste zum Braten, weil es das festeste und kräftigste Fleisch enthält und sich auch auf der Schüssel am besten tranchiren läßt, indem es fast ganz in einem Stücke, ohne Rätze und Sehnen zusammenhängt. Weniger brauchbar ist schon ein Stück aus der Unterschale, denn dies Fleisch ist viel weichlicher, und Manche lieben den Geschmack desselben nicht, da es wieder ganz anders schmeckt, als das Fleisch aus der Oberschale, welches auch gesünder ist. Man klopft das Fleisch tüchtig, wäscht es ab, ohne es aber längere Zeit im Wasser stecken zu lassen, legt es in die Bratpfanne und verfährt übrigens ganz bei dem Braten, wie es bei dem Kalbsbraten angegeben ist.



Oder: Man legt den Rinderbraten 8 bis 10 Tage in Molken oder saure Milch, oder auch in süße Milch, wäscht ihn kurz vor dem Braten ab, spickt ihn mit Speck und bratet ihn mit braun gemachter Butter in der Pfanne, wobei man ihn sehr fleißig begießt und dann zuletzt etwas Sahne an die Sauce in der Pfanne thut.

### 9. Rinderfilet oder Würbebraten.

Man schneide alles Fett von der Oberfläche, befreie es von dem sehnigen Strang, welcher an der einen Seite sitzt, das Fett der andern Seite kann man daran lassen, häute es, spicke es sauber in 2 Reihen, salze es und lege es in die heiße gebräunte Butter in die Pfanne und brate es unter fleißigem Begießen bei starker Hitze  $\frac{1}{2}$  Stunde zu schöner brauner Farbe. Zu einem Filet von 6—7 Pfund nehme man ziemlich  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter,  $\frac{1}{8}$  Liter saure Sahne, die man 10 Minuten vor dem Anrichten daran giebt. Ein gutes Filet muß innen röthlich bleiben.

### Schweine-Filet.

(Siehe Rinderfilet).

### 10. Rindfleisch zu schmoren.

Hierzu paßt so recht eigentlich das Eckenstück (siehe Nr. 8). Das Fleisch wird geklopft, gewaschen und in dem Schmortopfe, worin Butter zerlassen ist, auf beiden Seiten braun gemacht, dann Wasser zugegossen, das Fleisch mit Salz bestreut, einige Lorbeerblätter, etwas Citronenschale oder Citronenscheiben und ein paar Körner Melkenpfeffer hinzugehan und übrigens ebenso verfahren wie oben (Nr. 2) bei dem Schmoren des Kalbfleisches angegeben ist.

### 11. Schmorbraten auf andere Art zu bereiten.

Das Fleisch hierzu nimmt man vom Rinde und es kann, wenn es die Jahreszeit erlaubt, wohl 8 Tage in Essig liegen, jedoch an einem kühlen Orte und mit so vielem Essig, daß das Fleisch ganz damit bedeckt ist. Auch kann man Bier darunter nehmen. Will man das Fleisch gebrauchen, so nimmt man es aus dem Essig, thut in den Schmortopf oder in die Kasserolle Speckscheiben, legt das Fleisch darauf, thut Gewürz, Lorbeerblätter, Citronenschale, Salz und Zwiebeln daran, gießt von dem Essig etwas darauf und läßt es verdeckt allmählig schmoren; bei jungem Fleische wird sich die Sauce vermehren. Alsdann setzt man es auf stärkeres Feuer läßt es offen stehen und schüttelt es öfters, wodurch die Sauce sämig wird. Wer es braun wünscht, läßt es ganz kurz einschmoren, jedoch nicht anbrennen; ist es auf beiden

Seiten braun geworden, so gießt man so viel Bier oder Brühe hinzu, als zur Sauce erforderlich ist. Angerichtet gießt man etwas Sauce darüber, damit es nicht zu trocken aussieht und giebt die übrige in einer Saucenschale besonders zur Tafel.

### 12. Rindfleisch mit saurer Wildpret-Sauce.

Man bereitet aus braun gemachtem Mehl, einigen Zwiebeln (klein gehackt), 63 Gramm ( $\frac{1}{8}$  Pfund) Butter, mehreren klein gestoßenen Wachholderbeeren, einigen gerösteten Brodrinden, etwas Fleischbrühe und ein wenig Weinessig, eine braune Sauce und läßt, wenn dieselbe fertig ist, das in Scheiben geschnittene, schon ganz weich gekochte Rindfleisch 5 bis 10 Minuten nochmals aufkochen. Man kann statt des Essigs auch einige Citronenscheiben hinzufügen.

### 13. Pastetchen von gehacktem Fleisch.

Man hackt übrig gebliebenen Kalbs- und Schweinebraten ganz klein, dünstet ihn in süßer Butter, thut an dies Fleisch Pfeffer, Muskatnuß, Rosinen (oder statt der Rosinen fein gehackte Sardellen und etwas Citronenschale), gießt wenig Fleischbrühe oder dicken sauren Rahm dazu, doch so, daß die Farce dick bleibt, träufelt noch etwas Citronensaft darunter, läßt sie erkalten, legt indessen kleine mit zerlassener Butter bestrichene Pastetenförmchen mit Buttermehl aus, so zwar, daß der Teig etwas über den Rand weg geht, füllt sie mit dem Fleisch, spannt einen Deckel von Buttermehl darüber, bricht ihn mit dem Daumen ringsum ab, wobei der Teig vom Rande ebenfalls wegfällt und bestreicht die Pastetchen dann mit Eigelb. In einer Stunde werden sie im Ofen fertig gebacken.

### 14. Russisches Rinderfilet.

Nachdem man von einem mürben Filet daumendicke Scheiben geschnitten, dieselben breit geklopft in geschmolzener Butter gewälzt und mit Mehl und Salz bestreut hat, läßt man sie in einer mit Butter ausgestrichenen Kasserolle auf beiden Seiten dunkelgelb angehen; hierauf gießt man halb Bouillon, halb Wein, oder anstatt des letzteren auch Essig dazu, und zwar soviel, daß es gerade übersteht, thut englisch Gewürz, weißen Pfeffer, ein Lorbeerblatt, etwas Mohrrüben, Petersilie und eine Zwiebel daran, läßt damit das Fleisch ganz langsam gar dämpfen, richtet es dann auf einer Schüssel an und giebt die entfettete Sauce durch ein Haarsieb darüber.



### 15. Sauerbraten.

Man nimmt ein Stück Rindfleisch, wäscht es ganz rein und läßt das Wasser wieder gut ablaufen. Nun legt man es in einen steinernen Topf, thut gleich Wachholderbeeren und ein paar Lorbeerblätter hinzu, gießt so viel scharfen Essig darauf, bis er über den Topf weggeht, bindet den Topf gut mit Papier zu, damit keine Fliege hinein kann, streut zur Vorsorge etwas gestoßenen Pfeffer oben aufs Papier, deckt noch eine Stürze darüber und setzt es an einen kühlen Ort. Hier kann es 8—14 Tage stehen, wenn man unterdessen nur einmal darnach sieht, und wenn man, falls der Essig eine Haut bekommt, dieselbe mit einem Löffel rein abnimmt und wieder ein wenig frischen Essig hinzu gießt. — Will man das Fleisch nun braten, so nimmt man es aus dem Essig heraus, wäscht es ab, legt es in eine Bratpfanne auf eine Bratenleiter, gießt halb Essig und Wasser hinzu, salzt es, thut noch Citronen- und noch ein wenig Pomeranzenschale hinzu und bratet es wie den gewöhnlichen Rinderbraten. Ist nun die Brühe eingebraten, so gießt man Essig und Wasser zu; auch kann man kurz vor dem Anrichten ein Stückchen Pfefferkuchen dazu legen und die Brühe, nachdem man zuvor das Fett rein abgeschöpft hat, erst durch den Durchschlag gießen. Das Fett hebt man zu einem andern Gebrauche auf.

### 16. Rumpsteak (Rumpfstück).

Von einem altschlachtenen aber möglichst jungen Ochsen nehme man ein hübsches Rippenstück (oder auch Nierenstück) entferne Knochen, Sehnen und Haut und schneide es in fingerdicke Scheiben. Nachdem man sie mit flachem Hackemesser ein wenig breit geschlagen hat, bestreut man sie mit Pfeffer, Salz und gestoßenen Nelken und bratet sie wie Beefsteaks bräunlich und so, daß sie voll Saft bleiben. Man kann sie mit Sardellen belegen oder Sardellenbutter und in achtel geschnittenen Citronen zugeben.

### 17. Rost-Beef.

Man nimmt hierzu am liebsten ein Rippenstück, klopft, wäscht, salzt es gehörig und bratet es; dabei begieße man es fleißig; damit es recht schön und mürbe wird. Das Begießen ist überhaupt eine Hauptsache; versäumt man es, so wird man nie einen guten Braten erhalten. Wenn das Wasser, was man zuerst aufgegossen hat, zu wenig wird, so gießt man wieder welches nach. Nun werden kleine Kartoffeln in Wasser abgesotten, geschält und in Butter braun



gebraten. Alsdann nimmt man die Kartoffeln heraus, thut zu der Butter etwas Mehl, bratet es gelbbraun, nimmt nun den fertigen Braten vom Feuer und setzt ihn einstweilen warm, nachdem man die Sauce vorher abgegossen hat, welche man, nachdem das Fett davon abgenommen ist, hinzu gießt, giebt man noch etwas Nelken, Citronenschale und Citronensaft daran und läßt es über dem Feuer zu einer dicklichen Brühe aufkochen. Der Braten wird nun angerichtet und die Schüssel mit den warm gehaltenen Kartoffeln rund herum belegt. Die Sauce giebt man in einer Saucière besonders.

### 18. Hammelbraten (Schöpfenbraten).

Hierzu nimmt man immer die Keule des Hammels mit oder ohne Rippen daran. Will man den Braten recht mürbe haben, so muß er wenigstens ein paar Tage alt sein und vor dem Braten gut geklopft und dann rein abgewaschen werden. Hierauf legt man ihn in der Bratpfanne auf Bratenhölzchen und nicht sogleich auf die Bratenleiter (Manche bestecken ihn auch erst noch mit Chalotten), begießt ihn mit kochendem Wasser und salzt ihn gehörig. Der Bratofen darf anfangs nicht zu heiß werden, damit der Braten erst nach und nach weich dämpft. Später feuert man etwas stärker, so daß er schön gelbbraun und die fette Haut etwas knorplig wird. Man thut daher wohl, wenn man ihn lieber eine Stunde zu früh als zu spät in den Bratofen setzt; denn ist er früher, als man ihn braucht, fertig, so kann man ihn bei gelinder Wärme immer noch eine Stunde in demselben stehen lassen. Vor dem Anrichten muß man das Fett von der Bratbrühe rein abschöpfen.

### 19. Hammelfleisch zu schmoren.

Man wählt zum Schmoren ebenfalls die Keule, oder einen Theil derselben, klopft und wäscht sie und legt sie in den Schmortopf, in welchem Butter zerlassen und braun gemacht ist. Man schüttet dann Wasser zu und verfährt übrigens ebenso, wie beim Schmoren des Kalb- und Rindfleischs.

Oder: Eine gute Hammelkeule wird tüchtig geklopft, dann mit allerhand Gewürz und klein geschnittenen Zwiebeln mit hinreichendem Wasser angesetzt, nachdem sie vorher noch mit Nelken und Chalotten gespickt ist. Nachdem sie kurz eingekocht ist, läßt man sie in ihrem eigenen Fette braun werden.

### 20. Schöpfensfleisch mit sauren Gurken.

Das Schöpfensfleisch wird für sich allein weich gekocht und während dies geschieht, röstet man geriebene Semmel



mit Mehl in Butter oder Fett gelb und gießt heiße Fleischbrühe darüber. Hat es aufgeköcht, so thut man geschälte und in Scheiben geschnittene saure Gurken hinein und läßt Alles zusammen aufkochen. Bevor angerichtet wird, legt man das Fleisch auch hinein, damit es den Gurkengeschmack an sich zieht.

### 21. Hammelkeule mit grünen Birnen.

Einer der schönsten und wohlgeschmeckendsten Braten. Der Anfang der Zubereitung ist ebenso, als wenn ein gewöhnlicher Hammelbraten soll gemacht werden. Hat man das Fleisch etwa 1—1½ Stunde in dem Bratofen, nachdem es mehrmals in der Pfanne umgelegt wurde, gedämpft, so nimmt man es heraus, legt es einstweilen auf eine Bratenschüssel, entfernt auch die Hölzchen aus der Bratpfanne und füllt das Fett von der Brühe ab. Unterdeß hat man schon gute dicke Kochbirnen, als: Tafelbirnen, Silberbirnen, Wasserbirnen zc., in Bereitschaft gehalten, die nicht geschält sind, sondern von denen blos oben die Blume ausgeschnitten ist. Diese werden nun, nachdem sie gewaschen, in die Bratpfanne in die Brühe gelegt, und zwar so viel derselben, daß die Bratpfanne ziemlich voll davon wird und nur eben noch Platz für die Hammelkeule auf denselben bleibt, zu welchem Behuf man die Birnen in der Mitte der Bratpfanne ein wenig tiefer, an den Seiten ein wenig höher und endlich auf die Birnen auch wieder die Hammelkeule legt. So kommt das Gericht abermals in den Bratofen; in die Brühe wird ein Stück Zucker gethan, Wasser zugeschüttet und der Braten fleißig mit der Brühe begossen, bis er gehörig braun ist und sich weich sticht. Sind nun auch die Birnen braun und weich, so giebt man das Gericht zu Tisch; es muß aber heiß gegessen werden. Bleibt Sauce und Braten übrig, so kann man denselben aufwärmen und Kartoffelsalat dazu machen; die süße Bratenbrühe schmeckt zu dem Salat sehr gut.

### 22. Hammelbraten auch als Rehbraten zuzurichten.

Wenn es die Jahreszeit erlaubt, so wird der Hammelbraten, so wie aller Braten, mürber, wenn er eine Zeit lang an der Luft gehangen hat. Der Hammelbraten muß gut geklopft und dann die Haut davon abgezogen werden; wer Chalotten gern ißt, der kann einige in die Keule stecken, oder den Braten mit Salbei spicken. Wenn man einen guten jungen Hammel hat, so zerlegt man denselben wie ein Reh und legt die Braten einige Tage in guten Bieressig; dann

wässert man sie etwas, macht alle Häute und das Fett davon ab, spickt sie wie Rehbraten, bratet sie am Spieß und begießt sie fleißig mit Butter; so werden sie Rehbraten sehr ähnlich.

### 23. Schweinebraten.

Man bereitet ihn entweder von der ganzen Keule oder man nimmt ein Kammstück, oder auch einen Rippenbraten. Die dicke Haut (Schwarte) wird vorher von der Keule oder dem Kammstück abgezogen, was am besten gleich der Fleischer thut, und wird nun der abgewaschene Braten in die Bratpfanne gelegt, mit Salz bestreut und, nachdem Wasser zugesüttet worden, in den Bratofen geschoben. Man kann auch wohl die Haut an dem Fleisch lassen und wenn selbiges ein wenig gebraten ist, Einschnitte in die Haut machen. Der Braten wird fleißig begossen und bratet fort, bis er weich und gar ist. Am besten schmeckt aber der Schweinebraten, wenn man ihn sauer macht. Hierzu wird am liebsten ein Rippenstück genommen, welches man 8 Tage oder noch länger in guten Bieressig legt, es dann rein abwäscht und wie oben erwähnt verfährt. Es muß jedoch recht dickes Fleisch auf den Rippen sein, dann ist dies ein delikates Gericht, welches auch besonders kalt gut schmeckt.

### 24. Rippenbraten (Rippesperr).

Der etwa 8 Tage lang eingepöckelte Rippenspeerbraten vom Schwein wird, nachdem er eine halbe Stunde vorher gewässert, auf beiden Seiten tüchtig braun gebraten. Nach Belieben macht man ein paar Prisen Majoran und eine Zwiebel daran. Die Sauce bildet sich von dem Braten. Da dieser Braten gewöhnlich sehr fett ist, so schmeckt er sehr gut und mildert es das Fett, wenn man eingemachte rothe Rüben, Preiselbeeren, oder eingemachte Pflaumen dazu ist.

### 25. Casseler Rippesperr.

Man kann das Kamm- und Genickstück oder auch das Carbonadenstück vom Schweine dazu nehmen. — Wo man es nicht fertig angeräuchert vom Fleischer bekommen kann, legt man es 2 Tage in sehr starke Salzsoole und dann nach Abtropfen hänge man es 2 Tage in schwachen Rauch. Darauf muß es noch 2 Tage in der Luft hängen. — Man setzt es mit reichlich Wasser in einer Bratpfanne auf und läßt es gar und weich braten. Zum kalten Aufschnitt ganz besonders geeignet.



## 26. Einen frischen Schweineschinken zu braten.

Vom Schinken läßt man gleich beim Schlächter die Haut abziehen, besteckt selbigen mit ganzen Gewürznelken und in Stücken gebrochenen Zimmt, bratet ihn am Spieß oder im Bratofen und begießt ihn fleißig.

Oder: Man zieht nicht allein die Haut ab, sondern schneidet auch das Fett weg, klopft den Schinken dann mit einer Keule recht mürbe auf beiden Seiten, macht Butter in einer Bratpfanne braun, legt den abgewaschenen Braten gut gesalzen hinein und bratet ihn 3 bis 3½ Stunden braun. Ist er weich, so reibt man eine gute Portion Schwarzbrot, mischt dasselbe mit 3—4 gestoßenen Nelken, Zimmt und Zucker, drückt dies auf der oberen Seite des Bratens fest an und begießt es nur mit dem auf der Sauce schwimmenden Fett, wonach er noch ¼ Stunde bratet.

## 27. Schinken zu backen.

Man schlägt ordinären Brodteig um den Schinken, legt ihn in eine Pfanne und läßt ihn dann verhältnißmäßig seiner Größe 3 bis 5 Stunden im Bratofen backen. Alsdann wird er herausgenommen und der Teig abgelöst; auf diese Art zubereitet, wird er weit saftiger und hält sich auch länger.

## 28. Schinken gut zu kochen.

Jeder Schinken muß, ehe er gekocht wird, einen Tag zuvor in kaltes Wasser gelegt und dann, wenn man ihn kochen will, mit Kleie rein abgewaschen werden. Hierauf setzt man ihn mit kaltem Wasser, etwas Salbei und Thymian ans Feuer, und sobald er zu kochen anfangen will, nimmt man das Feuer weg und legt anstatt desselben Kohlen an, bei welchem der Schinken, von dem Feuer entfernt, nur langsam und so lange kochen darf, bis sich die Schwarte gut abzulösen anfängt; dann hebt man ihn heraus, löst die Schwarte ab, rollt sie zurück und läßt ihn so erkalten. Auf diese Weise wird das Fleisch viel weicher, als wenn man es zu stark kochen läßt.

Wenn der Schinken, nach dem Essen davon, wieder aufgehoben wird, legt man indessen die Schwarte wieder darüber.

## 29. Wildbraten.

(Hirsch-, Reh-, wilder Schweine- und Hasenbraten.)

Von dem Hirsch-, Reh- und Hasenbraten müssen alle Häute sauber und behutsam abgezogen werden, und dann spickt man ihn mit Speck, welcher im Verhältniß zu dem Braten größer und kleiner geschnitten werden muß. Von

dem wildem Schweinebraten macht man ebenfalls die Haut sauber ab und wenn er nicht fett genug ist, so kann man ihn auch spicken. Ist nun der Wildbraten so zubereitet, dann wird er in die Bratpfanne gelegt und dasselbe Verfahren beobachtet, welches oben bei dem Rindfleisch angegeben ist. Von sämtlichen Wildbraten aber muß noch bemerkt werden, daß man dieselben erst vor dem Spicken mehrere Stunden in frisches Wasser zu legen hat, damit sich alles Blutige herauszieht. Den Hirsch- und Rehbraten macht man oft auch sauer, indem man ihn einige Tage in gutem Bieressig liegen läßt, ihn dann rein abwäscht, häutet und spickt.

### 30. Hasenbraten.

Sobald man dem Hasen das Fell abgezogen hat, haut man den Hals, die Brust und die Vorderläufe ab, schneidet hinten das Schlußbein von einander, damit man alles Unreine recht abwaschen kann. Wenn dies geschehen, wird er gut abgewaschen, sauber gehäutet und mit gutem fein geschnittenen Speck gespickt; nach diesem legt man den Hasen, den Rücken nach oben und die Hinterläufe übereinander verschränkt, in eine Pfanne, bestreut ihn mit Salz, thut  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter hinzu und läßt ihn unter recht fleißigem Begießen eine Stunde im Ofen braten, ist er jung, so genügen  $\frac{1}{4}$  Stunden, gießt 10 Minuten vor dem Anrichten  $\frac{1}{4}$  Liter saure Sahne darauf, begießt ihn noch recht fleißig damit und richtet ihn an, die Sauce giebt man apart in eine Saucière. Die abgeschnittenen Vorderläufe werden mitgebraten; die anderen abgeschnittenen Theile werden zum Hasenklein verwendet.

### 30a. Hasenklein (gekocht).

Das Hasenklein besteht aus dem Hals, Kopf, Rippen, Herz, Leber und Lunge. Man hackt Alles, nachdem es gut gereinigt ist, in kleine Stücke, kocht sie mit Wasser, Salz und Lorbeerblättern weich, auch kann man einige Zwiebeln hinzuthun; man röstet unterdessen Mehl in Butter braun, füllt von der Hasenbrühe darauf und läßt es mit klein gehackten Zwiebeln, kleinen Rosinen, sauren Gurken, Pfeffer, Essig und Zucker zu einer sämigen Sauce kochen, legt das Hasenklein hinein und richtet es, wenn es warm ist, an.

### 31. Pasteten von Hasen und wildem Geflügel.

Man nehme die besten Stücke vom Hasen, spicke sie, dämpfe sie recht schön gelb und lasse sie mit Essig noch ein Weilchen anziehen. Inzwischen bereitet man eine Farce von 125 Gramm ( $\frac{1}{4}$  Pfund) Speck, Zwiebeln, Kapern, dem Mark



einer Citrone (was Alles ganz klein gehackt wird), Brodkrumen von schwarzem Brod, abgeriebener Citronenschale, Pfeffer, Salz und Muskatnuß, streicht solche auf den (in den Vorbemerkungen zu den Fleischspeisen) beschriebenen Teighoden, legt die Stücke von Hasen darauf, spannt den Deckel von Butterteig darüber, wickelt den Rand und den Deckel zusammen und zackt den Rand aus. Bevor die Pastete in den Ofen kommt, in welchem sie bei starker Hitze etwa eine Stunde bäckt, wird sie erst mit zerschlagenem Eigelb bestrichen. Man giebt zu dieser Pastete eine säuerliche Sauce und man bereitet Pasteten von wildem Geflügel ganz auf dieselbe Art.

### **32. Falscher Hase.**

Nachdem man  $\frac{1}{2}$  Kilogramm (1 Pfund) feingehacktes Bratwurstfleisch und  $\frac{1}{2}$  Kilogramm (1 Pfund) eben so feingehacktes Rindfleisch, 6 Eier, für etwa 10 Pfennige eingeweichtes und wieder fest ausgedrücktes Milchbrod oder Semmel, ferner Citronenschale, weißen Pfeffer und Muskat in einem Reibenapf mit der Keule zu einer Farce recht fein durcheinander gerieben und das nöthige Salz hinzugethan hat, bestreicht man einen Bogen weißes Papier von der Größe einer Bratpfanne mit Butter, legt die Farce darauf, formirt davon einen Hasen, spickt denselben tüchtig, legt ihn mit dem Papier in die Pfanne und bratet ihn unter stetem Begießen mit Butter zu gelbbrauner Farbe in einer Stunde gar. Alsdann gießt man zu der Sauce noch etwas Sahne oder Bouillon und füllt dieselbe über den falschen Hasen.

### **33. Hasen- und Rehkeule zu schmoren.**

Wenn der Hase im Wasser gesteckt hat, abgehäutet und gespickt ist, so schneidet man ihn in Stücke, zerläßt in einem Schmortopfe, am besten in einem langen, worin der Hase gehörigen Platz hat, ein Stück Butter, legt den zerschnittenen Hasen hinein und macht ihn auf beiden Seiten braun, bestreut ihn dann mit Salz, schüttet etwas kochendes Wasser hinzu und läßt nun unter häufigem Begießen den Hasen allmählig schmoren, bis er erweich ist.

Rehkeule wird ebenso geschmort, nur braucht sie nicht zerschnitten zu werden, wenn sie nicht allzu groß ist und in den Topf geht. Wer Gewürz daran haben will, der nehme etwas Citronenschale, Lorbeerblätter und ein paar Körner Nelkenpfeffer.

### **34. Gebratenes Kaninchen.**

Gut zubereitet, sind die Kaninchen wohlschmeckend, und da sie auch billig sind, so sind sie bei den jetzt so hohen Fleischpreisen gewiß ein guter Ersatz für letzteres.



Gewöhnlich werden sie gerade wie die Hasen behandelt. Sehr wohlschmeckend sind sie folgendermaßen zubereitet: Das Kaninchen spicke man, ohne es vorher in Essig gelegt zu haben und übergieße es mit recht kochendem Wasser, damit die Poren sich schließen, das Wasser gieße man sogleich wieder ab und brate das Kaninchen mit Butter und mit saurem Rahm, den man mit der Butter zugleich daran thut, unter fleißigem Begießen, recht saftig.

Auch kann man das Kaninchen blos in Butter braten. Alsdann gießt man hin und wieder ein wenig heißes Wasser zu, träufelt beim Anrichten Citronensaft darüber und giebt eine Champignonsauce dazu.

### **35. Junge Hühner und Tauben zu schmoren oder zu braten.**

Die jungen Hühner oder Tauben werden, wenn sie geschlachtet sind, etwa  $\frac{1}{2}$  Stunde in kaltes Wasser gesteckt, damit sich das Blutige herauszieht, dann mit kochendem Wasser abgebrüht und sofort vorsichtig gerupft. Hierauf nimmt man sie aus (nimmt aber auch die Lunge, die an den Rippen sitzt, mit weg, denn dort setzt sich stets das Blut an und dies macht die Suppe schwarz), und wäscht sie rein aus; man darf sie jedoch nicht an dem Tage, wo sie geschlachtet sind, schmoren oder braten, widrigenfalls sie zähe bleiben.

Um sie nun zu schmoren, wird dasselbe Verfahren beobachtet, wie bei anderem Schmorfleisch: Man zerläßt nämlich Butter in dem Schmortopf, bis sie braun ist, legt die Hühner oder Tauben hinein, bestreut sie mit Salz und macht sie auf beiden Seiten braun, gießt Wasser hinzu und läßt sie schmoren, bis sie weich sind. Will man aber die Hühner oder Tauben braten, so werden sie erst förmlich in Wasser und Salz gar gekocht, die Bouillon zur Suppe verbraucht, die Hühner oder Tauben selbst aber zurückgestellt und dann in einer Pfanne mit Butter braun gebraten, was nur kurze Zeit dauert. (Natürlich sind sie auf diese Weise nicht so saftig und schmackhaft, als wenn sie in ihrer eigenen Brühe geschmort werden.)

Oder man kann junge Hühner oder Tauben auch gleich ungekocht, nachdem sie mit etwas Salz bestreut sind, in braune Butter legen und darin braten, indem man hin und wieder einen Eßlöffel voll Wasser hinzufügt.

Man pflegt gewöhnlich nur das Fleisch der jungen Tauben zu verspeisen und diese geben für Gesunde und Kranke ein gutes Nahrungsmittel; allein man kann die alten



auch genießen, wenn man sie vorher mit Wicken, Weizen, Gerste, oder besser mit Hirse und Erbsen fett gemacht hat. Alte Tauben pflegt man indeß immer erst zu kochen, da sie durch bloßes Schmoren nicht weich genug werden.

### 36. Gefüllte Tauben zu braten.

Man macht die Tauben rein und sieht beim Ausnehmen besonders darauf, daß die Köpfe nicht zerrissen werden; dann wäscht man sie rein aus und läßt das Wasser wieder ablaufen. Zur Füllung von 5—6 Tauben nimmt man nun zwei Obertassen Sahne, quirlt ein ganzes Ei und von zweien die Dotter hinein, nimmt dann von Allen Leber und Magen, wiegt sie nebst ein paar Chalotten recht klein und reibt für 3 Pfennige Semmel dazu, läßt es ein wenig in Butter schmoren, rührt die eingequirlte Sahne dazu und füllt die Tauben damit, heftet sie dann wieder ein wenig zu, damit die Fülle zusammenbleibt, und bratet sie in einer Pfanne in Butter.

Will man noch Fülle darüber machen, so müssen die Tauben dennoch in Butter gebraten werden. Während dem quirlt man noch 6 Eier, 1 Löffel Mehl, 2 geriebene Semmeln nebst etwas Salz und etwas Muskatblütthe in einer Kanne Milch wohl zusammen, wenn nun die Tauben in der Pfanne anfangen gelb zu werden, so wird das Gequirlte hinzugegossen und so Alles noch recht schön gelbbraun gebacken.

### 37. Krametsvögel zu braten.

Dieselben sind im H e r b s t e am fettesten, daher da am besten. Sie werden behutsam gerupft, wobei man ihnen vom Kopf und Hals die Haut mit den Federn abzieht, dann die Augen herausdrückt, den untern Theil des Schnabels, die Gurgel und den untern Theil der Füße beseitigt und alsdann sie leicht absengt. Manche nehmen sie aus, Manche auch nicht. Nun läßt man Butter in einer Kasserolle gelb werden, legt die Vögel hinein, salzt sie und bratet sie zugedeckt auf nicht zu starkem Feuer zuerst auf der Brust und dann auf dem Rücken zu schöner goldgelber Farbe. In 12—15 Minuten sind sie gut. Man kann auch einige fein gestoßene Wachholderbeeren noch daran thun. Sind sie angerichtet, so gießt man Butter, in welcher etwas geriebene Semmel gelbbraun gebraten worden, darüber.

### 38. Lerchen.

Wenn solche ganz rein gerupft sind, so schneidet man Schnabel und Flügel ab, zieht den Darm heraus, legt sie nun in eine flache Kasserolle auf Speckscheiben dicht neben

einander gereiht, giebt hinreichend Butter dazu und läßt sie  $\frac{1}{4}$  Stunde braten. Wenn sie anfangen gelb zu werden, was in 6—7 Minuten geschieht, so bestreut man sie mit geriebenem Milchbrod, beträufelt sie mit zerlassener Butter und sie werden dann mit noch extra untergefüllter brauner Butter zu Tisch gegeben.

### 39. Schnepfen zu braten.

Sie werden ebenso behandelt, wie Krammetsvögel und Lerchen; man nimmt sie aus, oder auch nicht (Schnepfendreck), bestreut sie mit Wachholderbeeren, oder läßt diese weg.

### 40. Rebhühner zu braten.

Zum Braten wähle man nur junge Rebhühner, welche man an der gelben Farbe ihrer Füße erkennt. Das wie anderes Geflügel vorgerichtete Huhn (nicht waschen, nur mit einem Tuch auswischen) wird gesalzen, die Brust mit einer feinen Speckscheibe überbunden, dann mit Butter unter fleißigem Begießen 20—25 Minuten zu schöner Farbe und saftig gar gebraten. Gegen Ende der Bratzeit kann man an die Sauce etwas saure Sahne hinzuthun. — Haselhühner, Feld- oder Birkhühner werden ebenso gebraten.

### 41. Eine Gans zu schlachten und zu braten.

Man sticht der Gans das Genick ab und fängt das Blut in Essig auf, quirlt es gut und hebt es zu dem Gänse schwarz auf, zu welchem man von der Gans noch die Flügel, den Kopf, den Hals, Magen, Herz und die Füße nimmt. Die Gans muß nun sogleich gerupft und die Flaumefedern müssen apart aufgehoben werden. Ist sie nun rein gerupft, so wird sie gesengt; dann schneidet man die Flederwische ab, legt die Gans in einen großen Napf, brüht sie mit kochendem Wasser und reibt sie vermittelst eines wollenen Lappens mit Kleie recht ab. Wenn dies geschehen ist, so wird sie noch einmal mit kaltem Wasser abgewaschen und muß darin liegen bleiben, bis sie kalt und das Fett inwendig hart ist; dann wird sie gehörig ausgenommen, das Fett von den Därmen abgelöst, der Magen aufgeschnitten, die dicke Haut herausgezogen, die Blume und das Darmfett besonders in kaltes Wasser gelegt, der Magen rein ausgewaschen, die Leber wieder besonders gelegt, der Hals und die Flügel abgeschnitten und die Gurgel herausgezogen. (Die Füße müssen schon beim Brühen abgeschnitten und abgezogen worden sein.)

Will man nun die Gans braten, so wird sie ganz allein in frisches Wasser gelegt und inwendig rein ausgewaschen; dann reibt man sie mit etwas Salz aus, brühet ein Bünd-



chen Beifuß ab und steckt es hinein; oder hat man Borsdorfer oder andere Nessel, so füllt man diese anstatt des Beifußes in die Gans, bis sie voll ist, salzt sie von außen noch ein wenig, und bratet sie schön gelbbraun. Das Fett muß man sorgfältig immer abschöpfen. Man kann die Blume und das übrige Fett gleich mit auf die Gans legen und mit ausbraten lassen; es bekommt so einen bessern Geschmack, als wenn man es im Tiegel auströscht.

#### 42. Enten zu braten.

Um die Enten zu tödten, haut man ihnen den Kopf ab, oder sticht ihnen mit einem Messer in die Hirnschale. Das Blut wird nicht, wie bei den Gänsen, aufgefangen und gebraucht, sowie man auch die Federn in der Regel nicht benutzt. Man schlachtet die Ente 1—2 Tage vor dem Gebrauch, rupft, wenn sie noch warm ist, die Federn aus, brüht sie und stoppelt sie dann ganz rein. Alsdann nimmt man das Eingeweide heraus, wäscht sie inwendig aus, und hängt oder stellt sie verdeckt an einen kühlen Ort, bis man sie braten will. Die Ente wird dann  $\frac{1}{2}$  Stunde vor dem Beisetzen gewässert und heiß inwendig ausgewaschen, gesalzen und mit Nesseln gefüllt. Man näht die Oeffnung unten zu, legt einen hölzernen Krost in die Bratpfanne und die Ente darauf, dann gießt man Wasser darauf, thut Salz zu, und bratet sie zuerst verdeckt, wo sie saftiger und schneller weich wird, und dann schnell schön braun und knusprig. Zum Braten einer jungen Ente gebraucht man 2—2 $\frac{1}{2}$  Stunden.

#### 43. Wilde Enten.

Diese müssen, wenn sie gehörig rein gemacht sind, einige Tage in Essig gelegt werden. Wenn man sie gebrauchen will, müssen sie wieder rein abgewaschen, in vier Theile geschnitten und in einem Schmortiegel mit einem Stück Butter, einer Zwiebel, Wachholderbeeren und gehörigem Salz weich geschmort werden; dann trägt man sie mit Wachholderbrühe zum Speisen auf.

#### 44. Kapaunen zu braten oder zu schmoren.

Es wird dabei verfahren, wie bei den Hühnern. (Siehe diese.)

Oder: Man lege die Kapaunen, wenn sie zuvor gebraten sind, zwischen zwei Bretter, drücke sie ganz breit, löse Keulen und Flügel etwas ab, doch so, daß sie noch festhalten, schneide eine Citrone in Stücke, nehme Chalotten, Muskatnuß, ein großes Stück Butter, wenig Rindsfleischbrühe, ein Glas Wein und Lorbeerblätter, lasse sie damit in einer Kasserolle wohl durchschmoren, und richte an.

#### 45. **Buter (Truthahn oder Truthenne) zu braten.**

Die Buter werden gerade so wie die Enten geschlachtet, auch auf dieselbe Art gebraten, doch spickt man sie gewöhnlich, und stopft in den Kropf eine Füllsel von geriebener Semmel, Eiern, Butter, etwas Salz, Citronenschale und geriebener Muskatnuß oder gestoßenen Muskatblumen, worauf der Kropf wieder zugenäht wird. Im Falle selbiger beim Braten zu braun werden sollte, wird ein mit kalter Butter bestrichenen Papier darum gelegt.

#### 46. **Junge Gänse in Gelée.**

Ghörig zubereitete junge Gänse, welche man sauer einzukochen will, schneide man so ein, daß die Keulen und Flügel abgelöst, die Brust und der Rücken aber jedes in zwei Theile geschnitten sind. Ob man Kopf, Hals, Magen und Leber zu gleichem Zwecke anwenden will, ist Sache des Geschmacks; da jedoch die Füße und die gereinigte dicke Haut des Magens gallertartig sind, so werden sie gewöhnlich dazu genommen. Auf jede Gans rechnet man übrigens zwei Kälberfüße. In einer gut verzinnten Kasserolle läßt man  $3\frac{3}{8}$  Liter (3 Quart) scharfen Bieressig kochen, legt zuerst die Magenhaut der Gänse, dann die Füße derselben, die Kälberfüße, zuletzt die Gänsestücke hinein, salzt es, fügt Lorbeerblätter, Gewürz, Zwiebeln, Citronenschale hinzu, und läßt das Fleisch damit mürbe kochen. Die weich gewordenen Stücke werden in einen Steintopf gepackt, die Brühe durch ein Haarsieb darauf gegossen; wenn es erkaltet ist, wird das sich bildende Fett vom Gelée genommen, und der Topf an einen trockenen Ort zum Aufbewahren gesetzt. Die Kälberfüße benutzt man zu einem Nebengericht, indem man sie, zuvor in Eierkuchenteig mit kleinen Rosinen eingetaucht, in einer Pfanne ausbäckt.

#### 47. **Gänseklein mit schwarzer Brühe zu kochen (Schwarzjauer, Gänsewarz).**

Zum Gänseklein gehört der Kopf, der Hals, die Flügel, die Füße und der Magen. Die Leber, wenn sie schön ist, wird besonders zubereitet. Man schneidet den Hals in zwei oder drei Theile, hackt den Schnabel vom Kopfe ab, sticht die Augen aus, und brühet alles nochmals besonders ab; dann wird es mit dem Uebrigen in gesalzenem Wasser angesetzt, und so lange gekocht, bis der Magen weich ist.

Die schwarze Brühe macht man auf folgende Art: Man nimmt das von der Gans in etwas Essig aufgefangene Blut, quirlt es noch eiumal und gießt es durch den Durchschlag; dann thut man Mehl, oder statt Mehl noch besser geriebenen Pfefferkuchen (Honigkuchen) hinzu, oder statt desselben Pflaumen-

muß, quirlt die Masse, gießt von der Brühe, in welcher das Gänselein gekocht ist, so viel dazu, als nöthig ist, setzt dies zum Feuer, und läßt es unter beständigem Quirlen ankochen, thut noch etwas gestoßene Nelfen hinein, macht es mit Syrup süß, und richtet die schwarze Brühe über's Gänselein an; zuvor aber muß man kosten, ob sie herzhast ist, denn sonst gießt man noch ein wenig Weinessig mit Zucker versüßt dazu, quirlt etwas Mehl dazu, wenn sie noch nicht dick genug sein sollte. Als Beissen zu diesem Gericht nimmt man frische Birnen, die apart mit etwas Butter gar gekocht und so zu Tisch gebracht werden, ohne daß sie schon vorher mit der schwarzen Brühe übergossen wären.

Man kann auch noch überdies Klöße kochen und zu dem Gänselein legen, oder auch Backobst.

#### **48. Kalbsleber zu braten.**

Die rohe Leber wird gehörig ausgewässert und, nachdem man die Haut davon abgezogen hat, in dünne Scheiben geschnitten, die man salzt, in Mehl wälzt und in Butter braun brätet.

Oder: Die ganze Leber wird mit Speck gespickt, in einem tiefen Schmortiegel mit wenigem Wasser aufgesetzt, und so zugedeckt geschmort, zuletzt aber mit wenigen gestoßenen Nelfen bestreut.

Oder: Die abgehäutete und in Scheiben geschnittene Leber wird mit Salz und ein wenig Pfeffer bestreut, die Scheiben in ein geschlagenes Ei getaucht, in einem Gemisch von Semmel und Mehl gewälzt, und sehr rasch in brauner Butter auf beiden Seiten braun gebraten. Die Sauce verlängere man dann nach Belieben mit Butter und thue zu derselben einige fein gehackte Zwiebeln.

#### **49. Gänseleber zu braten.**

Die vorher ausgewässerte Gänseleber wird mit wenig Salz und mit Mehl, oder statt desselben mit Gries, was viel besser ist, bestreut, in vorher braun gemachte Butter gelegt und zugedeckt langsam gedämpft. Zuletzt kann man zur Verschönerung noch ein oder zwei abgeschälte Nefel in Scheiben darüber schneiden und etwas durchschmoren lassen.

#### **50. Leberfuchen.**

Man kann eine Kalbsleber auch noch auf eine andere Art bereiten, nämlich als Leberfuchen. Zu diesem Zweck wird die Leber fein gehackt und dann mit geriebener Semmel, kleinen Rosinen, ein paar Eiern, zerlassener Butter oder Speckwürfeln (oder mit beiden zugleich), Salz und etwas Rahm, Zimmt, Muskatblüthe und Zucker gemischt, so daß

ein nicht allzu weicher Teig daraus entsteht. Nun wird eine Speiseform, oder besitzt man solche nicht, eine Bratpfanne mit Butter ausgestrichen, der Ausstrich mit Semmelkrume überstreut, der Leberteig in die Pfanne gethan, und selbige in den Bratofen geschoben, oder zum Bäcker in den Backofen geschickt. So bäckt nun der Leberkuchen gar, welcher in der Speiseform auf den Tisch kommt. Man ißt gewöhnlich Salat dazu.

### 51. Leberwurst.

Die gekochte Schweinsleber wird gerieben; Nieren, Zunge, Lunge und etwas sonstiges durchwachsenes Fleisch wird gekocht, und wenn es erkaltet ist, sehr fein gehackt; dann schneidet man rohen Speck in feine Würfel und mischt diese drei Theile nebst etwas flüssigem Schmalz zusammen; dann thut man gestoßenen Pfeffer, Nelkenpfeffer und Salz hinzu und stopft den Teig in etwas dicke Gedärme, so aber, daß dieselben nicht gar zu fest voll sind. Man kocht die Würste in  $\frac{1}{2}$  Stunde gar, läßt sie erkalten und schneidet sie auf Butterbrod. Will man sie braten und zu Gemüse geben, dann bratet man sie in Butter hellbraun.

### 52. Bratklöße (Bouletten) von Schweinefleisch.

Man mengt unter fein gehacktes Schweinefleisch geriebene Semmelkrume auf  $\frac{1}{2}$  Kilogramm (1 Pfund) Fleisch etwa die Krume von 3 Pfennigsemmeln), etwas Milch, oder noch besser Rahm, Salz und Pfeffer nach Gutdünken und Geschmack, und fügt auch wohl noch Kümmel und gehackte rohe Zwiebeln, wenn Jemand dergleichen liebt, hinzu. Statt der Milch oder dem Rahm kann auch Franzwein genommen werden, aber nicht allzu viel, schon deshalb nicht, damit der Fleischteig nicht zu dünn werde. Aus diesem Teige nun formirt man zwischen den flachen Händen runde Klöße, die man in zerriebener Semmelkrume herum wälzt (doch dürfen sie nicht zu dick gemacht werden, weil sie sonst schwerer gar werden), legt sie dann in einen flachen Tiegel, in welchem Butter braun gemacht wurde, und bratet sie unter mehrmaligem Umwenden braun und gar. Zuletzt kann man zur Verlängerung der Brühe etwas Wasser zugießen. Wer die Klöße aber kräftiger haben will, der muß die Semmelkrume, Milch und Eier ganz weglassen und bloß das gehackte Fleisch mit Salz und Pfeffer nehmen. Wer sie nicht so fett haben will, nimmt unter das Fleisch die Hälfte Rindsfleisch.

### 53. Gedämpftes Schweinefleisch.

Man lege in einen Topf, der halb mit Wasser, halb mit Essig angefüllt ist, das Fleisch, und lasse es darin mit



Pfeffer, Salz, Wachholderbeeren und Nelken schmoren, bis es braun ist.

#### **54. Cotelettes (Rippen) vom Kalb oder Schwein.**

Das Rippenstück wird so in Scheiben geschnitten, daß auf jede eine Rippe kommt. Der lange dünne Rippenknochen wird nun zur Hälfte an jeder Scheibe abgehauen, dann löst man alle Hauttheile und Sehnen vom Fleisch, klopft dasselbe, streut Salz und Pfeffer auf beide Seiten und paniert es mit gerührtem Ei und geriebener Semmel. Darauf werden die Cotelettes in steigende Butter gelegt und von beiden Seiten hübsch gelbbraun gebraten. — Gewöhnlich giebt man Cotelettes als Beilage zu Gemüse; man kann auch Salat dazu geben.

#### **55. Cotelettes vom Hammel.**

Dieselben werden wie Kalbscotelettes gebraten, nur schneide man einen Theil des das Fleisch bedeckenden Fettes davon ab. — Man vergesse auch nicht die auf dem Fleische befindliche sehnige Haut zu entfernen.

#### **56. Wiener Schnitzel.**

Aus dem fleischigsten Theile der Kalbskeule werden handtellergroße fingerdicke Scheiben geschnitten, dieselben geklopft und mit Salz und Pfeffer bestreut und wie die Cotelettes paniert und gebraten. — Fertig gebraten belegt man sie mit Zitronenscheiben, Sardellenstreifen und Kapern.

#### **57. Beefsteak.**

Die besten Beefsteaks erzielt man aus dem Filet, welches eventl. einige Tage an der Luft gehangen hat. Im Nothfalle nehme man das Fleisch aus der Klust, in welchem Falle man die Stücke stärker klopfen muß. Die Beefsteaks werden in 2 fingerdicke (3 cm) Scheiben geschnitten (man schneide nicht dünnere Scheiben) nachdem das Fleisch vorher gehäutet ist. Mit einem Hackmesser klopfe man die Scheiben etwas dünner und bringe sie in die Pfanne; in der man vorher Butter hat braun werden lassen. — Die offene Pfanne setzt man auf ziemlich starkes Feuer und streut jetzt erst Salz und Pfeffer darüber. Man brät die Schnitten nur ein bis zwei Minuten auf jeder Seite. Durch langes Stehen wird ein Beefsteak leicht zähe.

#### **58. Beefsteak (Deutsches) von geschabtem oder gehacktem Fleisch.**

Zu 1½ Pfund fein geschabtem, im Nothfalle auch gehacktem Rindfleisch nehme man für 3 Pfennig eingeweichte gut aus-



gedrückte Semmel, welche man mit etwas Salz unter das Fleisch mischt. Dann formt man kleine Kuchen, die man mit Zwiebeln, Pfeffer und Salz bestreut und in brauner Butter schnell bratet. Alsdann mit geriebener Semmel bestreut und mit Citronensaft beträufelt.

### 59. Kalbfleisch mit Speck und Majoran.

Nachdem das Kalbfleisch gar gekocht ist, mache man folgende Sauce darüber: Kleinwürflig geschnittener Speck wird langsam ausgebraten, dann eine Zwiebel daran geschnitten und ein Löffel voll Mehl dazu gerührt. Ist Alles schön gelbbraun gebraten, so rühre man so viel Fleischbrühe oder Wasser hinzu, als man Sauce nöthig hat; nun reibe man etwas getrockneten Majoran hinzu und lege das Kalbfleisch in diese fertige Sauce.

### 60. Roulade von Rindfleisch.

Recht schönes, derbes Rindfleisch wird in Scheiben geschnitten, welche auf beiden Seiten tüchtig gehackt werden. Auf jede Scheibe wird eine Messerspitze fein gehackte Zwiebeln, eine Prise Salz und ein wenig gestoßener Pfeffer geschüttet, ein kleines Streifchen Speck an ein Ende gelegt, und darauf die Scheibe Fleisch zusammengerollt. Nachdem man so mit dem ganzen Fleische verfahren, legt man es dicht in eine Kasserolle und läßt es über gelindem Kohlenfeuer wohl eine halbe Stunde dämpfen; nun legt man erst ein paar tüchtige Stückchen Butter daran und läßt es mit dieser während öfteren Umschwenkens gelbbraun braten. Endlich wird warm gemachtes schwaches Bier darauf gegossen, ein paar Nelken, große Pfefferkörner und ein Lorbeerblatt, und nachdem dies zusammen so lange gekocht hat, bis das Fleisch weich erscheint, wird die Sauce mit etwas geriebenem Brode sähmig gemacht und mit sehr wenig Zucker gesüßt.

Oder: Man schneide aus einem schönen Stück Rindfleisch dünne Scheiben, klopfe sie mürbe, streue auf die eine Seite gewässerte und gehackte Sardellen, ein wenig dörres, fein zerriebenes Basilicum, gestoßenen Pfeffer, Muskatblume und Salz; dann schneide man zu jeder Scheibe ein gleich langes Stück Speck von der Dicke eines kleinen Fingers, lege es auf das Ende der bestreuten Scheibe und rolle letztere so auf, daß der Speck in die Mitte kommt. Dann umwickele man diese Rolle mit grobem Zwirn, lasse in einem irdenen Tiegel Butter zergehen, lege die Rolle nebst einigen Lorbeerblättern hinein, decke sie zu, lasse sie braun werden, indem man sie öfters umwendet, und nehme sie dann heraus. In die Butter thut man einen Löffel voll Weizenmehl und läßt



es ein wenig schmoren, dann gießt man Fleischbrühe hinzu, salzt dieselbe, rührt sie gut durch und läßt sie kochen. Alsdann wird der Zwirn abgemacht, die Rollen werden nebst etlichen Citronenscheiben in die Sauce gelegt, darin gekocht, bis sie mürbe sind, und nun, mit der Sauce übergossen, angerichtet.

### 61. Fricandellen.

Hierzu braucht man die Reste von gekochtem Rind- oder Kalbfleisch. Selbiges wird gehackt, mit etwas Semmelkrume, zerlassener Butter und Ei gemengt, dann längliche, platt gedrückte Klöße daraus geformt und diese in zerlassener Butter braun gebraten. Man iszt sie zu Gemüse, in welches man fein Fleisch kochte, z. B. zu Mohrrüben, oder auch zu gebratenen Kartoffeln.

### 62. Klopps.

Man nimmt ein gutes Stück Rindfleisch oder Kalbfleisch aus der Keule, ohne Fett, Sehnen und Knochen, schneidet davon Scheiben, so dick wie ein Finger und klopft sie tüchtig mit einem hölzernen Schlägel, so daß sie ganz breit werden; alsdann wäscht man sie in warmem Wasser ab, läßt ein Stück Butter in der Bratpfanne zergehen, legt das Fleisch hinein und läßt es auf gelindem Kohlenfeuer braun und gar braten. So ist es eine Art Karbonade ohne Knochen und man iszt das Gericht mit der braunen Butter, worin es gebraten wurde.

Oder 1½ Kilogramm (3 Pfund) derbes Rindfleisch und ½ Kilogramm (1 Pfund) Schweinefleisch werden recht fein geschabt, die Sehnen und andere Abgänge davon tüchtig gekocht und mit der Brühe davon wird, wie unten angegeben, verfahren. Dann werden zwei zwölf Stunden gewässerte Heringe von den Gräten befreit und fein gewiegt, für 10 Pfennig Semmel eingewässert, ausgedrückt, ein tüchtiges Stück Butter im Tiegel zerlassen und die Semmel darin abgerührt. Völlig erkaltet, kommt die Semmel und der Hering mit fein gewiegtten Chalotten, Muskatblumen und etwas zerstoßenem Pfeffer zu dem Fleische. Sechs Gelbeier werden in einem Reibenapfe zu Schaum gerührt, das Fleisch und alles Uebrige nach und nach dazu gerieben, sowie zuletzt das zu Schaum geschlagene Weiße der Eier. Von dieser Masse nun macht man Klöße, so groß wie ein Ei; die Brühe von den Sehnen und Abgängen, welche vorher mit den Heringsgräten tüchtig durchgekocht ist, wird nun durchgegossen, in einem großen Casserol zum Feuer gesetzt und Champignons, Citronen-

scheiben, Kapern, etwas ganzes Gewürz hinzugefügt; wenn dies kocht, wird eine Portion der in Semmel gewälzten Klößchen hineingethan und nicht zu lange gekocht. Auf diese Weise verfährt man auch mit den übrigen Klößen.

### **63. Kalbergetröse (Zuster).**

Das Kalbsgetröse, wozu auch der Magen gehört, wird mit Salz eingerieben und rein abgewaschen, dann mit Wasser, Salz und einigen Gewürzkörnern gar gekocht. Nun bereitet man dazu eine aparte Sauce, indem man Butter mit Zwiebeln und Mehl gelb schwigt, so viel von der Getrösebrühe hinzurührt, als man Sauce braucht, und einen halben Tassenkopf voll Essig, fein gestoßenen Safran (ungefähr für 5 Pfg.), einige Prisen Pfeffer und so viel Zucker zusetzt, bis die Sauce einen recht pikanten Geschmack bekommt. Dann schneide man das Getröse klein und lasse es in erwähnter Sauce noch einige Mal aufkochen.

Oder: Das Getröse wird mit Salz eingerieben, dann rein abgewaschen, hierauf wird der Magen mit einem Teig von geriebener Semmel, Butter, Eiern, etwas Salz, Zitronenschale und geriebener Muskatnuß oder gestoßener Muskatbrühe ausgefüllt, worauf man dasselbe mit kaltem Wasser ansetzt, es abschäumt und alles gehörig weich kochen läßt. Ist dies geschehen, so wird eine Majoransbrühe oder eine saure Sauce dazu bereitet.

### **64. Rinderzunge mit Rosinenbrühe.**

Eine frische Rinderzunge wird mit Wasser und Salz angesetzt, gehörig abgeschäumt und gar gekocht, was etwa drei Stunden dauert; dann wird die Haut davon abgezogen und die Zunge auf eine Schüssel gelegt. Unterdeß hat man auch große Rosinen mit einem Theil der Brühe, worin die Zunge kocht, besonders angesetzt und weich kochen lassen. Ist dies geschehen, so wird Butter und Mehl braun gemacht, dies zu den Rosinen gethan und endlich auch noch geriebener Honigfuchen, etwas Weinessig, gestoßener Nelkenpfeffer und Zucker oder Syrup hinzu gethan, so daß alles noch ein wenig mit den Rosinen durchkocht, worauf die Brühe fertig ist.

### **65. Ragout von gekochtem Fleisch, oder von Rinds-, Hammel- oder Kalbsbraten.**

Unter Ragout versteht man ein Gericht von in Stücken geschnittenem Braten oder von gekochtem Fleisch, welches man in einer pikanten Sauce kocht und wozu man gewöhnlich die Ueberbleibsel von gekochtem Fleisch oder eines Bratens nimmt. Die Sauce kann braun oder weiß gemacht



werden, je nachdem man das Mehl und die Butter dazu braun brätet oder nicht. Das braune Ragout wird auf folgende Art bereitet: Man thut eine klein geschnittene Zwiebel in einen Schmortopf, worin schon Butter zerlassen ist und läßt die Zwiebel erst ein wenig in Butter kröschchen; dann giebt man einen reichlichen Löffel Mehl dazu und brennt es gehörig braun. Hierauf gießt man kochendes Wasser darauf, sowie auch etwa noch übrig gebliebene Bratensauce, schneidet eine halbe Citrone in Scheiben und thut sie nebst ein paar Lorbeerblättern, etwas gestoßenem Pfeffer oder Gewürznelken, sowie auch nach Belieben Champignons und einem Stück Zucker hinzu, gießt noch etwas Essig daran und läßt alles zusammen recht klar kochen, so daß es eine sämige Sauce giebt, bei der man, ist sie noch nicht dick genug, durch Mehl oder geriebene Semmelkrume nachhilft. Nun schneidet man den Rinds-, Hammel- oder Kalbsbraten, oder das Fleisch in dünne Scheiben, legt es auch mit in die Brühe und läßt es auf gelindem Feuer darin kochen. Beim Anrichten streut man noch geriebene Citronenschale darüber. Hat man gerade eingemachte Gurken, so schneidet man von denselben einige kleinwürflig und läßt sie mit dem Braten in der Brühe kochen. Manche Personen lieben es auch, wenn man dies Ragout noch pikanter macht, und zwar 1) durch eine Messerspitze voll Fliedermus, 2) durch Syrup — statt des Zuckers — 3) durch verschiedene Zusätze von Säften zc., als z. B. Johannisbeersaft, Kräutereffig, rothen Rüben- oder Kirscheffig. — Soll nun aber das Ragout weiß werden, was man gewöhnlich nur beim Kalbsbraten thut, so setzt man blos Wasser mit Butter, Salz, Bratenbrühe, Citronenscheiben und dem übrigen vorher angegebenen Gewürz ans Feuer, läßt Alles mit dem geschnittenen Braten durchkochen und macht zuletzt die Brühe durch Semmelkrume sämig. Citronenscheibe ist hierbei die Hauptsache, auch kann man ein Glas weißen Wein zu der Sauce gießen.

#### **66. Ragout von Gänse-, Enten- oder Putenbraten.**

Man zerschneidet den Braten in Stücke und verfährt übrigens ebenso, wie bei dem vorhergehenden braunen Ragout angegeben ist.

#### **67. Ragout von jungen Hühnern oder Tauben.**

Die gebratenen oder geschmorten jungen Hühner oder Tauben werden zerschnitten und dann in einem weißen oder braunen Ragout, wie solches vorher unter Nr. 65 angegeben, gekocht.

### **68. Würflich geschnittener Kalbsbraten mit Wein.**

Der in Würfel geschnittene Braten wird mit gelesenen und abgewaschenen Rosinen, einem Glas Wein, etwas Citronenschale, Butter, Wasser und Salz in einen Schmortopf gethan und in diesem Gemisch gekocht, worauf zuletzt die Brühe durch Semmelkrume sämig gemacht wird.

### **69. Ragout von Schweine-Füßen und -Ohren.**

Die Füße und Ohren werden klein geschnitten und nebst klein gehackten Zwiebeln, Muskatblumen, Salz, Lorbeerblättern und ganzem Pfeffer weich gekocht. Ehe man anrichtet, thut man noch etwas gebranntes Mehl, Citronensaft oder Wein nach Belieben daran und läßt es noch einmal aufkochen.

### **70. Ragout von Reh- und Hasenbraten.**

Man schneide den Braten, haue die Knochen in Stücke, thue sie in einen Tiegel, dazu die Bratenbrühe, ein wenig Pfeffer, Citronenscheiben, zwei Lorbeerblätter, gehackte Chalotten, etliche gewässerte und gehackte Sardellen, Kapern, gute Fleischbrühe und lasse es kochen; zuletzt gebe man geriebene Semmel daran, damit die Brühe sämig wird. Hat man keine Bratenbrühe, so brate man die Chalotten in Butter und füge ein wenig geriebene Muskatnuß hinzu.

### **71. Fricassée von Kalbfleisch.**

Ein Fricassée ist gleichfalls ein Gericht von zerschnittenem Fleische mit einer pikanten sämigen Brühe. Das gewöhnlichste Fricassée ist das von Kalbfleisch, wozu eine fette Kalbsbrust am besten paßt. Das Fleisch wird eine halbe Stunde in kaltes Wasser gesteckt, dann in mäßig große Stücke geschnitten, mit es völlig bedeckendem kaltem Wasser und Salz zum Feuer gesetzt, gekocht und abgeschäumt. Dann giebt man ein Stück Butter, Salz, gehackte Zwiebeln oder Chalotten, ein Lorbeerblatt, eine halbe in Scheiben geschnittene Citrone und Citronenschale, so wie etwas Muskatblüthe und Muskatnuß hinzu und läßt so das Fleisch weich kochen. Kurz vor dem Anrichten werden ein paar Eidotter in etwas Wasser und Essig mit Mehl abgequirt, und dies Gemisch zu der Brühe an das Fleisch gegossen, so daß alles noch ein wenig mit einander durchkocht und die Brühe gehörig sämig wird, welche letztere zu allen Fricassée's recht sämig sein muß. Oder: Man setze Kalbfleisch, welches man gewaschen, gebrüht und in Portionsstücke geschnitten, in einem Schmornapfe mit einer Flasche dazu gegossenem kräftigen Weiß- oder Braumbier zum Feuer. Nachdem es geschäumt, thut man



Salz, 2—3 abgeschälte und eingekerbte Zwiebeln dazu, sowie auch kleine und große ganze Pfefferkörner, ein Lorbeerblatt, wenige Nelken und ein tüchtiges Stück Butter, ungefähr auf 2 Kilogramm (4 Pfund) Fleisch 188 Gramm ( $\frac{3}{8}$  Pfd.) Butter und läßt dies nun  $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden nicht zu rasch kochen. Sodann mache man die Sauce mit geriebener Semmel sämig, werfe nach Belieben noch ein Stück Zucker hinzu, sowie auch fein pulverisirten Thymian. Hat es mit letzterem einmal aufgekocht, so ist es zum Verspeisen fertig.

Auf dieses letztere Fricassée kann man auch einige Spiegeleier setzen, indem man die Eier in kochendes Wasser aufschlägt, sie darin ein paar Minuten kochen läßt und dann mit dem Schaumlöffel auf das fertige Fricassée legt. Auch kann man Klöße dazu auf folgende Art bereiten: Man nimmt 500 Gramm (1 Pfund) geschabtes Kalbfleisch, fein geschnittenen Speck, für 3 Pfennige Semmel, die man in Wasser einweicht und dann wieder ausdrückt, grüne Petersilie und Thymian, gestoßene Muskatblüthe und etwas gestoßenen Pfeffer, eine geriebene Zwiebel, Salz und Citronenschale; hierzu fügt man das Gelbe von 3 Eiern, sowie das zum Schaum geschlagene Weiße derselben und macht davon kleine Klöße, die man in geriebener Semmel wälzt und in der Sauce des bereits fertigen Fleisches in einigen Minuten abkocht.

## 72. Fricassée von jungen Hühnern, Kapaunen oder Tauben.

Vorgenanntes Geflügel wird abgebrüht, gerupft, ausgenommen, in Viertel geschnitten, ausgewässert und dann ebenso gekocht, wie das Kalbfleisch Nr. 71. Am besten ist's, wenn die mit Wasser und Essig eingequirlten Eier und das Mehl nicht zu der Brühe über die Tauben gegossen, sondern umgekehrt die Brühe von dem Fleische zu jenem Gemisch gegossen, und von fern zum Durchziehen an's Feuer gesetzt wird, während man die Tauben oder Hühner für sich anrichtet, und dann erst die Sauce darüber gießt, denn so bleibt diese hübsch rund und wird nicht krieslich.

## 73. Rehentier zu braten.

Nachdem das Guter mit warmem Wasser und Salz tüchtig gewaschen ist, wird es mit dem nöthigen Salz und etwas Wurzelwerk weich gesotten, wozu aber längere Zeit gehört, und in dünne Scheiben geschnitten; dann bestreut man es mit Salz und Pfeffer, wälzt es in Ei und geriebener Semmel und bäckt es in Butter braun. Man giebt es als Beilage zu allerlei Gemüse, als Grünkohl, Sauerkohl und

dergl. Will man es für sich allein geben, so ist es gut, wenn man es mit etwas Herzhaftem servirt, etwa mit einem guten Kartoffelsalat.

#### **74. Gaché von Rälberlunge.**

Die Rälberlunge und das Herz werden in Stücke geschnitten, etwas gewässert, mit heißem Wasser abgewaschen, mit kochendem Wasser aufgesetzt und gesalzen. Wenn dies kocht, wird es gehörig geschäumt, und wenn es weich ist, wird die Brühe abgegossen und das Fleisch recht fein gehackt; dann wird Butter mit einer Zwiebel in einer Kasserolle ein wenig geschwitzt, das gehackte Fleisch, kleine Rosinen, Zitronenschale, Zitronensaft und ein Prischen Pfeffer, hinlänglich Salz und 2 Tassenköpfe voll Brühe hinzu gethan, dies eine Zeit lang geschmort und mit geriebener Semmel sämig gemacht.

#### **75. Topfbraten (Sülze von Schweinefleisch).**

Man nimmt dazu die Abfälle des gekochten Schweinefleisches, namentlich die abgezogenen Schwarten von den Stücken, die zu Würsten verbraucht wurden, die Knorpel zc. Diese Abgänge werden in kleine Würfel geschnitten, mit Weinessig, der halb mit Wasser verdünnt ist, ein paar Lorbeerblättern, schwarzen Pfefferkörnern und einigen Körnern Nelkenpfeffer ans Feuer gesetzt und eingekocht. Der Topfbraten bleibt im Topfe stehen, er erstarrt darin, wenn er kalt geworden, zu einer Gallerte, und man kann ihn auf diese Art lange erhalten. Soll Gebrauch davon gemacht werden, so sticht man ein Stück davon heraus, thut es in etwas kochendes Wasser, um die Brühe flüssiger zu machen, und läßt es ein paar Mal durchkochen. Man kann auch noch zur Verlängerung frische Äpfel in Viertel schneiden, oder gewelktes Obst in Wasser kochen und nachher zu dem Topfbraten thun. — Oder aber man giebt ihn kalt mit Essig und Del oder mit einer Mostrichsauce.

#### **76. Bratwürste.**

Man nimmt mageres Schweinefleisch mit etwas frischem Speck und hakt oder wiegt Beides recht fein unter einander. Unter diese Masse wird Salz und Pfeffer, wozu Manche auch noch Kümmel nehmen, gemischt, dann wird sie durch den in den Darm gesteckten Trichter nur locker gestopft, es müßte denn sein, daß die Würste in den Rauch kommen sollten, wo man sie fester macht. Nach dem Stopfen werden sie fest zugebunden. Um sie zu braten, werden sie zuerst in der Pfanne (Schaffen) etwa  $\frac{1}{2}$  Stunde in Wasser gar gekocht. Wenn beim Einstechen mit der Gabel kein rothes Fleisch



mehr hervorquillt, so sind sie gut. Man schüttet alsdann die Wurstbrühe wieder ab, thut Butter in die Pfanne, macht sie braun und läßt die Würste braten, zu denen man, wenn sie braun sind, noch etwas von der abgegossenen Wurstbrühe wieder zugießt. Oder: Fetttes und mageres Schweinefleisch wird ganz fein gewiegt, Citronenschale, einige Prisen Kümmel und gröblich gestoßener Pfeffer nebst Salz darunter gethan, mit Wasser oder auch Wein der Teig so dünn gemacht, als es nöthig ist und die zuvor sehr sauber rein gemachten Därme hiermit nun gefüllt, aber nicht zu fest. Diese so zubereitete Bratwurst wird in einem tiefen Tiegel mit der Hälfte Wasser, der Hälfte Bier, eine gute halbe Stunde gekocht, so viel Pfefferkuchen daran gerieben, als erforderlich ist, um die Sauce sämig zu machen und dann werden noch einige Scheiben Citronen und ein Theelöffel Zucker hinzugegan.

### 77. Weinwurst (Brägenwurst).

Sie unterscheidet sich von der Bratwurst dadurch, daß zwischen das fein gehackte Bratfleisch, nachdem dasselbe gesalzen und gepfeffert, auch noch etwas geriebene Semmelkrume, ein Ei, ein Glas Weißwein genommen wird und, wenn man's haben kann, auch das Gehirn des Schweines. Die Masse darf aber durch den Wein nicht zu flüssig werden. Uebrigens wird diese Wurst ebenso behandelt, wie die Bratwurst, sie hält sich im Winter 3—4 Wochen.

### 78. Anläuschen.

Unter den Anläuschen versteht man Bratwürste, die ein paar Tage in gelindem Rauch gehangen haben und dadurch von dem Rauch gleichsam nur angelauten sind. Man bratet dieselben über Kohlenfeuer in einer Pfanne mit brauner Butter gar. Sie können jedoch auch erst, wie frische Bratwürste, in Wasser gekocht und dann gebraten werden.

### 79. Saucisken.

Man nimmt Speck und mageres Schweinefleisch, von jedem ein Kilogramm (2 Pfund), schneidet beides recht fein und alle Fasern heraus, thut etwas Citronenschale, Salz, Pfeffer und etliche Löffel voll Sahne oder guten Wein dazu und füllt die Masse in Schafsdärme. Wenn diese gefüllt sind, bindet man sie in kleine Enden von 1½ Finger lang und bratet sie auf dem Roste oder in der Pfanne.

### 80. Bratwurst von Kalbfleisch.

Man hacke mageres Kalbfleisch recht klein, thue ein Stück Butter, Salz, geschnittene Citronenschale, Kümmel und



Gewürz dazu, fülle das Gehackte in reine Rinderdärme und brate die Wurst, wenn man sie vorher eine Stunde in Wasser gekocht hat, auf dem Roste gar. Man kann auch halb Schweinefleisch, halb Kalbfleisch nehmen und ein wenig Sahne oder Rahm darunter rühren, welches einen schönen Geschmack giebt.

### **81. Gebratene Zungen- oder Rinderzunge.**

Da eine Zunge bald einen Beigeschmack erhält, so muß sie ganz frisch genommen werden. Der aufstehende Knochen und das Gelbe wird davon abgeschnitten, die Zunge mit Salz abgerieben, dann so lange gewaschen, bis alles Schleimige entfernt ist, recht tüchtig gekocht, abgespült, in Wasser und etwas Salz ausgeschäumt und recht weich gekocht, was  $2\frac{1}{2}$ —3 Stunden braucht. Hierauf wird sie abgezogen und gespalten, oder in dünne Scheiben geschnitten, mit Nelken besteckt, mit Muskatnuß bestreut, in geschlagenes Ei getaucht, darauf in gestoßenen Zwieback gedrückt und in Butter gelb gebraten.

### **82. Hammelnieren.**

Man durchzieht die Nieren mit Speck, Nelken und englischem Gewürz, läßt sie in Wasser und Salz weich kochen und giebt sie zum Gemüse. Man kann dieselben auch, wenn sie gekocht sind, in Scheiben schneiden, mit Mehl bestreuen, in Butter braten und Salat dazu geben.

### **83. Sülze von Kalbfleisch.**

Man nimmt 1 Kilogramm (2 Pfund) derbes Kalbfleisch, 2 Kalbsfüße, ein gutes Stück Schweinefleisch vom Kopf, etwa  $\frac{1}{2}$  Kilogramm (1 Pfund) schwer, etwas Gewürz, einige Zwiebeln und 33 Gramm (2 Loth) weiße Gelatine. Wenn das Fleisch weich gekocht ist, nimmt man es heraus, schneidet es in kleine Würfel, siebt die Brühe durch und thut sie dann nebst dem Fleisch und nach Belieben Essig wieder in die Kasserolle. Alsdann werden die erwähnten 33 Gramm (2 Loth) Gelatine in einem Tassenkopf mit lauwarmem Wasser aufgelöst, worauf man sie mit dem Fleische noch recht durchkochen läßt, und dann alles in eine Form gießt, die zuvor in kaltem Wasser gelegen hat.

### **84. Sülze von Rindfleisch-Restern.**

Man verfährt damit eben so, wie bei der vorhergehenden Sülze, nur daß man anstatt Kalbfleisch die vorhandenen Rindfleisch-Rester und verhältnißmäßig viel Schweinefleisch dazu nimmt und es recht weich kochen läßt. Alsdann ist die weitere Bereitungsweise ganz wie bei der Sülze von Kalbfleisch.

Fünfte Abtheilung.

Von den Saucen, Compots, Crêmes  
und Galaten.

**1. Einfache Buttersauce.**

In einer Kasserolle bratet man etwa 33 Gramm (zwei Loth) frische Butter mit 2 Löffel Mehl gut durch, thut ein paar Löffel Wasser, etwas Salz, Muskatnuß und gestoßenen Pfeffer hinzu, und rührt dies zu einer nicht zu dicken Sauce auf dem Feuer ab, verbindet dieselbe nach und nach unter beständigem Rühren mit 250 Gramm ( $\frac{1}{2}$  Pfund) frischer Butter, ohne daß die Sauce kocht, und giebt sie mit etwas Estragon-Essig oder Citronensäure abgeschärft zu Fischen, die in Wasser und Salz abgekocht sind.

**2. Kirchsauce.**

Wird gewöhnlich von getrockneten Sauerkirschen bereitet, die man mit den Steinen in einem Mörser zerstampft und sie in Wasser weich kocht. Sind sie gar, so werden sie durch einen feinen Durchschlag oder ein Haarsieb gerührt, damit Schalen und Steine zurückbleiben, und nun wird die Brühe noch einmal mit Citronenschale, Zucker und Zimmt aufgekocht, und zuletzt Gries oder in kaltem Wasser eingerührtes Kartoffelmehl oder Stärke unter stetem Umquirlen hinzu gethan, so daß die Sauce recht sämig wird. Wein nimmt man nach Belieben darunter. Uebrigens kann die Sauce auch von frischen Kirschen bereitet werden, die man mit den Kernen kocht und sie dann durchrührt.

**3. Hagebuttenauce.**

Zu 1 Liter ( $\frac{1}{4}$  Quart) Sauce nimmt man 3 Tassenköpfe voll Hagebutten (frische etwas mehr als getrocknete), wäscht diese und kocht sie in Wasser eine Stunde, wobei man sie öfters quirlt, nachdem man zuvor etwas Citronenschale hinzugehan hat. Nun schlägt man die Sauce wohl dreimal

nach einander durch ein Haarsieb oder einen feinen Durchschlag, setzt etwas Wein hinzu, bringt sie wieder zum Kochen, versüßt sie gehörig und zieht sie mit Gries oder gutem Weizen- oder Kartoffelmehl ab.

#### **4. Himbeeren- und Johannisbeeren-Sauce.**

Man drückt die Himbeeren oder Johannisbeeren durch ein reines Tuch, kocht die Sauce mit einem Glase rothen Wein, Zucker und Zimmt, und macht sie zuletzt mit einem in Wasser aufgeweichten Löffel Kartoffelmehl sämig. Man kann sie warm und kalt geben. Johannisbeeren-sauce erfordert mehr Zucker als Himbeeren-sauce. — Hat man keine frischen Himbeeren, so nehme man Saft oder Gelee.

#### **5. Heidelbeersauce.**

Heidelbeeren werden gewaschen und verlesen, mit einigen Löffeln voll Wasser über Feuer gesetzt, einige Nelken, ganzer Zimmt und auch wohl Citronenschale hinzu gethan. Haben sie damit  $\frac{1}{4}$  Stunde gekocht, so werden sie durchgeschlagen, und die daraus gewonnene Sauce wird mit etwas Gries oder Weizen- oder Stärkemehl abgezogen. Zucker nach Belieben. Zur Verschönerung setzt man ein Glas Wein daran.

#### **6. Sardellensauce.**

Die Sardellen werden gewässert, abgegrätet und mit einer Chalotte fein gehackt. Butter (ein Löffel voll) wird mit eben so viel Mehl braun gebrannt, einige Tassenköpfe voll guter Bouillon, sowie auch Citronenscheiben, einige Kapern und die fein gewiegten Sardellen hinzu gethan, alles tüchtig durchgemengt und einige Male aufgekocht.

#### **7. Zwiebelsauce.**

Zwiebeln (auf  $\frac{1}{8}$  Liter [1 Quart] Sauce rechnet man 6—8 Stück) werden in Bouillon mit etwas gescharbtem Rümmelel weich gekocht, und dann gestoßener Zwieback oder Semmelkrume daran gethan. Diese Sauce wird gewöhnlich zu Hammelfleisch, aber auch zu gepökeltem Rind- oder Schweinefleisch angewendet, in welchem letzteren Falle man sie auch in der Bouillon des Pöckelfleisches kochen kann.

#### **8. Senfsauce.**

Man läßt etwas Butter in Mehl hellbraun braten, schwitzt eine gehackte Zwiebel darin, giebt einen guten Kochlöffel Bouillon, einige Lorbeerblätter, Citronenscheiben (oder in Ermangelung derselben etwas Essig), Zucker und Salz hinzu, läßt es durchkochen, thut zwei Eßlöffel guten Senf daran, rührt die Sauce mit Eigelb ab und giebt sie zu Rind- oder anderem gekochten Fleische, oder auch zu Fischen.

### 9. Citronensauce.

$\frac{1}{2}$  Liter ( $\frac{1}{2}$  Quart) Sahne quirlt man mit etwas zerlassener Butter, dem Gelben von 4 Eiern, 2 Löffel Mehl, dem Saft und der gelben abgeriebenen Schale einer Citrone und Zucker gut durch, gieße etwas kochende Fisch- oder Fleischbrühe hinzu und lasse es unter beständigem Rühren damit aufkochen.

### 10. Kapernsauce zu Braten oder Fischen.

Man nehme ein gut Stück ausgewaschene Butter, einen halben Löffel Mehl und das Gelbe von Eiern (daß die Sauce etwas davon dick wird), gestoßene Muskatblumen, ein Lorbeerblatt, länglich geschnittene Citronenschalen, und rühre dies alles wohl durch einander; dann thue man Zucker und ein gut Theil Kapern und Bouillon dazu, setze es auf Kohlenfeuer und lasse es unter stetem Rühren dick werden.

### 11. Holländische Sauce.

Man schlage 67 Gramm (4 Loth) Butter zu Sahne, gebe 4 oder 5 Eidotter und einen Löffel voll feines Mehl hinzu, gieße erst einige Löffel voll kaltes Wasser, alsdann ganz allmählig 2 Tassen kochendes Wasser, eine Tasse scharfen Essig und Zucker nach Belieben hinzu, schneide ein paar Citronenscheiben hinein und bringe die Sauce auf gelindes Feuer, wo man sie so lange rührt, bis sie recht sämig geworden ist. Zu dünn darf sie nicht sein, daher auch nicht zu viel Wasser genommen werden darf. Man giebt sie zu Fischen oder Fleisch, oder über Spargel und über Blumenkohl.

### 12. Chocoladensauce.

Man nimmt ein Stück ausgewaschene Butter, 3—4 Eidotter, 125 Gramm ( $\frac{1}{4}$  Pfund) fein gestoßene und durchgeseibte Chocolate; dieses wird zusammen in einer Pfanne gut durchgeknetet, und dann mit Wein und ein wenig Wasser abgerührt. Sollte es von der Chocolate nicht süß genug werden, so kann man noch Zucker dazu thun. Diese Sauce kann man über Pudding u. geben.

### 13. Gurkensauce.

Man macht Mehl in Butter gelbbraun, mit fein gehackten Zwiebeln oder Chalotten, thut dazu ein Lorbeerblatt, etwas geriebene Muskatnuß oder gestoßene Muskatblumen, Kapern, wenn man sie hat, Zucker und kleine eingemachte Pfeffergurken, gießt Wasser nebst Essig oder Citronensäure hinzu, und läßt alles zu einer sämigen Sauce kochen, die man zu Hammelbraten oder Rindfleisch giebt. Uebrigens kann diese Sauce auch viel einfacher bereitet werden, wenn man zu

dem Mehl und der Butter bloß entzwei geschnittene Gurken, etwas Gewürz und so viel Brühe thut, daß es zu einer sämigen Sauce kochen kann.

#### **14. Braune Specksauce.**

Man bratet Mehl mit Speck und Zwiebeln braun, gießt dann einige Tassen kochendes Wasser und später scharfen Essig nach Belieben hinzu, thut ferner ein paar Körner Nelkenpfeffer und, wenn man will, auch Nelken, ein Lorbeerblatt und ein paar Citronenscheiben, sowie Zucker oder Syrup daran, läßt die Sauce gehörig durchkochen und giebt sie über Hechte oder über Klöße.

#### **15. Petersilien sauce.**

Man setzt Bouillon aufs Feuer, bringt sie ins Kochen, thut dann gehackte Petersilie und, wenn man will, auch etwas gescharbten Kümmel hinein, und fügt zuletzt geriebene Semmel hinzu, die man, damit sie nicht kleistrig wird, nur ein paar Mal mit aufwallen läßt, so ist die Sauce fertig. Sie wird über Schöpfensfleisch oder Tauben gegeben. Ist es in der Spargelzeit, so kann man auch klein geschnittenen Spargel in der Bouillon mit weich kochen lassen.

#### **16. Majoransauce.**

Man hält kochende Bouillon in Bereitschaft, bratet Speck aus, nimmt die Grieben nach Belieben heraus, oder läßt sie bei dem zerlassenen Speck, schwigt Mehl darin braun, schüttet ein wenig von der Bouillon dazu und gießt nun dies aus der Pfanne zu der übrigen kochenden Bouillon, thut geriebenen Majoran und zuletzt Semmelkrume hinzu und läßt alles noch ein wenig kochen. Diese Sauce wird besonders zu Kalbfleisch gebraucht.

#### **17. Rosinensauce zu Rindfleisch.**

125 Gramm ( $\frac{1}{4}$  Pfund) große Rosinen werden, gut gewaschen und verlesen, in ein Töpfchen gethan, welches zur Hälfte davon gefüllt wird, Wasser darauf gegossen und damit weich gekocht. Indeß macht man einen Löffel voll Butter mit Mehl gelbbraun, giebt einige Tassen voll Bouillon oder Wasser hinzu, sowie auch die Rosinen mit ihrer Brühe, einige Citronenscheiben, oder statt derselben etwas Essig, 2 fein gestoßene Nelken und etwas Zimmt, läßt alles nochmals tüchtig aufkochen und macht es mit Zucker süß. Sollte die Sauce nicht kräftig genug sein, so gieße man etwas Franzwein oder einen Löffel voll Essig hinzu.

#### **18. Deutsche Sauce.**

Man bratet Butter und Mehl auf dem Feuer, thut klein gehackte Sardellen, Chalotten, Champignons, Salz und gute



Bouillon dazu, kocht es zusammen, und rührt es mit Eigelb, Zucker und Essig oder Citronensaft, wenn man diesen zur Hand hat, ab.

### 19. Sauce zu Hammelbraten.

Wenn der Hammelbraten gar gebraten ist, so nimmt man ihn aus der Sauce und setzt ihn warm; dann füllt man das Fett von der Sauce, thut klein geschnittene Chalotten oder Zwiebeln hinein, läßt sie in einem Tiegel gar kochen, und thut dann die übrige Bratensauce dazu. Alsdann füllt man alles Fett ab und gießt kräftige Bouillon dazu, nebst Citronensaft, Gewürz- oder Weinessig, gestoßenen Pfeffer, geriebene Semmel oder Brod, läßt es durchkochen und richtet es zu dem Braten an.

### 20. Chalottensauce.

Man hackt ein gut Theil Chalotten ganz fein, thut in einen Tiegel ausgewaschene Butter, rührt etwas Mehl nebst den gehackten Chalotten darunter, gießt Bouillon dazu, und rührt dann auf Kohlenfeuer weiter, bis die Masse etwas dick ist, zu der man auch etwas Weinessig und gestoßenen Pfeffer giebt.

### 21. Mostrichsauce.

Man schwitzt Mehl in Butter, mit etwas Chalotten oder Zwiebeln (die aber auch wegbleiben können), thut Bouillon oder nur Wasser, ein gut Theil Mostrich, ein paar Citronenscheiben, Weinessig und Zucker dazu, und läßt diese Sauce nicht zu lange kochen. Sie wird zu Fischen oder Rindfleisch gegeben.

### 22. Mandelsauce.

Man stößt abgebrühte Mandeln in einem Mörser recht klein, thut sie in einen Tiegel, gießt heißen Wein und etwas magere Bouillon dazu, thut geriebenen Pfefferkuchen nebst kleinen und großen Rosinen, geriebene Citronenschale, würflich geschnittenen Citronat, gestoßene Cardamomen und Muskatblumen hinein, gießt dann etwas Gewürzessig, in Ermangelung dessen Citronen- oder Weinessig dazu und läßt es kochen. Sie dient zu gebratenen Hühnern oder Kapauen.

### 23. Heringsbrühe über Fische.

Die Heringe, nachdem sie gewässert und in Stücke geschnitten worden und eine Weile in Wein oder Essig gelegen haben, werden ganz klein gehackt, in zerlassene Butter gethan und unter beständigem Rühren mit einander geröstet. Alsdann gießt man Wein daran, läßt es eine Weile fieden, preßt es hernach durch, thut Zucker, Muskatblüthe und

Citronensaft daran und läßt es auffieden. Beim Anrichten kann man auch Provenceröl nebst gehackten oder ganzen Kapern dazu thun.

#### **24. Milchsauc.**

Ein gutes halbes Liter ( $\frac{1}{2}$  Quart) Milch wird mit Citronenschale, Zimmt und Zucker recht gut durchgekocht. Dann quirlt man ein paar Eidotter mit einem Löffel voll kalter Milch und einer Messerspitze voll Mehl und Salz ab, gießt dies zu der kochenden Milch und läßt es damit unter beständigem Umrühren noch einmal aufstoßen. Man giebt diese Sauce zu Puddings, am besten kalt.

#### **25. Saure Sahnesauce über gespickte Kälberkeule.**

Butter wird mit Mehl braun gemacht, dann fein gehackter Hering darin gebraten, Brühe hinzu gegossen, noch etwas gekocht und zuletzt mit saurerer Sahne und Eiern abgequirlt.

#### **26. Meerrettig mit Fleischbrühe oder mit Milch (zu Fleisch zu geben).**

Man schabt den Meerrettig rein und legt ihn etwa eine Stunde lang in frisches Brunnenwasser. Dann reibt man ihn auf dem Reibeisen und kocht ihn in kräftiger, fetter Fleischbrühe und etwas Mehl mit Sahne, oder aber nur mit geriebener Semmel durchrührt. Will man ihn weniger scharf haben, so lasse man ihn etwas länger kochen. Oder: auf 6 Personen gerechnet, wird ungefähr ein gutes halbes Liter ( $\frac{1}{2}$  Quart) Milch kochend gemacht, und der von einer großen, starken Stange kurz vorher geriebene Meerrettig hineingethan, sowie auch ein kleiner Eßlöffel voll aufgeweichten Weizenmehls. Wenn diese Masse kocht, so wird sie schnell mit 2 Eigelb abgezogen und mit etwas Salz, gestoßenem Zimmt und Zucker gewürzt. Er muß fest zugedeckt zu Tisch gebracht und überhaupt nicht eher angerichtet werden, als bis er gegessen werden soll.

#### **27. Compot von frischen Pflaumen (Zwetschen).**

Die frischen Pflaumen werden gewaschen, ausgekernt, gleich mit hinreichendem Zucker, ganzem Zimmt, wenig Nelken und Citronenschale und einem Tassenkopf voll Wasser oder Wein aufs Feuer gesetzt und unter öfterm Umschwenken nur kurze Zeit geschmort.

#### **28. Gebackene Pflaumen als Compot.**

Die getrockneten Pflaumen werden mit warmem Wasser gewaschen, in einem Topfe mit Wasser oder Bier eine halbe Stunde weich gekocht und Citronenschale und Wein hinzu-



gethan. Wenn sie dick eingekocht sind, werden sie angerichtet, mit Zucker, Zimmt und Mandeln bestreut und kalt oder warm gegessen.

### **29. Compot von Borsdorfer Äpfeln.**

Man schält Borsdorfer Äpfel, schneidet die Blumen aus und setzt sie mit kaltem Wasser, Zucker, einem Stück Butter und einem Frischen Anis ans Feuer, wo sie unter mehrmaligem Umschwenken schmoren müssen, bis sie weich sind. Viel rühren darf man im Topfe nicht; die Brühe muß natürlich rund sein. Man kann auch noch gestoßenen Zimmt über die Äpfel streuen. (Wird zu Braten gegeben.)

### **30 Äpfelmuß (Äpfelbrei).**

Gute weinsäuerliche Äpfel werden geschält und in Stücke geschnitten, dann mit Wasser, Zimmt, Zucker und abgeriebener Citronenschale zu Muß gekocht, durch einen Durchschlag oder Sieb gestrichen, auf einer Assiette angerichtet und mit besonders abgekochten Korinthen garnirt. Man giebt es erkaltet zu Tisch.

### **31. Äpfelmuß mit Reis.**

Während die Äpfel, wie im Vorhergehenden angegeben, kochen, läßt man zugleich ein paar Löffel voll gelesenen und abgebrühten Reis in Wasser weich kochen und mengt ihn nachher unter das Äpfelmuß.

### **32. Compot von Backobst.**

Man nimmt Birnen, Äpfel, Kirschen, Pflaumen, Hagebutten, kocht sie mit Wasser, Zucker und Citronenschale recht kurz ein und giebt sie dann mit Zucker bestreut zur Tafel.

### **33. Compot von frischen Birnen.**

Nachdem eine beliebige Anzahl Birnen geschält ist, nimmt man drei Theile Wasser und einen Theil rothen Wein, Zucker, Zimmt und Citronenschalen. Sobald die Birnen weich sind, gießt man die Sauce durch, läßt sie gut einkochen und richtet sie sodann über die Birnen an; hat man gerade frische Kirschen, so nimmt man den Saft dazu; in Ermangelung derselben kann man auch Saft von eingemachten Kirschen nehmen, jedoch nimmt man dann statt rothen weißen Wein.

### **34. Compot von Heidelbeeren (Blaubeeren).**

Diese werden rein gelesen, gewaschen, mit wenig Wasser in einen Topftiegel gethan und geschmort. Man versüßt sie nach Belieben mit Zucker oder Syrup und richtet sie über dünne geröstete Semmelscheiben an.



### 35. Compot von Preiselbeeren.

Reife Preiselbeeren werden gut verlesen und gewaschen. Auf  $\frac{1}{4}$  Liter ( $\frac{1}{4}$  Meße) nehme man etwa 250 Gramm ( $\frac{1}{2}$  Pfund) Zucker, gehörig Zimmt und Citronenschalen und koche unter fleißigem Abschäumen auf schwachem Feuer die Beeren so damit ein, daß sie nicht zu viel Saft behalten. Weder Wein noch Citronensaft darf dazu, da die Beeren selbst schon eine starke zusammenziehende Säure haben; Zucker ist die beste Würze dabei. Will man sie sehr fein und wohl-schmeckend zur Tafel geben, so werden die eingemachten Preiselbeeren mit einem Theelöffel voll Himbeergelee, welches zuvor in lauwarmem Wasser aufgelöst ist, gemengt.

### 36. Compot von Stachelbeeren.

Von jungen unreifen Stachelbeeren werden die Blüthen und Stiele abgenommen, worauf sie mit kochendem Wasser abgebrüht werden, in welchem man sie eine halbe Stunde oder noch länger stehen läßt, und dann die saure Brühe abgießt. Man koste letztere und schmeckt sie allzu sauer, so wiederhole man das Verfahren mit dem Wasser nochmals. Auf  $\frac{1}{4}$  Liter ( $\frac{1}{4}$  Meße) Stachelbeeren nimmt man 250 Gramm ( $\frac{1}{2}$  Pfund) gestoßenen Zucker, 2 Tassenköpfe weißen Wein, Zimmt und Citronenschalen. Die Stachelbeeren werden dann in einen Durchschlag abgegossen, dazu gethan und langsam geschmort; sind sie gehörig weich, so werden sie auf eine Saladiere gethan und, nachdem die Sauce noch etwas mehr eingekocht, darüber gefüllt.

### 37. Compot von sauren Kirschen.

Auf  $\frac{1}{4}$  Liter ( $\frac{1}{4}$  Meße) saure Kirschen, von denen die Stiele abgepflückt und die Steine mit einem Speile herausgestoßen sind, nehme man 250 Gramm ( $\frac{1}{2}$  Pfund) Zucker, thue die Kirschen damit in eine Kasserolle, lasse sie langsam kochen und sind sie bald gar, so lasse man sie in einem Durchschlag ablaufen, die Sauce dick einkochen, thue die Kirschen wieder dazu und lasse sie damit noch etwas kochen.

### 38. Hanbutten (Hagebutten) mit Rosinen.

Man nimmt Hanbutten und große Rosinen, von jedem gleich viel, wäscht beide, thut sie in einen Kochtopf, gießt Wasser darauf, thut Zucker, Zimmt und geschnittene Citronenschale dazu und läßt alles so lange kochen, bis die Hanbutten weich und die Rosinen aufgeschwollen sind. Beim Anrichten streut man Zucker und Zimmt darüber. Wenn es nöthig ist, kann man das Gericht mit Wein verdünnen. Man trägt es kalt auf; als Salat giebt man es besonders zu Sauerbraten.



### 39. Marmelade von Hagebutten.

Die Hagebutten werden ausgekernt und gewaschen, dann 10 Minuten in Wasser gekocht, dick durchstrichen und auf 500 Gramm (1 Pfund) dieses Muzes 375 Gramm ( $\frac{3}{4}$  Pfund) Zucker dick gekocht; dieses Muß paßt zu Mehlspeisen und Torten.

### 40. Sardellenbutter.

250 Gramm ( $\frac{1}{2}$  Pfund) Butter werden zu Sahne gerieben, dann werden 250 Gramm ( $\frac{1}{2}$  Pfund) vorher abgewaschene und abgegrätete Sardellen fein gewiegt und darunter gethan, sowie auch noch zwei auf einem Reibeisen fein geriebene Zwiebeln dazu gemischt. Diese Butter schmeckt am besten, wenn man sie auf geröstete Semmeln streicht, die man vor oder nach der Tafel geben kann.

### 41. Kopfsalat.

Er wird sehr rein gelesen und abgewaschen, worauf man das Wasser dann völlig ablaufen läßt. Beim Waschen darf er aber durchaus nicht mit den Händen geknetet und ausgedrückt werden, sonst wird er ledern. Nach dem Ablaufen des Wassers thut man ihn in eine hinreichend geräumige Schüssel und mengt ihn daselbst, indem man etwas Salz darüber streut, zartes Provenceröl oder Mohnöl oder ausgebratenen Speck nebst Weinessig hinzuschüttet und damit den Salat mittelst zweier Gabeln gut durchmischt. Wem es beliebt, der streue Zucker darüber. Statt des Oels kann man auch saure Sahne nehmen, welche, mit etwas Essig gequirkt, mit Zucker und Salz gemischt, unter den Salat gegossen und durchgemengt wird.

### 42. Salat von Mohrrüben, Kartoffeln und Sellerie.

Jede dieser drei Wurzeln wird allein gekocht und in feine Scheiben zu gleichen Theilen geschnitten. Man mischt dann Essig, Salz und Pfeffer darunter und zuletzt, erkaltet, das Del.

### 43. Gurkensalat.

Die Gurken werden ziemlich dick geschält, in dünne Scheiben geschnitten, oder auf einem Hobel gehobelt und dann, ohne ausgedrückt zu sein, gesalzen, mit gutem Provenceröl oder Mohnöl und Essig gemischt und zuletzt mit gestoßenem Pfeffer bestreut. — Schmachthafter ist dieser Salat aber jedenfalls, wenn er vor dem Anrichten eine Zeit lang mit Salz durchzieht, das daraus entstehende Wasser davon abgegossen wird und nun erst mit den oben erwähnten Ingredienzien gemischt wird. Auch kann man ihn mit Sahne, statt des Oels, zurecht machen und nach Belieben ein wenig Zucker daran streuen.



#### 44. Geschmorte Gurken.

Es werden hierzu starke Gurken genommen, geschält und in fingerdicke Scheiben geschnitten, Speck in einem Tiegel ausgebraten, die Gurkenscheiben da hinein gethan und verdeckt so lange schmoren gelassen, bis sie weich sind. Ist dies nun der Fall, so macht man Salz, Essig, Syrup oder Zucker, ein wenig gestoßenen Pfeffer und so viel geriebene Semmel und Mehl, daß es nicht zu dünn ist, daran, läßt es hiermit noch einmal aufkochen und richtet an.

#### 45. Warmer Gurkensalat.

Die geschälten Gurken werden wie gewöhnlich gehobelt, dann in einen Kochtopf gethan, Salz, etwas Wasser (nicht zu viel, weil die Gurken selbst Wasser ziehen), Essig, so viel als zur Säure hinreicht, und ausgebratener Speck hinzugegeben und nun das Ganze aufs Feuer gebracht, wo die Gurken weich kochen müssen. Unterdeß giebt man ein Ei in Rahm oder, wenn man diesen nicht hat, in kalte Milch, thut 1 Löffel voll Mehl hinzu und schüttet das Gemisch zu den Gurken, mit denen diese Sauce einige Mal aufkochen muß; dann ist der warme Gurkensalat fertig. Die Sauce muß hübsch rund sein. Ist der Salat nicht sauer genug, so gießt man Essig nach; ist er zu sauer, so wird er durch Wasser gemildert; am bestens ist's aber, Anfangs nicht zu viel Essig zu nehmen. Wer es liebt, mag sich diesen gesunden und leicht verdaulichen Salat noch mit Zucker versüßen. Am besten schmecken Bratflöße dazu.

#### 46. Bohnensalat.

Man nimmt schöne, junge Bohnen, schneidet sie gröblich und kocht sie in gesalzenem Wasser weich, gießt alsdann das Wasser durch einen Durchschlag rein ab, läßt sie kalt werden, gießt Del und Essig darüber und läßt sie, damit der Essig erst gehörig durchzieht, ein paar Stunden stehen, ehe man sie aufträgt.

#### 47. Selleriesalat.

Der Sellerie wird rein abgeputzt und mit Wasser und wenig Salz weich gekocht. Sobald er kalt ist, wird er in Scheiben geschnitten und mit Essig, Del und Salz gemengt.

#### 48. Kartoffelsalat.

Wenn die Kartoffeln in der Schale mit etwas Salz gesotten und abgezogen sind, werden sie in Scheiben geschnitten und dann noch warm gleich mit Salz, Del und Essig gemengt; läßt man die geschnittenen Scheiben erst lange stehen, ehe man sie mengt, so wird der Salat hart. Man kann unter diesen Salat auch Scheiben von weich gekochtem Sellerie,



oder Scheiben von eingemachten Gurken, oder rothen eingemachten Rüben, auch Sardellen oder auch Kapünzchen nehmen.

#### 49. Heringsalat.

Man nimmt 2 Heringe, wäscht und putzt sie rein, zieht das Fleisch von den Gräten ab und schneidet sie in kleine Stücke. Nun schält man 8—10 Äpfel, schneidet sie nebst einer Zwiebel kleinwürflig, thut den Hering dazu, gießt Del und Essig darüber und mengt alles wohl untereinander. Man bereitet ihn recht fein auch so: Man nimmt etwas Kalbsbraten, den man in kleine Würfel schneidet und dann mit dem Messer noch feiner zerhackt. Darauf werden einige Äpfel geschält und ebenso wie der Braten zerschnitten und zerhackt. Dasselbe geschieht mit ein paar eingemachten Salzgurken, oder noch besser mit einigen Pfeffergurken und einigen Scheiben rother Rüben, wenn man sie eben hat. Sämmtliche Ingredienzien werden zusammen in eine Schüssel gethan. Endlich nimmt man zwei, oder nach Verhältniß der Portion mehrere Heringe, wäscht sie, zieht die obere Haut ab, löst das Fleisch von den Gräten und hackt selbiges mit dem Messer recht fein, worauf man es zu dem Uebrigen mischt und, wenn man will, wird auch noch gehackte Zwiebel und gehackter Meerrettig hinzugesügt. Jetzt ist der Salat zum Mengen fertig; man überstreut ihn also mit etwas Pfeffer, giebt Provenceröl oder Mohnöl nebst Weinessig hinzu und mischt alles sorgfältig durch einander. Ob noch Salz daran muß, wird der Geschmack entscheiden.

#### 50. Sardellensalat.

Die Sardellen werden eingewässert und von den Gräten abgelöst, worauf man sie in eine Muffette legt, Kapern und Oliven hinzuthut, Provenceröl und Weinessig darauf gießt und alles gut untereinander mengt. Mit eingewässertem Hering, wie Sardellen geschnitten, kann man eben so verfahren.

#### 51. Kapünzchensalat.

Man verlese und wasche die Kapünzchen, bestreue sie mit Salz, gieße Weinessig und Del darauf und menge den Salat; man kann denselben auch mit Zucker versüßen. Mit Kresse, Laktuke und Endivien verfährt man auf dieselbe Art.

#### 52. Sargelsalat.

Der Spargel wird bis auf die Köpfschen leicht abgeschabt; dann wirft man die Stengel sogleich in frisches Wasser, wäscht sie rein ab, macht hierauf mit Bast recht



accurat kleine Bündchen, schneidet das Harte etwas weg und kocht sie in gesalzenem Wasser weich, doch nicht zu weich, damit die Köpfechen nicht abfallen. Hierauf hebt man ihn vom Feuer, gießt so viel kaltes Wasser dazu, um ihn mit der Hand aus dem Topfe nehmen zu können, legt ihn, wenn jedes Bündchen wieder aufgebunden ist, hübsch zierlich auf eine flache Schüssel, und so, daß die Spargelköpfe gegeneinander stoßen, gießt Essig und Del dazu und trägt ihn zum Speisen auf.

### 53. Salat von weißem Kohl.

Man blättert den weißen Kohl ab, schneidet ihn in 2 Theile und den Strunk heraus, hobelt und zerschneidet ihn fein und mengt ihn mit Salz, Pfeffer, Del und Essig.

### 54. Stechsalat.

Der Salat (Lattig) wird im Frühjahr auf den Mistbeeten, oder später im Garten selbst dicht gesät. Ist er aufgegangen und etwas gewachsen, so wird er theils zu Kohlsalat verpflanzt, teils über der Erde abgestochen (daher Stechsalat) und zu Markt gebracht. Man mengt ihn wie gewöhnlich und bestreut ihn mit Zucker. Auch kann man etwas Kresse darunter nehmen.

### 55. Crème von Schwarzbrod.

Es werden 67 Gramm (4 Loth) geriebenes Schwarzbrod in 84 Gramm (5 Loth) Butter geröstet, dann mit einem guten  $\frac{1}{2}$  Liter ( $\frac{1}{2}$  Quart) Wein, 125 Gramm ( $\frac{1}{4}$  Pfund) Zucker, etwas Zimmt, ein wenig Nelken und der abgeriebenen Schale einer halben Citrone auf gelindem Feuer gut und sämig gekocht; darauf thut man es auf eine porzellanene Schale, bestreut es mit gestoßenen Mandeln und gehacktem Citronat und giebt es kalt.

### 56. Chocoladen-Crème.

Man kocht in  $1\frac{1}{8}$  Liter (1 Quart) Milch (oder süßer Sahne) 250 Gramm ( $\frac{1}{2}$  Pfund) Chocolate, quirle sie alsdann mit 8 Eigelb, etwas Sahne und einem Theelöffel Mehl ab, worauf man sie unter stetem Quirlen nochmals aufkochen läßt. Sobald die Chocolate vom Feuer genommen wird, quirlt man noch den Schnee von 6 Eiweiß darunter.

### 57. Citronen-Crème.

Von 4 Citronen wird die Schale auf Zucker abgerieben, der Saft davon aber nebst einem starken  $\frac{1}{2}$  Liter ( $\frac{1}{2}$  Quart) Wasser, 7 ganzen Eiern und 4 Eidottern zusammen auf's Feuer gesetzt und unter beständigem Quirlen gar gekocht.



### 58. Milch-Creme.

1½ Liter (1½ Quart) Milch wird mit einer abgeriebenen Citronenschale und hinreichendem Zucker abgekocht; dann werden drei ganze Eier und drei Eidotter mit etwas Rosenwasser und einem Löffel voll Mehl klar gerührt, zu der kochenden Milch gethan und unter beständigem Rühren aufkochen gelassen; hierauf wird es in Assietten gethan, mit Zucker und Zimmt bestreut und erkaltet gegeben.

### 59. Wein-Crème.

Etwas über ½ Liter (½ Quart) Landwein läßt man in einer Kasserolle mit einem Stück Zucker, auf dem vorher die Schale einer Citrone abgerieben ist, kochen, rührt darauf das Gelbe von 4 Eiern mit etwas Orangenwasser und 1 Löffel voll Mehl klar, quirlt damit den Wein ab, und läßt ihn damit unter beständigem Rühren so lange kochen, bis er etwas dick wird. Dann nimmt man es vom Feuer und rührt vom Eiweiß geschlagenen Schnee löffelweis zu dem Wein. Man kann auch den Schnee gleich darunter rühren, sobald er abgequirlt ist, ihn alsdann in eine Assiette thun und abkühlen lassen.

### 60. Mostrich anzufertigen.

Senfkörner, halb schwarze, halb gelbe, werden gestoßen und dann gesiebt, um recht feines Mehl zu gewinnen. Zu 250 Gramm (½ Pfund) von diesem feinen Mehl nimmt man dann 67—100 Gramm (4—6 Loth) Zucker, thut diese, mit dem Mehl vermischt, in eine Schüssel, gießt ein starkes ¼ Liter (¼ Quart) siedend heißen Weinessig daran, reibt es mit der Reibekeule gut durch und stellt das Ganze ein paar Tage in die Wärme. Man kann auch nach Belieben noch 3—4 Gramm Zimmt und beinahe 2 Gramm Gewürznelkenpulver zusetzen. Ist der Senf zu dick geworden, so wird er noch mit kleinen Quantitäten Wasser oder Essig verdünnt. Der Mostrich wird in steinernen Töpfen, mit Papier fest verbunden, aufbewahrt. Zu der besseren und wohlgeschmeckenderen Sorte, oder dem Weinmostrich, gehören auf 250 Gramm (½ Pfund) Senfmehl 67 bis 100 Gramm (4—6 Loth) Zucker, der damit mit weißem Wein, im Nothfalle auch mit Branntwein, gut durchgerieben, und wie der Erstere aufbewahrt wird. Auch nimmt man zu dieser Sorte bloß weißen Senf.

## Sechste Abtheilung.

# Die Zubereitung der Pilze.

### Vorbemerkung.

Damit es nicht vorkommen kann, daß man giftige Pilze kocht und genießt, so steckt man zur Vorsicht einen silbernen Löffel während des Kochens zwischen die Pilze und läßt denselben einige Zeit darin stecken. Sollte der silberne Löffel schwarz anlaufen, so ist das ein sicheres Zeichen, daß zwischen den Pilzen giftige sind.

### 1. Pilze zu braten.

Die Pilze werden geschält, das Faserige wird inwendig rein heraus genommen und die Pilze selbst in kleine Stücke geschnitten. Nun wäscht man sie rein ab, läßt sie wieder gut ablaufen, thut ein Stück Butter in einen Tiegel und, wenn sie heiß ist, die Pilze dazu. Dann wirft man etwas Salz, gestoßenen Pfeffer und gewiegte Petersilie hinein und läßt sie gehörig braten. Man muß sich aber wohl hüten, Pilze zu nehmen, die viel Maden haben.

### 2. Steinpilze.

Man reinigt die Pilze, schneidet sie in mittelmäßige Stücke, wäscht sie, thut sie in eine Kasserolle, streut Salz darüber, bringt sie auf gelindes Feuer und läßt sie sodann in ihrer eigenen Sauce, ohne das Geringste zuzugießen, weich dämpfen. Man hütet sich aber, sie anbrennen zu lassen, denn sehr leicht ist dieses geschehen. Zuletzt läßt man sie noch mit fein gehackter Petersilie und etwas geriebener Semmel einige Mal aufstoßen. Auf diese Art genossen, sind sie leichter zu verdauen, als gebraten.

### 3. Trüffel in Weindampf gekocht.

Man gießt 2 Gläser weißen Wein, ein Gläschen Franzbranntwein und einige Gewürznelken in einen Topf, hängt



die Trüffel in einem geflochtenen Körbchen in den Topf und setzt ihn nun auf das Feuer. Sobald es anfängt aufzuwallen, bedeckt man den Topf mit einem nassen Tuche, so daß die Dämpfe sich verdichten und die Trüffel in ihnen gekocht werden. Sehr gut schmecken auch die Trüffel, wenn man sie einzeln in mit Butter getränktes Papier wickelt und in Asche oder in Wasserdampf braten läßt.

#### **4. Trüffel-Ragout.**

Die recht rein gewaschenen Trüffel taucht man in gutes frisches Provencèröl, schneidet sie in Scheiben und läßt sie mit Provencèröl, etwas Wein, Salz, Pfeffer, Sardellen und Chalotten in einer Pfanne eine Stunde lang braten. Sie werden mit einer Eiersauce angerichtet.

#### **5. Gebratene Morcheln.**

Nachdem man die Morcheln gereinigt und gewaschen hat, läßt man sie abtropfen, trocknet sie gut ab, und setzt sie in einer Pfanne mit Butter, Pfeffer, Salz und Petersilie aufs Feuer, läßt sie ungefähr eine Stunde lang braten, begießt sie öfters mit starker Bouillon und gießt, wenn man sie vom Feuer abgenommen, eine Sauce von Eigelb mit etwas Rahm hinzu.

#### **6. Morcheln auf italienische Art zu bereiten.**

Man wäscht die Morcheln recht rein, läßt sie gut austropfen, schneidet sie dann in Stücke und setzt sie in einer Pfanne mit Petersilie, Körbel, Estragon, Bimginell, Schnittlauch, Chalotten, etwas Salz und einem halben Glase Del aufs Feuer. Nach einiger Zeit setzt man einige Fingerspitzen voll Mehl hinzu und thut etwas Fleischbrühe und ein halbes Glas Champagner daran. Wenn sie etwas geschmort sind, drückt man den Saft einer Citrone über sie, legt einige Brodrinden zwischen sie und trägt sie so auf.

#### **7. Champignons-Schnitte.**

Man reinigt die Champignons, zerschneidet sie, wäscht sie in kaltem Wasser und trocknet sie nun ab. Alsdann läßt man ein Stück Butter in der Pfanne auf dem Feuer zergehen, legt die Champignons hinein und dreht sie öfters in der Butter um. Man setzt dann Pfeffer, eine Fingerspitze voll Muskatnuß, Nelkenpfeffer und Zimmt zu. Sind sie gebraten, so gießt man eine Sauce von Rahm oder Eigelb, das man in Wasser gequirkt hat, darüber und drückt etwas Zitronensaft hinein.



## Siebente Abtheilung.

# Die Zubereitung der Milch-, Mehl- und Eierspeisen und verschiedener Kuchen und Torten.

### 1. Eier in der Schale zu kochen.

Man kocht sie weich oder hart; ersteres ist vorzuziehen, und läßt man sie alsdann, nachdem man sie in kochendes Wasser gethan, nur etwa 5—6 Minuten darin liegen, oder so lange, bis man von 1—400 gezählt hat. Sollen sie hart werden, bleiben sie noch einmal so lange in dem Wasser.

### 2. Saucere Eier.

Man läßt in einem Kessel Wasser kochen und schlägt die Eier hinein. Wenn sie einmal aufgekocht haben, so hebt man sie heraus und legt sie in eine Schüssel, begießt sie aber erst mit kaltem Wasser, damit sie nicht zu hart werden. Sodann läßt man in einem Tiegel ein Stück ausgewaschene Butter zergehen, thut 2 Löffel voll Mehl und 4—6 Eidotter hinein, auch etwas Weinessig und ein Stück Zucker, rührt diese Sauce über dem Feuer dick und richtet sie über die Eier an.

### 3. Sool-Eier.

Man sticht in jedes hierzu zu verwendende Ei 20—30 feine Löcher, legt dann diese Eier zwei Tage lang in stark gesalzenes, kaltes Wasser und kocht sie dann wie die harten Eier in der Schale.

### 4. Omelette (grüne).

Man nehme 4 Eier, ein wenig fein geschnittene Petersilie oder Schnittlauch, etwas Salz und Pfeffer, schlage es gut durcheinander, mache Butter in der Pfanne heiß, thue die Masse hinein und lasse sie auf einer Seite braun backen; nach der ungebakenen Seite hin zusammenschlagen, wird die Omelette zur Tafel gegeben. Man kann auch Obstgelee und Compot oder Eingemachtes auf die ungebakene Seite



legen und dann zusammenschlagen; so kann man auch mehrere Omelettes mit Obstgelee bestreichen und aufeinander legen, was ein köstliches Gericht ist.

### 5. Gefüllte Eier.

Man schneidet so viele hart gekochte Eier, als beliebt, nachdem sie geschält, der Länge nach mitten durch, nimmt die Dotter heraus und rührt solche mit geriebener Semmel, kleinen Rosinen, gestoßenem Zucker, Zimmt und noch einem rohen Ei, macht davon eine Masse, füllt sie in die weißen leeren Halbeier und läßt sie in einer Pfanne mit Butter hübsch braun braten. Man giebt sie mit einer Rahmsauce oder mit Spinat zu Tisch.

### 6. Verlorene Eier (als Beilage zu Gemüse).

In einer Kasserolle oder Pfanne wird halb Wasser, halb Essig siedend gemacht, dann werden 4 bis 6 Eier langsam daran geschlagen. Wenn solche gesotten sind, legt man sie auf einen Teller oder ein Tuch, damit sie recht ablaufen, bestreicht sie mit einem verrührten Ei, kehrt sie in Semmelmehl, klein gehacktem Fleisch, Salz und Pfeffer um und bäckt sie dann in Schmalz. (Wenn man will, kann man das gehackte Fleisch auch fortlassen.)

### 7. Eier-Würste.

Man nimmt einige Eier, klopft sie mit klein gehackter Petersilie, Butter und Salz in einen Topf und macht Rührei davon; wenn solches noch etwas weich ist, wird es mit Mehl, einigen rohen Eiern, gestoßenem Zwieback zu einem Teig geknetet, von welchem man kleine lange Stückchen wie Würste in der Hand rollt und sie in Butter hellbraun bäckt. Sind alle fertig gebacken, so werden sie zierlich in eine Schüssel gelegt und mit einer beliebigen Sauce zur Tafel gegeben.

### 8. Rühreier.

Eine beliebige Anzahl Eier werden in einen Topf geschlagen und gut durcheinander gequirkt, damit sich das Weiße mit dem Gelben vermischt, alsdann auf Kohlenfeuer in eine flache Pfanne mit geschmolzener, nicht braun gewordener Butter gegossen, worauf etwas Salz zugegeben und mit einem blechernen Küchenlöffel das leicht Angesezte rings um die Pfanne abgestrichen und damit fortgefahren wird, bis die Eier die Gestalt leichter Locken annehmen. Im Fall die Pfanne zu heiß sein sollte, nimmt man solche vom Feuer, streicht nun die angesezten Stücke ab, thut die Eier gleich auf die Schüssel und reibt Muskatnuß darüber.



Oder: 8—10 Eier werden in einen Topf mit 2 Löffeln Milch und mit etwas geriebenem Zwieback (oder Semmel) und Salz gequirlt. In einer Pfanne wird dann Speck oder Butter zerlassen, das Eingequirlte hinein gerührt und nun ein recht weiches Rührei daraus gemacht und Pfeffer darüber gestreut. (NB. Hierzu giebt man gewöhnlich geräucherte Schlackwurst oder Schinken.)

### 9. Gerührte Eier mit Sardellen.

Man nimmt 3—4 Sardellen, wäscht sie einige Mal gut, löst die Gräten davon ab und wiegt sie recht klein. Nun quirlt man 6—8 Eier mit den gewiegten Sardellen, setzt ein Stück ausgewaschene Butter übers Feuer und rührt darin die mit den Sardellen eingequirlten Eier gut ab, aber recht schnell, sonst werden sie zu fest.

### 10. Eierkuchen zu baden.

Man weicht für 5 Pfennige Semmel in Wasser ein; nachdem dieselbe gehörig durchweicht ist, drückt man sie rein aus, thut sie in eine Schüssel nebst 2 Eiern, etwas Muskat und Salz und rührt alles gut durcheinander. Hierauf setzt man in einem flachen Tiegel etwas Butter übers Feuer, läßt dieselbe gelb werden, schüttet dann die Masse hinein und läßt den Kuchen unter beständigem Rütteln backen. Ist er nun auf der einen Seite blaßbraun genug, so stürzt man ihn auf einen Teller, thut noch einmal ein Stückchen Butter in den Tiegel und läßt den Eierkuchen auch auf der andern Seite backen.

Oder: Gute, zarte und wohlschmeckende Eierkuchen bäckt man auch auf folgende Art: In ein starkes halbes Liter ( $\frac{1}{2}$  Quart) Milch werden 2—3 Eier recht tüchtig zerquirlt, so daß das Weiße derselben ein Schnee wird und jetzt erst, doch nicht zugleich mit den Eiern, werden auch ein paar Löffel voll gutes Mehl nebst etwas Salz hinzugethan und gleichfalls stark gequirlt. Im Winter dürfen alle Zuthaten nicht zu kalt, auch das Mehl nicht feucht und klumpig sein. Auch kommt es vorzüglich mit darauf an, daß man die rechte Quantität Mehl trifft, denn nimmt man zu viel, so wird der Eierkuchen zu derb und fest, nimmt man zu wenig und ist die Masse zu dünnflüssig, so wird der Eierkuchen wieder zu weichlich und geräth oft nicht. Erst durch die Erfahrung und das Augenmaß lernt man hier die beste Mitte treffen. Wenn man sieht, daß die Masse zu steif geworden ist, so wird noch etwas Milch nachgegossen; ist sie zu dünn, so wird durch einen Zusatz von Mehl nachgeholfen. (Manche glauben den Eierkuchen recht schön zu machen, wenn sie viele Eier nehmen — das ist aber nicht der Fall,



er wird dann vielmehr nie so zart und locker, sowie auch durch die vielen Eier der liebliche milde Geschmack verloren geht.) — Ist nun die Masse gehörig eingequirlt, so wird in einer flachen, blanken, ja nicht verrosteten Pfanne, die mit Papier ausgewischt ist, Speck ausgebraten, Butter zu dem Speck zerlassen, und dann von der zubereiteten Masse nach mehrmaligem Umquirlen, soviel in die ganze Fläche der Pfanne, indem man mit der Hand einen Zirkel beschreibt, ausgeschüttet, als der Eierkuchen mehr oder minder dick werden soll. Man läßt hierauf den Eierkuchen bei gelindem Feuer unter häufigem Schütteln der Pfanne (damit er nicht anbrennt) auf der unteren Seite gar backen. Dann schüttet man ihn behutsam aus der Pfanne auf einen Teller, legt etwas Butter auf die obere noch ungebäckene Seite, stülpt die Pfanne darüber und kehrt den Eierkuchen in derselben um, so daß die ungebäckene Seite unten zu liegen kommt, die nun auch gar gebacken wird. Man sehe sich wohl vor, daß der Eierkuchen nicht durch zu starkes Feuer und zu wenig Schütteln stellenweise schwarz werde und verbrenne. Manchmal will derselbe aber auch gar nicht gerathen, hängt in der Pfanne an und bäckt nicht zusammen. Die Ursachen davon können verschieden sein: entweder taugte die Milch nichts und war zu wäßrig, oder die Ingredienzien waren zu kalt eingerührt, oder die Pfanne war rostig, oder sie war mit Sand ausgescheuert, was durchaus nicht geschehen darf. Zuweilen kann man, wenn der Eierkuchen anhängt, mit darunter gelegter Butter oder Speck das Losbacken desselben bewirken. Ist er etwas steif eingequirlt, so hat man das Anhängen am wenigstens zu besorgen, er wird aber dann freilich nicht so zart und locker. Man bestreut die fertig gebackenen Eierkuchen mit Zucker und Zimmt. Manche nehmen auch fein gehacktes Schnittlauch unter den Eierkuchen, welches mit in die Milch eingequirlt wird.

### 11. Eierkäse.

Man nimmt  $2\frac{1}{4}$  Liter (2 Quart) Milch, schlägt 12 bis 15 Eier hinein, fügt etwas Zimmt, kleine Rosinen und Zucker nach Belieben hinzu, setzt dies Gemisch aufs Feuer und läßt selbiges kochen, bis es sich schüttet (gerinnt) und theilt. Hierauf wird es in eine durchlöchernte Eierkäse-Form gethan, in welcher man es erkalten und die Feuchtigkeit ablaufen läßt. Ist dies geschehen, so wird der Eierkäse auf eine Schüssel ausgeschüttet und eine Milchsaucе zugegeben. Hat man keine Form, so läßt man den Eierkäse nur in einen Durchschlag ablaufen und thut ihn dann in ein größeres oder mehrere kleine Gefäße (z. B. in Tassenköpfe).



### 12. Apfel-Eierkuchen.

Von 6 Eßlöffeln Mehl, einem guten halben Liter ( $\frac{1}{2}$  Quart) Milch und 6 Eiern backe man dünne Eierkuchen, bestreibe dieselben mit einer besonders dazu angefertigten Apfel-Marmelade, rolle sie zusammen, schneide sie in 9 Centimeter (etwa 3 Zoll) breite Stücke und streue Zucker und Zimmt darüber.

### 13. Eier auf Butter.

Zu 6—8 Eiern werden 67 Gramm (etwa 4 Loth) Butter in einem flachen Tiegel übers Feuer gesetzt; sobald die Butter nun wie Schaum in die Höhe steigt, schlägt man die Eier hinein, bestreut sie mit Salz und läßt sie über gelindem Feuer so lange stehen, bis das Weiße fest wird.

### 14. Gewöhnlicher Auflauf.

$\frac{1}{2}$  Liter Milch,  $\frac{1}{4}$  Liter Mehl, 6 Eier, 100 Gramm (6 Loth) zerlassene Butter, Zucker nach Belieben und etwas Salz wird gut durcheinander gequirlt und in einer mit Butter ausgestrichenen Form  $\frac{1}{4}$  Stunden gebacken.

### 15. Arme Ritter.

Für 3—4 Personen kann man 15 Zwiebacke (oder auch in Scheiben geschnittene Semmel oder Milchbrod) nehmen, legt solche auf einen breiten Teller und brüht sie mit  $\frac{1}{4}$  Liter ( $\frac{1}{4}$  Quart) kochender Milch, worin 1 kleiner Eßlöffel voll Zucker mitgekocht ist. Nach etwa einer halben Stunde, wenn die Milch ganz von den Zwiebacken oder der Semmel eingesogen ist, quirlt man 2 ganze Eier mit einer knappen Tasse Milch und etwas Zucker und gießt dieses auf die umgewendeten Zwiebacke. Nachdem auch dieses eingedrungen ist, bestreut man sie auf beiden Seiten mit geriebenem Zwieback, bäckt sie dann schnell in Schmelzbutter, bestreut sie, wenn sie fertig sind, mit Zucker und Zimmt und giebt sie recht warm zur Tafel. Bei dem Brühen der Zwiebacke muß man nach eigenem Urtheil das Maß der Milch vermehren oder verringern, denn manche Zwiebacke sind dick, andere dünn; zerweichen dürfen sie nicht, sondern nur gut locker werden. Man kann dazu eine Fruchtsoße oder Compotte geben.

### 16.isch.

Man weicht Semmel in süße ungekochte Milch, und wenn sie gehörig ausgequollen ist, so werden einige Eier dazu geschlagen und die Masse tüchtig durch- und zerquirlt. Sollte sie noch zu flüßig sein, so hilft man durch einen Löffel voll Mehl nach. Manche nehmen auch abgekochten Reis

unter den Asch, wodurch er noch schmackhafter wird. Die zerquirte Masse wird nun in eine mit Butter ausgestrichene Bratpfanne gethan, mit fein geschnittenen Speckwürfeln bestreut und im Bratofen gar und oben braun gebacken. Man iszt zu demselben gewelktes Obst oder Salat.

### 17a. Kartoffelpuffer.

Es werden zur Hälfte geriebene rohe, zur andern Hälfte geriebene gekochte Kartoffeln, die ersteren mit ihrem eigenen Saft genommen, und hierunter nach Belieben Eier, sowie hinreichend Salz gemischt. Dann zerlasse man Butter, Schmalz oder Speck in einem flachen Tiegel, streiche mit einem Löffel  $\frac{1}{4}$  bis  $\frac{1}{2}$  fingerdicke Kuchen von der Größe einer Hand in denselben und backe diese bei schneller Hitze auf beiden Seiten schön gelbbraun und möglichst hart. Die Puffer müssen noch ganz heiß gegessen werden, denn erkaltet werden sie zähe; man kann sie auch in Del backen. Man macht sie auch so, daß man blos rohe geriebene Kartoffeln nimmt, auf dieselben viel Wasser gießt, worin sich die Kartoffeln eine Weile ausziehen müssen, dann dies Wasser abgießt, die Kartoffeln nun durch ein leinenes Tuch rein ausdrückt, Milch, Mehl und Eier darunter mengt und alles mit einem Löffel durchknetet. Dann wird dieser Teig in einer eisernen Pfanne eben so gebacken, wie schon angegeben. Man kann dazu eingemachte Preiselbeeren essen, was recht gut schmeckt und die Fettigkeit mildert, denn diese Puffer saugen viel Fettigkeit ein.

### 17b. Kartoffel-Eierkuchen (Puffer) auf andere Art.

Man nimmt rohe Kartoffeln, etwa so viel, als der Raum eines stark vollen Liters (1 Quart) anfüllt, wäscht und schält sie, reibt sie auf dem Reibeisen und schöpft den dabei entstandenen Saft ab. Hierauf thut man 4 Eier hinzu, die in etwas kalter Milch zu Schaum gequirt sind, nebst 1 bis  $1\frac{1}{2}$  Löffel voll Mehl (je nachdem die Kartoffeln mehr oder wenig mehlig sind) und mengt dann noch ein starkes  $\frac{1}{4}$  Liter ( $\frac{1}{2}$  Quart) Milch, sowie 2 Eßlöffel voll Sahne darunter, bei saurer Sahne auch noch etwas Zucker. So ist die Masse zum Gebrauch fertig. Gebacken wird der Puffer in Buch- oder geglühtem Rüböl, oder in Schmalz oder Butter, oder in letzteren Beiden zusammen, und zwar eben so, wie gewöhnlicher Eierkuchen, doch in der Regel viel kleiner, so daß 3 Puffer neben einander in der Pfanne Platz haben und zusammen gebacken werden.

### 18. Semmelfarce zum Füllen des Geflügels.

Nachdem man 125 Gramm ( $\frac{1}{4}$  Pfund) Butter schaumig geschlagen, rührt man nach und nach 2 ganze Eier und 2

Eidotter darunter, thut Salz, fein gehackte Citronenschale, Muskatnuß, etwas verlesene und gewaschene Corinthen und so viel geriebene Semmel hinzu, daß der zur Probe gekochte Kloss ziemlich fest ist. Sollte er noch zu weich sein, so muß noch ein Ei und geriebene Semmel zugesetzt werden.

### 19. Schnee von Eiweiß.

Das Ei wird in der Mitte an einer scharfen Ecke angeschlagen, daß es zerknickt, etwas geöffnet, besehen und angerochen. Ist es nicht faul oder trübe, sondern hell, so läßt man das Weiße in einen Kessel oder Näpichen fallen, je nachdem man viel oder wenig gebraucht, und behält das Gelbe zu einem andern Gebrauch zurück. Nun schlägt man das Eiweiß, indem man den Kessel oder den Napf etwas schief hält, mit einem reinen und trockenen kleinen Besen von weißen Ruthen erst langsam von der Rechten zur Linken, dann immer stärker, aber in einer Richtung fort, und so kurz wie möglich zusammen gehalten, und zwar so lange, bis es fest ist, d. h. wenn man den Besen in die Höhe hält, der Schnee an demselben eine Spitze in die Höhe bildet. Sollte das Eiweiß zu frisch sein und im Schlagen grieslich werden, so werden während des Schlagens einige Tropfen Citronensaft hinzugefügt; auch muß dasselbe an heißen Tagen an einem kühlen Orte geschlagen werden. Noch ist zu bemerken, daß in dem Eiweiß durchaus kein Eigelb sein darf, denn sonst wird kein Schnee daraus.

### 20. Semmel- und Kirschpudding.

Man nimmt alte Semmeln (etwa für 25 Pf.) reibt sie des Abends, weicht sie in ungefähr  $1\frac{1}{8}$  Liter (1 Quart) Milch ein und läßt sie des Nachts in einem hinreichend großen Napfe quellen. Andern Morgens werden unter diesen Semmelbrei, der aber weder zu steif noch zu weichlich sein darf, etwas Salz, abgeriebene Citronenschale, gestoßener Zimmt, Zucker, gehackte Mandeln und das Gelbe von 6 bis 8 Eiern gerührt, das Eiweiß aber so lange zurückbehalten, bis der Teig in die Form kommen soll, wo es dann zu Schnee geschlagen und sogleich noch unter die Masse gemischt wird, die dann ohne Verzug in eine mit Butter ausgestrichene und mit Semmelkrume ausgestreute blecherne Form kommt. Diese Form kommt dann ans Feuer, nachdem der Deckel derselben verschlossen ist, indem man sie in einen Kessel mit kochendem Wasser setzt, wobei das Wasser aber nicht ganz bis an den Deckel reichen darf. Der Pudding kocht in der Form in einer halben Stunde gar und man



giebt zu demselben eine Kirsch-, Himbeer-, Heidelbeer-, Stachelbeer- oder Hagebuttenauce. Wer keine Puddingform besitzt, der bindet die Masse in eine mit Butter ausgestrichene und mit Semmelkrume bestreute Serviette zusammen und läßt den Pudding in dieser Serviette in Wasser gar kochen; er wird so aber nicht so locker und saftig, als in einer Form, da die Butter herauskocht. Man kann unter diese Puddingmasse auch ausgefernte Kirschchen mischen und dazu eine Milch- oder Weinsauce geben.

### **21. Kartoffel-Pudding.**

Gefochte mehligte Kartoffeln werden kalt gerieben. Hierunter mischt man Butter, die zur Sahne gerieben oder über Feuer zerlassen ist, ferner einige Eidotter, abgeriebene Zitronenschale, Zucker, Zimmt, wenig Salz und etwas geriebene Semmel, und zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß. Alles wird gut untereinander gerührt, der Teig muß aber recht dick werden, sonst bekommt er keine Haltbarkeit. Er wird in der Form oder Serviette 1 Stunde gefocht und mit einer beliebigen Sauce oder mit brauner Butter zu Tisch gegeben.

### **22. Hirsenuß (Hirsebrei).**

Zu einem Gerichte für 6 Personen nehme man 5 Tassenköpfe voll Hirse, wasche ihn einmal kalt und dreimal mit kochendem Wasser ab, gieße 2½ Liter (2 Quart) kochende Milch und 1½ Liter (1 Quart) kochendes Wasser dazu, füge ferner ein Stückchen ganzen Zimmt, ½ Löffel Butter und etwas Zitronenschale hinzu und lasse ihn nur von Weitem, nie über hellem Feuer, langsam gar quellen, indem man ihn dann und wann umrührt. Zuletzt gebe man diesem Brei mit Zucker und Salz den gehörigen Geschmack und bestreue ihn oben noch mit Zucker und Zimmt.

### **23. Reisbrei.**

Wird wie der Hirsebrei bereitet (siehe vorstehend); nur läßt man den Reis vor dem Kochen mit Wasser länger brühen als die Hirse und nimmt auf die dieselbe Quantität Milch und Wasser 1 Pfund Reis.

### **24. Dicker Reis.**

Man nimmt zu 3—4 Portionen 250 Gramm (½ Pfd.) Reis, quirlt ihn einige Mal mit kochendem Wasser ab und läßt ihn mit Butter und guter Fleischbrühe ausquellen. Er darf jedoch nicht zu sehr gerührt, sondern nur langsam mit dem Rührlöffel umgedreht werden, damit er schön lang und ganz bleibt. Auch kann man große oder kleine Rosinen hinein thun und ihn mit Rind- oder Kalbfleisch und geriebener Muskatnuß anrichten.

### 25. Mehlspeise von Schinken.

250 Gramm ( $\frac{1}{2}$  Pfund) geriebene Semmel werden unter beständigem Umrühren in  $\frac{9}{10}$  Liter ( $\frac{3}{4}$  Quart) Milch so lange zu einem Brei gekocht, bis derselbe von der Kasserolle losläßt, dann läßt man ihn erkalten. Während der Zeit, wo man ihn kalt werden läßt, werden 250 Gramm ( $\frac{1}{2}$  Pfund) Butter zu Sahne gerührt, dann werden acht Eidotter, ein Kilogramm (2 Pfund) magerer Schinken, Citronenschalen, rein gemachte Morcheln, Champignons, Moufferons oder Chalotten, Pfeffer und einige fein gestoßene Nelken zusammen gut und fein durchgehakt; dies alles rührt man dann zu dem erkalteten Brei und der Butter, giebt zuletzt den Schnee von den Eiern darunter und läßt es in einer Form langsam backen. Nach Belieben kann man noch Zucker über die fertige Mehlspeise geben. Zur Anfertigung dieser Speise läßt sich ein Schinkenrest verwenden, welcher jedoch vorher von allen Schwarten befreit sein muß.

### 26. Kartoffelauflauf (Kartoffelspeise).

Nach zu diesem kommen dieselben Zuthaten wie zu einem Kartoffelpudding (siehe diesen), welche aber hier nicht gekocht, sondern in einer Form im Back- oder Bratofen gebacken werden.

### 27. Milchmuß von Mehl.

In die benöthigte Quantität gute Milch quirlt man, wenn sie kocht, 5—6 Löffel voll weißes Mehl nach und nach, damit dies nicht klumpig wird, und läßt dies kurze Zeit ziehen, aber ja nicht aufkochen. Beim Anrichten thut man entweder braune Butter darüber oder streut auch nur Zucker darauf.

### 28. Hirsepudding.

Die Hirse wird gelesen, gewaschen und mit Wasser angesetzt und wenn sie eine Zeit lang gequollen hat, so gießt man kochende Milch zu, mit welcher sie vollends ausquillt. Nach dem Ausschütten kommt zuerst die Butter und, wenn die Masse erkaltet ist, Zucker, Zimmt, Citronenschale, etwas Salz, geriebene Semmel oder zerstoßener Zwieback, einige Eidotter und zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß darunter. (Auf eine Person rechnet man etwa eine Hand voll Hirse, 1 Ei und 9 Gramm [ $\frac{1}{2}$  Loth] Butter.) Der wohldurchgerührte Teig kommt nun in die Form oder Serviette und muß nun eine Stunde kochen. Man giebt dazu eine Milch-, Wein- oder Obstsauc.



### 29. Griespudding.

12 Tassenköpfe Milch werden mit 200 Gramm (12 Loth) Zucker und beinahe 250 Gramm ( $\frac{1}{2}$  Pfund) Butter auf das Feuer gesetzt. Sobald dies kocht, werden 4 Tassenköpfe voll Gries, nebst etwas Salz, hineingerührt und mit dem Umrühren wird nun so lange fortgefahren, bis sich die Masse von der Kasserolle ablöst. Hierauf wird es zum Auskühlen auf eine Schüssel geschüttet; dann werden 14 Eigelb in einem Reibenapfe etwas schaumig gerieben, die abgeriebene Schale einer Citrone und der Saft derselben, sowie der ausgekochte Gries hinzugethan, und nur mäßig diese Masse zusammengerieben. Inzwischen muß das Weiße der Eier zu Schaum gequirt und jetzt mit einer Kelle nur mäßig darunter gerührt werden. Diese Masse kommt in eine stark mit Butter ausgestrichene Puddingform, worin sie fest verschlossen und in einem Kesselchen mit Wasser eine Stunde lang gekocht wird.

### 30. Flammrie von Kartoffelmehl oder von Stärke.

Man läßt  $1\frac{1}{8}$  Liter (1 Quart) Milch kochen, reibt eine Citrone auf 67 Gramm (4 Loth) Zucker ab, fügt letztere, sowie 100 Gramm (6 Loth) ganz weiße Stärke oder Kartoffelmehl mit 6 klein geschlagenen Eidottern hinzu und läßt die Masse unter beständigem Umrühren zu einem starken Brei einkochen. Diesen thut man in eine Form, läßt ihn kalt werden und giebt ihn mit einer passenden Sauce.

### 31. Reiskuchen.

Man nimmt einen Topf, thut so viel Reis hinein, daß er recht derb wird und setzt denselben mit Wasser zum Feuer. Wenn er einige Mal aufgekocht hat, gießt man ihn durch einen Durchschlag, damit das Wasser abläuft, dann gießt man kochende Milch darauf und läßt ihn damit gar kochen; nun schüttet man ihn heraus, damit er sich abkühlt. Dann thut man ein Stückchen Butter, zwei ganze Eier und zwei Eidotter hinein und rührt dieses untereinander, auch Zucker, Zimmt und abgeriebene Citronenschale; nun nimmt man eine Kasserolle oder einen tiefen Tiegel, legt ein Papier hinein, schmirt sie mit Butter aus, thut den Reis hinein, deckt eine blecherne Randstürze darüber und läßt ihn bei unten und oben aufgelegten Kohlen backen; doch muß man oben mehr Kohlen als unten legen.

### 32. Kalter Sago-Pudding.

167 Gramm (10 Loth) Sago werden, nachdem sie behutsam abgebrüht sind, in Milch mit 100 Gramm (6 Loth) Zucker und Citronenschale langsam gar und ganz steif

gekocht. Dann nimmt man den Topf vom Feuer, rührt sogleich 6 Eidotter unter den heißen Sago und darnach auch den ganzen festen Schaum dieser Eier, schüttet schnell diese Masse in eine mit kaltem Wasser ausgespülte und mit etwas Zucker bestreute Form, wodurch der Pudding etwas Glanz bekommt und läßt ihn in der Form kalt werden. Alsdann umgestürzt, giebt man ihn mit einer Schaumsauce oder reicht Fruchtsaft dazu.

(NB. Alle Puddings, die nicht in der Form gekocht werden, darf man nur in porzellanen oder irdenen Formen erkalten lassen.)

### 33. Pudding von schwarzem Brod.

167 Gramm (10 Loth) getrocknetes und in einem Mörser fein gestoßenes Brod werden mit einem Glase Wein angefeuchtet, alsdann 10 Eigelb, 17 Gramm (1 Loth) Pomeranzenschale, 17 Gramm (1 Loth) Citronat, 100 Gramm (6 Loth) Zucker, 67 Gramm (4 Loth) gestoßene Mandeln und etwas Zimmt, auch das Weiße der Eier zu Schnee geschlagen, darunter gerührt. Diese Masse wird nun in eine mit Butter ausgeschmierte Form gethan und in derselben 2 Stunden gekocht.

### 34. Stärke-Pudding.

Zu demselben kann man die Haupt-Ingredienzien nach folgendem Verhältniß anwenden: etwas mehr als  $\frac{1}{2}$  Liter ( $\frac{1}{2}$  Quart) Milch, 150 Gramm (9 Loth) Butter, 8 Eier, 150 Gramm (9 Loth) Stärke oder Kraftmehl und 100 Gramm (6 Loth) Zucker. Zuvörderst wird etwas von der Milch genommen und in derselben die Stärke eingeweicht, wobei man sie mit dem Löffel zerdrückt und aufrührt, bis nichts Klumpiges mehr darunter ist. Die übrige Milch kommt mit der Butter, dem Zucker, abgeriebener Citronenschale, etwas Muskat und Zimmt aufs Feuer, und wenn sie kocht, so wird die eingeweichte Stärke unter beständigem Quirlen hinzu gethan und so lange fortgerührt, bis sich ein fester Teig gebildet hat, der sich ganz rein von der Kasserolle ablöst. Man nimmt denselben vom Feuer, thut ihn in einen Napf zum Abkühlen, fügt dann die Eidotter und zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß hinzu (vorher auch etwas Salz, wenn die Butter nicht salzig sollte gewesen sein). Wenn alles gehörig durchmischt ist, kommt der Teig, wie bei einem Semmelpudding, in die mit Butter ausgestrichene und mit Semmel ausgestreute Form und wird in Wasser  $1\frac{1}{2}$  Stunde lang gekocht. Dies giebt einen feinen Pudding,



zu dem man die Sauce nach Belieben wählt. Die Zubereitungsart kann auch so abgeändert werden, daß man das Stärkemehl nicht in Milch einweicht, sondern es mit dem Mangelholz auf einem Brett fein auswalzt, bis keine Stücke mehr darunter sind, und dann in die kochende Milch allmählig mit der einen Hand einstreut, während man mit der andern quirkt.

### 35. Semmelauflauf.

Man reicht alte Semmeln, weicht sie in Milch ein und kocht sie dann mit derselben unter stetem Rühren zu einem steifen Brei, der wieder erkalten muß. Alsdann werden einige Eidotter, Butter, abgeriebene Citronenschale, Zucker, Zimmt, ein wenig Salz, auch nach Belieben große oder kleine Rosinen und endlich das zu Schnee geschlagene Eiweiß darunter gerührt, und so ist die Masse fertig, welche etwa eine Stunde in der Form gebacken wird.

### 36. Citronenspeise.

Eine Citrone wird ganz weich gekocht, in einem Reibe- napfe ganz klein gerieben, dann das Gelbe von 12 Eiern, 150 Gramm (9 Loth) Zucker und zuletzt der Schaum der Eier hinzu gethan, und nun noch das Ganze eine Viertel- stunde lang gerieben. Auch bei dieser, sowie bei allen andern Mehlspeisen, wird die Form mit der Butter aus- gestrichen und die Speise eine Stunde lang gebacken.

### 37. Eine kalte Citronenspeise.

Man nehme einen Tag vor der Zubereitung der Speise (für ungefähr 12 Personen gerechnet) 4 gereinigte Kälber- füße, gieße  $3\frac{3}{4}$  Liter (3 Quart) Wasser darauf und lasse es so lange, gut geschäumt, kochen, bis es nur 2 Tassenköpfe voll sind. Jetzt gieße man die Brühe rein durch ein Siebchen, und erwärme dieselbe anderen Tages zum Mengen der Speise. Zu gleicher Zeit reibe man 20 Eigelb nebst 375 Gramm ( $\frac{3}{4}$  Pfund) Zucker recht schaumig, menge den Saft von 4 Citronen und die fein geriebene Schale von zwei Citronen dazu, sowie zuletzt den schwach erwärmten Kälber- gallert und den Schnee von allen Eiern, gieße die Speise in Affietten und lasse sie völlig erkalten. — Umgewendet wie ein Flammerie wird sie indessen nicht.

### 38. Eierauflauf (Eierspeise).

Man nimmt zu gleichen Theilen süßen Rahm und süße Milch, etwas über  $\frac{1}{2}$  Liter ( $\frac{1}{2}$  Quart) von jedem, 2 Eßlöffel gutes Mehl, eine Prise Salz und Zucker nach Belieben,



bringt dies aufs Feuer und rührt es zu einem steifen Brei ab. Ist es wieder erkaltet, so giebt man 9—10 Eidotter, 200 Gramm (12 Loth) Butter und zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß darunter, thut diese Masse in die mit Butter ausgestrichene und mit Semmelkrume ausgestreute Form und läßt sie wie gewöhnlich backen.

### 39. Apfelschnittchen.

Es werden gute große Äpfel geschält, in runde Scheiben geschnitten, der Kern aus der Mitte herausgehöhlt, und ein Teig aus Eiern, ein paar Löffel Mehl, Milch und etwas gestoßenem Zucker gemacht, in welchem man sie wälzt. Nun backe man sie in Butter schön gelbbraun und bestreue sie beim Auftragen mit Zucker und Zimmt.

Oder: Man bestreue die noch rohen Apfelschnitten mit Zucker und lasse sie so 2 Stunden lang stehen, rühre dann von einem Glase Wein, einigen Eiern und einer Kelle Mehl einen flüssigen Teig, in welchem man auch noch Zucker nehmen kann, wälze die Apfelscheiben darin und backe sie in Butter schön gelbbraun, wonach sie dann noch mit Zucker und Zimmt bestreut werden.

### 40. Plinzen.

Es werden 250 Gramm ( $\frac{1}{2}$  Pfund) weißes Mehl genommen; ferner 4 Eier, in genügender Quantität Sahne oder Milch, 2 Löffel Hefen und nach Belieben kleine Rosinen gequirkt; doch wird alles zu einem mehr dünnen als dicken Teig zusammengerührt. Hierauf stellt man diesen an einen warmen Ort, damit er vor dem Backen etwas aufgeht; alsdann wird ein wenig Butter in einem Plinzentiegel oder in einer Pfanne über Kohlenfeuer gesetzt, und sobald sie anfängt zu bräunen, wird etwas von dem Teig hinein gegossen und rasch gebacken. Sobald sie auf einer Seite gut sind, muß man sie sogleich umwenden.

Man muß während des Backens die Pfanne fleißig umrütteln, damit sich die Plinze nicht anlegt.

Oder: Man nimmt statt der Hefen mehr Eier und etwas weniger Mehl und rollt die Plinzen, nachdem sie gebacken sind, zusammen, nachdem man zuvor kleine Rosinen und geschnittene Mandeln hinein gestreut und sie mit Zucker und Zimmt bestreut hat.

### 41. Mehlspeise von Hirse.

Man brühe 250 Gramm ( $\frac{1}{2}$  Pfund) Hirse ab, wasche solche nochmals, lasse sie in einem Quart Milch mit etwas



Salz ausquellen und thue sie alsdann zum Abkühlen in eine Schüssel. Nun rühre man 200 Gramm (12 Loth) Butter zu Schaum, setze 8—10 Eidotter, 200 Gramm (12 Loth) Zucker, die abgeriebene Schale von einer Citrone und unter beständigem Umrühren auch die Hirse löffelweise hinzu, sowie zuletzt noch das zu Schnee geschlagene Eiweiß. Diese Speise wird in einer Stunde gar gebacken und dann noch mit Zucker und Zimmt bestreut.

#### 42. Griespeise.

1 $\frac{1}{8}$  Liter (1 Quart) Milch wird in einer Kasserolle aufs Feuer gesetzt; wenn sie kocht, werden 200 Gramm (12 Loth) Butter hinzu gethan, nachher die Kasserolle abgenommen und 300 Gramm (18 Loth) Gries hinzugerührt, dann wird die Kasserolle wieder aufgesetzt und alles unter beständigem Rühren so lange kochen gelassen, bis es sich von der Kasserolle ablöst; nun läßt man es kalt werden, reibt alsdann von 18—18 Eiern das Gelbe in einem Reibenapf, rührt den Gries, die Schale von einer Citrone, 133—200 Gramm (8—12 Loth) Zucker und etwas Sulz nach und nach hinzu und zuletzt das zu Schaum geschlagene Weiße der Eier. Diese Speise wird eine Stunde gebacken.

#### 43. Geschlagener Rahm.

1 Liter guter, frischer, unabgekochter Rahm wird in einem Napfe schief gestellt, dann schaumig geschlagen, der Besen herausgenommen, nach etwa 10 Minuten der Schaum mit dem Schaumlöffel auf ein Haarsieb (das Löcher von der Stärke hat, daß durch dieselbe ein feiner Stecknadelkopf geht) über eine flache Schüssel gestellt; alsdann wird der Rahm wieder mit dem Besen schaumig geschlagen und dies nach 10 Minuten wie oben wiederholt. Dann wird der durch das Sieb gelaufene Rahm aus der Schüssel wieder in den Napf genommen und wieder geschlagen und dies wird so lange wiederholt, als sich es schlagen läßt und immer zu dem Schaum aufs Sieb gethan. Zuletzt wird der Napf leer gemacht, der Schaum aus dem Siebe in selbigen gethan, 125 Gramm ( $\frac{1}{4}$  Pfund) gestoßener Zucker und beinahe 1 Gramm ( $\frac{1}{2}$  Quentchen) fein gestoßene Vanille mit einem Rührlöffel unter den Schaum gemischt und dieser in Schalen oder in Obertassen gefüllt gereicht. Im Sommer muß der Rahm besonders frisch sein und der Napf gleich beim Anfange des Schlagens ist eine Schüssel mit Eis und Wasser gestellt werden, sonst erhält man wenig Schaum und der Rahm wird leicht sauer.

#### 44. Nudeltuchen.

Selbstgefertigte Nudeln kocht man in Wasser auf, gießt sie in einen Durchschlag und läßt sie ablaufen. Wenn sie trocken sind, mischt man kleine Rosinen, Zucker und Citronenschale darunter, thut sie in eine mit Butter ausgestrichene Bratpfanne, bäckt die Masse hellgelb und bestreut sie mit Zucker.

#### 45. Nudel-Pastete mit Schinken.

Von geschnittenem Nudelteige werden ganz kleine vier-eckige Streifen geschnitten, diese in Wasser abgekocht und wieder mit frischem Wasser abgeschwemmt. Alsdann nimmt man 500 Gramm (1 Pfund) guten mageren Schinken, hackt ihn ganz fein, treibt 125 Gramm ( $\frac{1}{4}$  Pfund) Butter pflaumig ab, giebt 6 Eidotter, 2 ganze Eier und  $1\frac{1}{8}$  Liter (1 Quart) saure Sahne darunter, nimmt sodann die Streifen und den aufgehackten Schinken, salzt alles und füttert die Kasserolle mit mürbem Teig aus, dann giebt man das Gerührte hinein, macht einen Deckel von Teig darauf und bäckt es eine Stunde im Ofen. Ist die Pastete ausgebacken, so stürzt man sie heraus, wendet sie wieder um und giebt sie zur Tafel. (Wenn man will, kann man auch 125 Gramm [ $\frac{1}{4}$  Pfund] geriebenen Parmesankäse darunter geben und die Pastete ohne Teigdeckel backen.)

#### 46. Verschiedene Klöße.

Klöße werden von vielerlei Zuthaten bereitet, die mit anderen Speisen, oder allein, gewöhnlich mit einer Sauce, gegeben werden. Suppen- und Fleischklöße sind bereits vorgekommen, demnach haben wir es hier nur noch mit Mehl-, Hefen-, Semmel- und Kartoffelklößen zu thun. Zu Klößen mit Birnen nimmt man 8 Eier, 1 Tasse Milch, geriebene Semmel und so viel Mehl, daß der Brei nicht zu dünn, aber auch nicht zu dick wird. Man sticht dann Klöße mit einem Löffel ab, kocht sie in Wasser gar, bestreut sie mit Zucker und Zimmt, oder giebt sie mit geschmolzener Butter. Zu Hefenklößen nimmt man etwa 1 Kilogramm (2 Pfund) Mehl, 125 Gramm ( $\frac{1}{4}$  Pfund) Butter, 4 Eier, Milch und etwas Hefe, macht davon einen Teig und läßt ihn etwas aufgehen, thut 3 bis 4 in Würfel geschnittene und in 125 Gramm ( $\frac{1}{4}$  Pfund) Butter geröstete Semmeln unter selbigen, sticht Stückchen von der Größe eines Eies davon ab und läßt sie in kochender Milch zugedeckt  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen, hebt sie dann mit einem Schaumlöffel heraus und legt sie auf die Schüssel. Ueber dieselben gießt man dann gleich heiße Butter, worunter etwas geriebene geröstete Semmel gemacht



ist. Zu Kartoffelklößen nimmt man gekochte Kartoffeln und schält und reibt sie, wenn sie kalt geworden sind; dann bratet man Speck mit Zwiebeln, thut ihn in eine Schüssel, und wenn er abgekühlt ist, schlägt man 4 Eier dazu und Salz, und mengt die geriebenen Kartoffeln darunter. Der Teig muß recht steif werden, auch kann man noch etwas geriebene Semmel dazu nehmen; hiervon macht man nun in den mit Mehl bestreuten Händen runde Klöße, die in Wasser gar gekocht werden. Will man dieselben mit Milchsaucen geben, so nimmt man statt Speck und Zwiebeln abgeriebene Butter und Zitronenschale. Man kann die Klöße auch von rohen Kartoffeln machen, indem man dieselben wäscht, schält und zerreibt, die Masse mit Wasser übergießt und sie damit umrührt. Nach einiger Zeit gießt man das Wasser ab und frisches darauf, und wiederholt dies noch einige Mal. Zuletzt thut man die Masse auf ein Haarsieb oder Leinwand und läßt alles Wasser ablaufen. Das aus dem letzten Abgüsse von Wasser sich zu Boden setzende Sazmehl wird mit der faserigen Kartoffelmasse vereinigt, diese mit Eiern und mit in Butter hellbraun gebratener und würflich geschnittener Semmel, sowie Salz nebst etwas Weizenmehl, zu einem ziemlich festen Teige gemacht, woraus man Klöße formt, die in gesalzenem Wasser oder Fleischbrühe gar gekocht werden. Zu Semmelklößen rührt man 250 Gramm ( $\frac{1}{2}$  Pfd.) Butter mit 10 Eiern zu Schaum, thut für 10 Pfennige in Würfel geschnittene, mit Milch etwas eingesprengte und wieder ausgedrückte Semmeln, für 5 Pfennige in Würfeln geschnittene und in 250 Gramm ( $\frac{1}{2}$  Pfund) geschnittenen Speck, geröstete Semmeln, 1 Kilogramm (2 Pfund) Mehl und etwas Salz dazu, rührt Alles durcheinander, macht Klöße davon, kocht sie in Wasser und giebt sie mit brauner Butter oder Obst. Hauptsache bei allen Klößen ist, daß sie locker gerathen.

#### 47. Schinteklöße.

Man nimmt für 10 Pfennige Semmeln, schneidet selbige in feine Würfeln, rührt 8 Eier und ein Tassenköpfchen voll Kartoffelmehl darunter, thut 3 in Würfeln geschnittene und in 125 Gramm ( $\frac{1}{4}$  Pfund) Butter geröstete Semmeln, 500 Gramm (1 Pfund) gekochten und ganz fein gehackten Schinken und ein wenig Mehl dazu, rührt Alles durcheinander, macht Klöße davon, kocht sie in Salzwasser und giebt zu denselben gekochtes Obst.

#### 48. Waffeln zu baden.

Man nimmt 125 Gramm ( $\frac{1}{4}$  Pfund) ausgewaschene, an einer warmen Stelle weich gerührte Butter und giebt das

Selbe von 4 Eiern, 4 gehäufte hölzerne Löffel voll Mehl und  $\frac{1}{2}$  Maß süße Milch dazu. Das Weiße von den Eiern wird zu Schnee geschlagen und auch dazu gegeben, nachdem alles Uebrige vorher wohl durchgerührt worden. Man thut von dieser Masse einen Löffel voll in das mit Butter bestrichene Waffeleisen, zu welchem Ende man zuvor einige Loth Butter in ein reines Stückchen Leinen bindet und, nachdem das Eisen warm geworden, mit demselben überall darin umherwischt. Dieses muß auch während des Backens von Zeit zu Zeit wiederholt werden, damit die Waffeln sich gut ausheben lassen. Man isst sie warm oder kalt und bestreut selbige stark mit Zucker und Zimmt.

#### 49. Schnecken.

Zu einer Meze Mehl nimmt man 500 Gramm (1 Pfund) Zucker, 500 Gramm (1 Pfund) Butter,  $1\frac{1}{8}$  Liter (1 Quart) Milch, 6 Eier, 67 Gramm (4 Loth) Hefen, 250 Gramm ( $\frac{1}{2}$  Pfund) süße Mandeln, 34 Gramm (2 Loth), bittere, 250 Gramm ( $\frac{1}{2}$  Pfund) kleine Rosinen, etwas Muskatblüthe, abgeriebene Schale von 2 Citronen und 125 Gramm ( $\frac{1}{4}$  Pfund) Kraft- oder Kartoffelmehl. Vorerst reibe man die Butter zu Sahne, gebe ein Ei nach dem andern dazu, und inzwischen auch die geriebene Citrone, die gestoßenen bittern Mandeln, die Muskatblume, den Zucker und das Mehl, letzteres löffelweise. Während dem aber gebe man auch die lauwarm gemachte Milch tassentopfweise hinzu, sowie die in Milch aufgelöste Hefe. Dieser Teig wird so lange gerieben, bis er ordentlich Blasen schlägt; sodann mangle man Kuchen in der Dicke eines Messerrückens auf das Brett, schmiere sie mit Butter, bestreue sie mit gestoßenem Zimmt, Zucker, den kleinen Rosinen und den länglich geschnittenen süßen Mandeln, rolle diese Kuchen dicht zusammen und schneide in beliebiger Größe die Schnecken davon ab, die man dann auf einem Bleche, indem man sie nochmals mit Butter bestreicht, backen läßt und mit Zucker und Zimmt nach Belieben noch bestreut.

#### 50. Apfelfuchen.

Er kann auf zweierlei Art gebacken werden, als geriebener Apfelfuchen, oder als Scheibenapfelfuchen. Zum geriebenen werden große nicht saure Aepfel z. B. Reinetten geschält und dann auf einem Reibeisen bis auf das Kernhaus abgerieben. Dieser Brei wird beim Backen mit ein paar Eiern, Rahm oder Milchbrei, Zucker, Zimmt, ziemlich viel geriebener Citronenschale oder einigen Tropfen Citronenöl, so daß man selbiges durchschmeckt, kleinen Rosinen, geschnittenen Mandeln



und etwas Salz gemischt und tüchtig durchgearbeitet, worauf er zum Gebrauch fertig ist. Zu Scheibenapfelsuchen werden aber die geschälten Äpfel bloß in längliche, jedoch nicht allzu dünne Scheiben geschnitten. Man nimmt zu einem Apfelsuchen eine kleine Meße Mehl und 50 Gramm (3 Loth) trockene Hefe, welche in Milch aufgeweicht wird, thut das Mehl in eine Schüssel oder Mulde, macht in der Mitte eine Vertiefung, schüttet die eingeweichte Hefe mit der Milch hinein und noch etwas lauwarme Milch dazu, worauf man Hefen und Mehl mit einem kleinen Theil des Mehls durchmengt und dies sogenannte Hefenstück nun in der Mitte des übrigen noch nicht gemengten Mehles ruhig an einem warmen Orte stehen läßt, wo es bald zu gehen anfängt und sich ausbreitet. Ist dies geschehen, so läßt man eine Scheibe Butter zergehen und füllt davon den größten Theil, indem man den Rest zurückläßt, unter das Hefenstück, worauf auch noch ein paar Eier, Zimmt, geriebene Citronenschale, Zucker und etwas Salz hinzu gethan und der Teig gemengt, nöthigenfalls noch durch Milch verdünnt, oder durch Mehl verdickt wird. Nun mangle man den Teig dünn auf ein mit Butter bestrichenen Blech, lasse ihn gehörig aufgehen, und wenn dies geschehen, so werden die Apfelscheiben eine dicht neben der andern aufgelegt, oder der geriebene Apfelmehlbrei, so dick wie man ihn haben will, über die ganze Fläche des Kuchens gestrichen. Nun streut man vor dem Backen noch Zucker und Zimmt darüber; oder man bestreicht ihn mit süßem Rahm; oder aber man macht als Decke einen Milchbrei darüber. Behufs des Letzteren setzt man nämlich den Abend vor dem Backen süße Milch aufs Feuer, bringt sie ins Kochen, quirlt indeß in etwas kalter Milch ein paar Eßlöffel voll Mehl und schüttet dies zu der kochenden Milch, die damit zu einem steifen Brei durchkochen muß. Bei dem Backen selbst wird nun zu diesem Milchbrei der oben erwähnte Rest der zerlassenen Butter, 3—4 Eier, Zucker und Zimmt, Citronenschale, etwas Salz, auch, wenn man will, kleine Rosinen und zerschnittene Mandeln hinzugefügt und alles tüchtig durchquirlt. Nimmt man bloßen Rahm, statt des Breies, so bleiben die übrigen Zuthaten dieselben. Soll ein Obstsuche schön saftig werden, so muß er nothwendig einen solchen Guß von Rahm oder Milchbrei haben.

### 51. Kirschsuchen.

Wie der vorige, nur daß man statt Äpfel vielmehr süße Herzkirnschen, oder auch Sauerkirnschen, welche letzteren sehr viel Zucker erfordern, nimmt; die abgewaschenen Kirnschen werden dicht nebeneinander gelegt.

### 52. Sandkuchen.

Man rührt 4 Eidotter, 250 Gramm ( $\frac{1}{2}$  Pfund) Butter, Zucker und Zimmt mit Mehl zu einem Teige und macht daraus kleine Kuchen, lege selbige auf ein mit Butter bestrichenes und mit geriebener Semmel bestreutes Papier, bestreicht sie mit geschlagenem Eiweiß und bäckt sie.

### 53. Käsekuchen.

Frischen weißen Käse (Quark), 3 Teller voll zu einem Kuchen gerechnet, presse man rein von der Molke aus, reibe ihn dann im Reibenapfe so lange, bis er ganz geschmeidig ist, und füge während des Reibens 8—10 Eier hinzu, sowie alsdann etwas grob gestößene (oder fein gewiegte) Mandeln, Korinthen, für 5 Pfennige fein gestoßenen und in ein paar Eßlöffel voll Milch aufgelösten Safran, sowie genügenden Zucker. Dieses Muß wird auf dünn ausgemangelttem Bärme-teig etwa 3 Finger dick aufgestrichen und im Backofen wie gewöhnlicher Blechkuchen gebacken.

### 54. Kuchen von frischen Johannisbeeren.

Man schlägt 4 Eigelb und 4 ganze Eier zu 250 Gramm ( $\frac{1}{2}$  Pfund) gesiebttem Zucker in eine Schüssel, rührt es eine halbe Stunde lang, und rührt dann 125 Gramm ( $\frac{1}{4}$  Pfund) geschälte und gestößene süße Mandeln und die fein gehackte Schale einer Citrone daran, thut etwa eine Hand voll geriebenes Milchbrod darunter, legt einen Boden von Butter-teig auf ein Blech mit Rand, thut die Hälfte des Gerührten darauf, belegt es dick mit abgepflückten frischen, eine Stunde vorher erst stark mit Zucker überstreuten Johannisbeeren, giebt die andere Hälfte des Gerührten darauf und bäckt den Kuchen in einem nicht zu heißen Ofen. Man kann auch einen Deckel oder Gitter von Teig darüber machen.

### 55. Heidelbeerkuchen.

Wie der Kirschkuchen, doch werden die gelesenen und abgewaschenen Heidelbeeren, die man in einem Durchschlage rein ablaufen läßt, nicht einzeln nebeneinander, sondern aufeinander, nach Belieben mehr oder weniger dick, auf den Kuchen und Zucker dazwischen gestreut. Da die Beeren beim Backen viel Saft auslassen, so lege man sie nicht gar zu dick auf, sowie man deshalb auch den Teig des Kuchens nicht allzu dünn machen darf. Uebrigens kann man den Heidelbeer-kuchen auch recht gut von eingemachten Heidelbeeren backen.

### 56. Himbeerkuchen.

Dieser Kuchen ist Vielen ganz unbekannt, aber einer der delikatesten Obstkuchen wegen des aromatischen Geschmacks der Himbeeren. Wer also ein Kuchenfreund ist, der versäume die Himbeerzeit nicht, auch diesen schönen Kuchen zu genießen. Die Zubereitungsart ist eben so, wie beim Heidelbeerkuchen, man streut aber die Himbeeren nicht so dick übereinander, als die Heidelbeeren. Beide Kuchen aber erfordern viel Zucker, besonders wenn die Himbeeren nicht recht schön sind, daher man sich Beeren der besten und süßesten Art muß zu verschaffen suchen.

### 57. Windbeutel.

Ein reichliches  $\frac{1}{2}$  Liter ( $\frac{1}{2}$  Quart) Rahm, 5 Löffel Mehl, 5 Eier, das Weiße zu Schnee geschlagen, 2 Löffel klarer Zucker, das Abgeriebene von einer halben Citrone und etwas Salz; dies alles wird gut untereinander gequirt, dann in kleine Formen gegossen und gebacken. Oder: 125 Gramm ( $\frac{1}{4}$  Pfund) zerlassene Butter, 250 Gramm ( $\frac{1}{2}$  Pfund) Butter, 6 ganze Eier,  $\frac{1}{4}$  Liter ( $\frac{1}{4}$  Quart) Milch, abgeriebene Zitronenschale und Zucker nach Belieben werden zusammengequirt und in  $\frac{1}{4}$  Stunden bei mäßiger Hitze gebacken.

### 58. Schürzkuchen.

Das Gelbe von 10 Eiern, 10 gehäufte Eßlöffel gestoßener Zucker, 1 Eßlöffel voll Rum, 2 Eßlöffel süße Sahne, 8 Löffel Butter, von 4 Eiern der Schnee werden mit so viel Weizenmehl gemischt, bis es aufzumangeln geht; dann werden aus dem gemangelten Teige beliebige Formen geschnitten und diese in Fett oder Butter gebacken.

Oder einfacher so: Zu 4—5 Eiern nehme man wenig gestoßenen Zucker und Muskatblüthe und so viel Mehl, daß es einen steifen Teig bildet. Derselbe wird ebenfalls aufgemangelt und in Formen gerädert, sowie in Fett gebacken, dann nach demselben mit Zucker und Zimmt bestreut, mit Rosenwasser besprengt und nochmals mit Zucker bestreut.

### 59. Napfkuchen.

Man nehme  $3\frac{1}{4}$  Liter (1 Meße) Mehl, 625 Gramm ( $1\frac{1}{4}$  Pfund) Zucker, 12 Eier, 250 Gramm ( $\frac{1}{2}$  Pfund) große Rosinen 250 Gramm ( $\frac{1}{2}$  Pfund) Corinthen und 250 Gramm ( $\frac{1}{2}$  Pfund) Mandeln, thue das Mehl in einen Reibenapf, dazu die Eier, zur Hälfte das Gelbe, die andern ganz, abgeriebenen Citronenzucker, Muskatnuß, Zimmt und gestoßenen Zucker, arbeite es mit Milch und Wärme gut durch und setze dann die abgeklärte Butter dazu. Die gut gewaschenen



und verlesenen Rosinen schwiße man in ihrem eigenen Saft ein wenig auf dem Feuer, daß sie gut ausquellen, gebe sie zum Teige und thue das Ganze in eine gut ausgestrichene Form, lasse es langsam gehen und eine Stunde backen.

### 60. Kaffeekuchen.

Man nehme stark  $1\frac{1}{2}$  Liter ( $\frac{1}{2}$  Meße) Mehl, 375 Gramm ( $\frac{1}{4}$  Pfund) Zucker, 8 Eier, 375 Gramm ( $\frac{1}{4}$  Pfund) Corinthen und 250 Gramm ( $\frac{1}{2}$  Pfund) Mandeln, thue das Mehl in einen Reibenapf, dazu das Gelbe der Eier, abgeriebenen Citronenzucker, Muskatnuß, 125 Gramm ( $\frac{1}{4}$  Pfund) fein gestoßenen Zucker,  $\frac{1}{4}$  Liter ( $\frac{1}{4}$  Quart) dicke Bärme und ein reichliches halbes Liter ( $\frac{1}{2}$  Quart) etwas warme Milch. Von dieser Masse rühre man einen feinen Bärme-teig, thue zuletzt die Butter in die Hälfte der Chorinthen, dann rolle man die Masse auf einem Backbleche einen Messer-rücken dick aus, kneise einen feinen Rand um den Teig, und lasse ihn aufgehen. Wenn er aufgegangen, werden 2 ganze Eier und 67 Gramm (4 Loth) abgeklärte Butter zusammen-gerührt und damit der Kuchen bestrichen, mit den gehackten Mandeln, Corinthen und dem fein gestoßenen Zimmt dick bestreut, sowie auch gehörig mit Zucker; dann wird er mit ein wenig Rosenwasser befeuchtet und rasch gebacken.

### 61. Nührkuchen.

500 Gramm (1 Pfund) zerlassene Butter wird nach und nach mit 18 Eidottern zu Schaum gerührt, alsdann füge man gute Sahne 133 bis 200 Gramm (8 bis 12 Loth) gestoßenen Zucker, ein wenig Salz und beinahe 1 Gramm ( $\frac{1}{2}$  Quentchen) Muskatblütthe — nach Belieben dasselbe auch weniger — hinzu, rühre 750 Gramm ( $1\frac{1}{2}$  Pfund feines Mehl löffelweise darunter, sowie 125 Gramm ( $\frac{1}{4}$  Pfund) fein geschnittene süße Mandeln, worunter 17 Gramm (1 Loth) bittere, 67 Gramm (4 Loth) Citronat, 4 Löffel voll gute Hefen und das von 9 Eiern zu Schnee geschlagene Weiße. Man füllt diesen Teig in eine Form, welche hiervon nur bis zur Hälfte voll wird, und läßt ihn vor dem Backen erst gehörig gehen.

### 62. Pflaumentuchen.

Man nimmt etwas über  $1\frac{1}{2}$  Liter ( $\frac{1}{2}$  Meße) Mehl, dazu die nöthige lauwarne Milch, 233 Gramm (14 Loth) Butter und 1 Tasse Hefen, rührt alles durcheinander und läßt dies 1 Stunde, bis es gehörig anfängt zu gehen, an



einem warmen Orte stehen, dann mangelt man es dünn auf, belegt es mit zerschnittenen Pflaumen, macht einen Rand darum und bäckt es.

### 63. Pfannenkuchen.

Man läßt ein starkes halbes Liter ( $\frac{1}{2}$  Quart) Milch und 8 Löffel gute Hefen lauwarm werden und macht von 10 Eiern, 250 Gramm ( $\frac{1}{2}$  Pfund) Zucker, einer Citrone, 4 Gramm ( $\frac{1}{4}$  Loth) Muskatblüthe mit Mehl einen nicht zu steifen Teig, läßt diesen gut gehen, rührt dann 500 Gramm (1 Pfund) zerlassene Butter darunter und schlägt den Teig einige Zeit, weil er dadurch lockerer wird; dann nimmt man etwas von dem Teige, rollt ihn aus, legt Häufchen Eingemachtes oder Muß darauf, klappt den Teig darüber und sticht mit einem Ausstecher die Pfannenkuchen ab, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Brett, läßt sie gut aufgehen, bäckt sie in Butter und wälzt sie, wenn sie noch warm sind, in Zimmt und Zucker.

### 64. Mohnkuchen.

$\frac{1}{2}$  Mäßchen Mohn (weißer ist dazu besser als blauer) wird eine Nacht eingewässert, dann rein abgegossen, in einem Reibenapf gerieben (oder im Mörser gestoßen) und 125 Gramm ( $\frac{1}{4}$  Pfund) Zucker oder Honig, 125 Gramm ( $\frac{1}{4}$  Pfund) gestoßene Mandeln, 4 Dotter, 3 Eier, Zimmt, große und kleine Rosinen, 167 Gramm (10 Loth) Semmeln mit dem Mohn untermührt. Dieses dicke Muß wird  $\frac{1}{2}$  Zoll dick auf einen Hefen- oder mürben Teigkuchen gestrichen, mit Zucker und Mehl bestreut und mit Butter belegt, 1 Stunde gebacken.

### 65. Kartoffeltorte.

Die meisten Tortenarten werden in bürgerlichen Haushaltungen nicht selbst gebacken, deshalb sind sie in diesem Kochbuche weggeblieben; nur zwei, die ein Hausgebäck sind, führe ich an. Zur Kartoffeltorte kocht man gute dicke Kartoffeln, schält sie und wenn sie kalt sind, reibt man sie. Auf 500 Gramm (1 Pfund) derselben werden etwa 250 Gramm ( $\frac{1}{2}$  Pfund) Butter, 250 Gramm ( $\frac{1}{2}$  Pfund) Zucker, 6 Eidotter, abgeriebene Zitronenschale und etwas Zimmt, zuletzt aber das zu Schnee geschlagene Eiweiß hinzu gemengt, worauf nun die Masse in eine gut mit Butter ausgestrichene und mit Semmelkrume ausgestreute Tortenform gebracht wird, worin man sie in einem mäßig heißen Ofen bäckt.

### 66. Sandtorte.

500 Gramm (1 Pfund) Butter wird ausgewaschen, zerlassen, abgegossen und zu Schaum gerührt; hierzu schlage

man 6 Eidotter, füge die abgeriebene Schale einer Citrone, das zu steifem Schnee geschlagene Weiße der 6 Eier und 500 Gramm (1 Pfund) feines, trockenes Kartoffelmehl, sowie zuletzt 375 Gramm ( $\frac{3}{4}$  Pfund) feinen, klar geriebenen Zucker hinzu.

### 67. Kartoffelkuchen.

Eine Schüssel geriebener Kartoffeln werden mit einer Quantität Milch oder saurem Rahm, 4 Eidottern und dem Schnee derselben, Salz, Zucker nach Belieben, 125 Gramm ( $\frac{1}{4}$  Pfund) Butter gehörig durchgerieben; dann wird nach und nach so viel Mehl hinzu gesetzt, daß man einen Teig anfertigen kann; derselbe wird auf ein gestrichenes Blech gestrichen, mit Butter beträufelt und mit Zucker und Zimmt bestreut und gar gebacken.

### 68. Zuckerbräzeln (Aringeln).

Man macht einen Teig aus 1 Kilogramm (2 Pfund) Mehl, 250 Gramm ( $\frac{1}{2}$  Pfund), Butter, einem halben Maas Milch, 125 Gramm ( $\frac{1}{4}$  Pfund) Zucker, 4 Eiern und etwa 2 Tassenköpfen voll guter Hefe, statt deren man auch 50 Gramm (3 Loth) trockene Hefe nehmen kann. Diesen Teig rollt man dünn aus, schneidet ihn in fingerbreite Streifen und macht kleine Bräzeln davon, die man gehörig aufgehen läßt, dann mit Eigelb bestreicht, sie mit gehackten Mandeln und Zucker bestreut und auf einem Bleche in einem nicht zu heißen Ofen backen läßt.

### 69. Pfefferküchlein.

500 Gramm (1 Pfund) Zucker wird mit 6 Eigelb dick gerührt und von 4 Eiweiß ein starker Schnee geschlagen; dann kommt etwas Citronengelb, Nelken, Zimmt, Pfeffer und 500 Gramm (1 Pfund) Mehl dazu. Dieser Teig wird dann ausgerollt, es werden davon runde Küchlein ausgestochen und diese auf einem bestrichenen Blech gelb gebacken.

## Anhang.

---

### 1. Das Einmachen und Aufbewahren der Gemüse, Früchte u. s. w., sowie die Zubereitung der Mousse, Fruchtsäfte und Gelee's.

Alle eingemachten Früchte, Gelee's, Säfte und Marmeladen müssen an kühlen, trocknen Orten, die nicht dumpfig sind, aufbewahrt werden. Man muß oft darnach sehen, damit, wenn vielleicht ein Fehler beim Einmachen vorgegangen und der Zucker nicht stark genug gekocht wäre, die Früchte nicht in Gährung übergehen. Manchmal ist der Zucker zu stark gekocht, dann garniren sie, der Zucker wird körnig und setzt sich an die Früchte. Letzteres benimmt zwar den Früchten nichts an ihrer Güte oder Geschmack, wohl aber an der Schönheit. Wenn man das Gefäß, worin die Früchte sind, unten und an den Seiten erwärmt, so wird sich der Zucker wieder ablösen; dann schüttet man die Früchte und den Zucker wieder in einen Kessel, gießt etwas Wasser dazu, und läßt sie bei öfterem Schwenken einige Mal aufkochen, bis der Zucker große Perlen wirft, alsdann thut man sie wieder in die Büchsen. Durch das Gähren verlieren die Früchte den Geschmack und das Ansehen. Sobald man solches bemerkt, muß man sie noch einmal aufkochen, gut abschäumen und sie nach Verhältnis der Sauce mit frischem Zucker aufkochen.

---

#### Grüne Bohnen einzumachen.

Zum Einmachen nimmt man lauter junge Bohnen bester Sorte. Nachdem sie abgezogen, werden sie fein geschnitten (zu Ramond's bestimmte, siehe dieses Gericht unter den Gemüsen, etwas gröber), dann werden sie in weichem kochendem Wasser in einem Kessel etwa eine Viertelstunde ab- und durchgekocht, worauf sie in ein Sieb geschüttet



werden, so daß das Wasser ablaufen kann. Die Hauptsache bei diesem Abkochen beruht darauf, es so zu treffen, daß die Bohnen nicht zu hart bleiben, aber doch auch nicht allzu weich werden, weil sie letzteren Falls leichter verderben können. Die abgekochten Bohnen läßt man eine Nacht stehen, bis sie ganz kalt sind, dann macht man sie ein, und zwar in einen großen reinen Steintopf, nicht in ein hölzernes Faß, denn darin halten sich die Bohnen bei weitem nicht so gut. In den Topf streut man auf den Boden etwas Salz, thut dann einige Hände voll Bohnen hinein, streut dann eine Hand voll Salz darüber, mengt die Bohnen und drückt sie recht fest nieder. Darauf bringt man wieder einige Hände voll Bohnen in den Topf und verfährt wie zuvor, und so weiter, bis alle Bohnen eingedrückt sind. Zuletzt wird obenauf noch eine Lage Salz gestreut, ein reiner leinener Lappen darüber gebreitet, dieser wieder mit einem hölzernen Deckel, der gerade in den Topf paßt, bedeckt, worauf man endlich, nachdem der Topf in den Keller gebracht ist, den Deckel noch mit Steinen beschwert. Es muß so viel Salz gebraucht werden, daß die Brühe reichlich über den Bohnen und Deckel steht, behufs dessen nöthigenfalls noch Salz nachgestreut werden muß. Man muß alle 3—4 Wochen nach diesen Bohnen sehen, die Haut, welche sich etwa auf der Salzbrühe gebildet hat, wegnehmen, Lappen, Deckel und Stein mit reinem Wasser abwaschen und dann alles wieder gehörig auflegen. Jedes andere Verfahren, die Bohnen einzumachen, namentlich sie ganz roh einzulegen, taugt nicht, sie werden dann nie recht weich.

### **Bohnen zu trocknen.**

Hierzu nimmt man auch die besten jungen Bohnen, schneidet sie fein und kocht sie in Wasser mit Salz weich, gießt sie durch, drückt sie händeweis aus, läßt sie erkalten und dann beim Bäcker auf Papier bei ganz gelinder Hitze trocknen. Nach dem Trocknen hängt man sie in einem Beutel an der Luft auf. Vor dem Kochen weicht man sie in lauwarmem Wasser auf.

### **Erbisen zu trocknen.**

Schöne junge und frische Schoten werden ausgehülst, 10—15 Minuten in weichem Wasser gekocht, dann mit einer Schaumkelle herausgenommen und zum Trocknen auf einem Tuche ausgebreitet, worauf man sie beim Bäcker bei gelinder Hitze, auf Papier gelegt, trocknen läßt. Man hängt sie alsdann in der Luft auf.



### **Obst zu trocknen.**

Man kann die Äpfel und Birnen entweder geschält oder ungeschält trocknen (welken), indem sie in mehrere Stücken geschnitten werden und auch das Kernhaus herausgeschnitten hat. Die Birnen können jedoch auch ganz bleiben, wo man dann nur oben die Blume austicht. Die Pflaumen (Zwetschen) trocknet man entweder mit den Steinen, oder man schneidet sie der Länge nach auf und nimmt die Steine heraus. Das Obst wird nun entweder in Stuben-, Brat-, oder schneller und besser im Backofen getrocknet, doch darf es nicht übereinander gelegt werden, wiewohl es dicht nebeneinander liegen kann.

### **Schotenerbsen zum Winter aufzubewahren.**

Man nimmt hierzu schöne frische Schoten, die weder zu alt noch zu jung sind, macht sie reinlich aus, thut sie in einen großen Kaps, vermengt sie mit einigen Händen voll Salz recht gut und füllt sie dann in reine gläserne Flaschen; doch läßt man oben an der Flasche einen leeren Raum, zwei Finger breit. Nun setzt man die Flaschen in einen großen Fischkessel, jedoch so, daß sie nicht aneinander stoßen, gießt so viel kaltes Wasser hinzu, daß es bis an die Hälse der Flaschen geht, macht nun langsam Feuer unter dem Kessel an und läßt es so lange sachte kochen, bis sich die Erbsen in den Flaschen um einen Theil gesetzt haben; alsdann läßt man die Flaschen noch so lange darin stehen, bis sie und das Wasser kalt geworden sind. Nunmehr werden sie herausgenommen, oben mit Schweinsblase gut verwahrt und aufrecht stehend an einen kühlen Ort gestellt.

Wenn man von diesen Erbsen im Winter eine Partie speisen will, so weicht man sie am Abend zuvor in Milch ein, wäscht sie am Morgen darauf wieder einige Mal gut ab, und kocht sie wie frische Schotenerbsen.

### **Salzgurken einzumachen.**

Womöglich recht schlank gewachsene Salat- oder besser Schlangengurken werden 24 Stunden in kaltes Brunnenwasser gelegt (zu diesen Gurken nimmt man nur solche, die noch einen kleinen Stiel und keine Flecken haben), darauf trocknet man sie mit einem Tuche rein ab und legt sie schichtweis mit Weinblättern, Dill und sehr wenig Kirschblättern ein (am besten so, daß eine Gurke die andere nicht berührt); nun läßt man das Faß zuspunden, setzt einen Trichter in das obere Spundloch und füllt ganz frisches Brunnenwasser, welches mit so viel Salz gemengt ist, daß es die gehörige Schärfe erlangt hat, darauf. Nachdem es einige Stunden

gestanden und man nöthigenfalls Wasser nachgefüllt hat — denn das Faß muß davon voll werden und voll bleiben — pfpöpft man das Loch zu und verpicht es. Alle 14 Tage bis 3 Wochen muß das Faß umgedreht, d. h. auf eine andere Seite gelegt werden.

### **Zuckergurken.**

Man nimmt dazu frische Gurken, die recht wenig Kerne haben, schält sie, schneidet sie entzwei und höhlt sie aus, übergießt sie mit kochendem Bieressig und läßt sie 24 Stunden darin stehen. Alsdann trocknet man sie rein ab, siedet ein wenig über  $\frac{1}{2}$  Liter ( $\frac{1}{2}$  Quart) Weinessig mit 1 Kilogramm (2 Pfund) Zucker, 20 bis 22 Gewürznelken, einigen Stücken Zimtrinde, die in ein Lämpchen gebunden werden, um das Schwarzwerden der Gurken zu verhüten, gießt den Essig über die Gurken und hebt solche in einem Glase auf. (Das Gewürz kann man dabei lassen oder entfernen.)

### **Senfgurken einzumachen.**

Halb grüne und halb gelbe große Gurken werden geschält, gespalten, ausgeschabt, geviertelt und 8—10 Stunden, mit Salz bestreut, stehen gelassen. Nachdem man sie dann in einem irdenen Durchschlag hat ablaufen lassen, schütte man sie auf ein Tuch und lasse sie hier noch vollends ablaufen und trocknen. Dann wird leichter Essig kochend über die in einen Topf gelegten Gurken gegossen und diese bleiben dann so wieder 6—8 Stunden stehen. Abermals lasse man sie in einem irdenen Durchschlage ablaufen, trockne sie dann mit einem reinen Tuche ab und packe sie schichtweise in Steintöpfe oder Gläser mit folgenden Sachen ein, als: Pfefferkraut, Thymian, Basilikum, Estragon, ganzem Ingwer, in Muslinbündelchen gethanem Senf, Perlschalotten, in Würfel geschnittenen Meerrettig, Lorbeerblättern, großem und kleinem Pfeffer (auch weißem Pfeffer), Nelken und weißen Zwiebeln. Sodann gießt man Weinessig, den man vorher kochend gemacht hat, darüber.

### **Pfeffergurken einzulegen.**

Hierzu werden kleine saubere Gurken ausgesucht, dieselben einige Stunden in frisches Wasser gelegt und ein wenig abgewaschen, wonach man dann das Wasser völlig ablaufen läßt, die Gurken salzt und sie so gesalzen 24 Stunden stehen läßt. Hierauf trockne man sie mit einem Tuche ab, gieße guten kochenden Essig darüber und lasse sie wiederum 24 Stunden stehen. Dann lasse man sie in einem irdenen Durchschlage rein ablaufen, trockne sie noch etwas ab und sichte sie nun mit folgenden Sachen in einen Topf oder



Glas : Lorbeerblättern, großem und kleinem Pfeffer (womöglich weißem), Nelken und Pfefferkraut. Hierauf kochte man guten Weinessig und giesse denselben, noch etwas lau, auf die Gurken, binde das Gefäß aber erst nach dem Erkalten zu.

### **Zwiebeln aufzubewahren.**

Man hängt die Zwiebeln am besten, nachdem sie an einem lustigen Orte ausgetrocknet sind, in einer Kammer auf, da sie, am Boden liegend, leicht faulen. Bei Frost bringt man sie in einen trockenen Keller und hängt sie im Frühjahr wieder heraus.

### **Nothkohl einzumachen.**

Hierzu nimmt man kleine Köpfe Nothkohl, giebt ihm im Strunke einen Kreuzschnitt und brüht ihn in kochendem Wasser gut ab. Wenn er kalt und rein abgelaufen ist, so drückt man ihn in Steintöpfe oder Fäßchen ordentlich ein, gießt etwas mit wenig Salz und Gewürz abgekochten Essig darauf, legt ein Tuch darüber, ein Brett und einen nicht zu schweren Stein darauf und verwahrt ihn im Keller. Man giebt ihn als Salat, schneidet ihn dazu in Viertel und übergießt ihn mit Del und Essig.

### **Sauerkohl einzumachen.**

Derselbe wird, nachdem den Kohlköpfen der Hauptstengel und die äußeren Blätter genommen, auf einem dazu bestimmten Hobel oder mit einem scharfen Messer sehr fein geschnitten, dann mit Salz untermischt und mittelst einer hölzernen Stampfe ganz fest in ein reines Faß gedrückt. Salz muß nicht zu viel zugegeben werden, zu 13 bis 14 Litern ( $\frac{1}{4}$  Scheffel) zerschnittenem Kohl ungefähr 50 Gramm (3 Loth). Nachdem der Winterbedarf ins Faß recht fest eingepreßt ist, wird der Kohl mit einer Lage Kohlblätter überdeckt, darüber ein Tuch gelegt, welches besonders ringsherum recht fest eingedrückt wird, dann kommt der Deckel darauf, aber nicht oben auf das Faß, sondern über das Tuch, zuletzt ein schwerer Kiesel oder auch mehrere, falls einer zu leicht sein sollte. Oben wird dann das Faß durch ein Tuch verbunden. Beim Oeffnen des Fasses zum erstmaligen Gebrauch muß der Stein weggenommen, dann mit einer Schaumfelle der vorgefundene Schaum abgescöpft und nun der Deckel mit dem Tuche schnell abgehoben werden. Ueberhaupt muß man auf alle Art die bräunlich aussehende obere Brühe wegzubringen suchen, ehe sie sich mit dem Kohle vermischen kann, weil dieser schlecht aussehende Schlamm demselben eine widrige Farbe geben würde. Sollte der Kohl vielleicht oben trocken und ohne Brühe sein, so hat derselbe durch die

Gährung sich gehoben und muß diesem schon nach wenigen Wochen, nachdem der Kohl eingemacht ist, durch Niederdrücken mit einer Kelle abgeholfen werden, weil der saure Kohl sonst unausbleiblich verderben würde. Stein und Deckel müssen beim jedesmaligen Oeffnen des Fasses abgewaschen, auch der Schlamm, falls sich wieder welcher angelegt, weggenommen werden, weil sich sehr leicht Würmer darin erzeugen.

### **Rothe Rüben einzumachen.**

Die Rüben werden abgewaschen und so lange gekocht, bis sie sich weich stechen. Dann wird das Wasser davon abgegossen, und nachdem sie kalt geworden sind, werden sie in Scheiben geschnitten und schichtweis mit würfelig geschnittenem Meerrettig und wenig Garbe in einen Topf gelegt, wo dann noch vorher abgekochter leichter Essig abgekühlt darüber gegossen wird. Nach ein paar Tagen sind sie schon zu genießen.

### **Birnen in Essig einzumachen.**

Die Birnen werden geschält, in Hälften zerschnitten und das Kernhaus herausgenommen. Dann kocht man guten Essig mit Zucker, Zimmt und etwas Nelken, schäumt ihn ab, thut die Birnen hinein, läßt sie darin ziehen, bis sie ziemlich weich sind, und schüttet sie dann in einen Napf. Andern Tags wird der Essig abgegossen und so lange eingekocht, bis die Brühe wie dünner Syrup fließt. Nun legt man die Birnen in ein Einmachglas, schüttet die erkaltete Brühe darüber und bindet das Glas fest mit steifem Papier zu.

### **Pflaumen einzumachen.**

Auf 4 Kilogramm (8 Pfund) ganze Pflaumen werden 33 Gramm (2 Loth) Zimmt und 17 Gramm (1 Loth) Nelken in ein Glas gelegt, dann werden 2¼ Liter (2 Quart) Essig mit etwas mehr als ¼ Liter (¼ Quart) Cahors und 1½ Kilogramm (3 Pfund) Zucker zusammen aufgeköcht und kalt auf die Pflaumen gegossen. Wenn diese damit 24 Stunden gestanden haben, wird der Essig wieder aufgeköcht und kalt aufgegossen; man läßt es abermals 24 Stunden stehen, gießt zum dritten Male die Sauce in die Kasserolle ab, und wenn sie köcht, wird die Hälfte von den Pflaumen hinein, die andere Hälfte aber in eine Terrine geschüttet und das Glas gewärmt. Die Pflaumen werden ein wenig mit der Sauce geköcht, und wenn sie anfangen, weich zu werden, dann nimmt man sie schnell mit einem Schaumlöffel heraus, legt sie ins Glas, schüttet die andere Hälfte aus der Terrine sogleich wieder in die Kasserolle und verfährt damit so, wie mit der ersten. Wenn alle Pflaumen heraus sind, läßt man die

Sauce so lange kochen, bis sie klebrig ist, doch auch so, daß man genug zu den Pflaumen behält, über welche sie dann heiß gegossen wird.

### **Senfbirnen einzumachen.**

Man nimmt dicke Winterbirnen, schneidet oben die Blume heraus und kocht sie in weichem Wasser etwa eine halbe Stunde lang. Jetzt schöpft man sie mit der Schaumkelle aus der Brühe heraus und läßt sie erkalten. Ist dies geschehen und ist auch die Brühe erkaltet, so thut man in diese etwas Essig und gemahlene oder gestoßene Senf, rührt alles durcheinander und gießt das Gemisch über die Birnen, nachdem sie in einen Topf eingelegt sind.

### **Wallnüsse einzumachen.**

Man pflückt behufs dessen die Wallnüsse schon Ende Juni ab, durchsticht sie einige Male mit einer Spicknadel und legt sie 8—12 Tage in kaltes Wasser, das man jeden zweiten Tag wechselt. Nachdem man sie alsdann in kaltem Wasser recht weich gekocht und dann etwa 8—12 Stunden in kaltem Wasser hat stehen lassen, läßt man sie auf einem Durchschlage ablaufen. Hierauf kocht man unter fleißigem Schäumen auf 500 Gramm (1 Pfund) Nüsse, 500 Gramm (1 Pfund) Zucker zu einem dicken Syrup, indem man den Saft von 1 Citrone hinzu giebt. In diesen Zucker thut man alsdann die Nüsse und kocht sie damit gut auf. Nun wird alles erkaltet in Einmachegläser gethan, und nach einigen Tagen gießt man den Zucker wieder ab, kocht ihn auf, giebt ihn erkaltet auf die Nüsse und bindet die Gläser zu.

### **Sauere Kirschen einzumachen.**

Zu  $3\frac{1}{4}$  Liter (1 Meße) sauren Kirschen nimmt man 1 Kilogramm (2 Pfund) Zucker,  $1\frac{1}{8}$  Liter (1 Quart) Weinessig, 8 Gramm (5 Quentchen) Zimmt und 8 Gramm (5 Quentchen) Nelken.

An den Kirschen müssen die halben Stiele bleiben. Sie werden in eine steinerne Büchse gelegt und das gröbliche Gewürz allenthalben dazwischen gestreut.

Der Essig wird mit Zucker aufgekocht, abgeschäumt und so lange, bis er nur noch milchwarm ist, bei Seite gestellt, hierauf auf die Kirschen gegossen, und das Gefäß wohlverwahrt.

### **Eingemachte Stachelbeeren.**

Man kocht die Stachelbeeren so lange in mit Weinessig vermischtem Wasser, bis sie aufsteigen; alsdann werden sie herausgenommen und in kaltes Wasser gethan. Nun zerläßt

man so viel Zucker, als die Beeren schwer sind, thut sie hinein und läßt sie etwas über dem Feuer stehen; doch muß man sie recht in Acht nehmen, daß sie nicht auffspringen. Alsdann stellt man sie 24 Stunden an einen kühlen Ort, thut sie dann in einen Durchschlag und läßt den Zucker davon ablaufen, kocht diesen dann noch recht ein, gießt die Beeren dazu, läßt ihn mit diesen noch ein paar Mal aufwallen und schüttet sie alsdann in die Einmachegläser.

#### **Heidelbeeren einzumachen.**

Dieselben werden rein verlesen, in einen messingenen Kessel geschüttet und ein paar Mal, unter fleißigem Abschäumen, darin aufgekocht. Dann läßt man sie in einem irdenen Gefäß abkühlen und füllt sie in ganz ausgetrocknete, mehrere Tage vorher ausgewaschene Flaschen, korkt sie fest zu und verpicht sie.

#### **Breißelbeeren einzumachen.**

Die gut ausgelesenen Beeren werden in einen messingenen Kessel auf schwaches Feuer gesetzt, nach Belieben wird Zucker hinzugefügt, und dann läßt man sie zugedeckt kochen, schäumt sie fleißig ab und läßt sie fernerhin so lange kochen, bis die Breißelbeeren ordentlich geplatzt sind; dann nimmt man sie schnell ab, damit die Sauce nicht zu kurz wird, und thut sie gleich aus den Kessel. Erkalte füllt man sie in rein gemachte, ausgetrocknete Flaschen und korkt und verpicht diese gut.

#### **Himbeer-saft einzumachen.**

Man nimmt gute Himbeeren, welche am selbigen Tage gepflückt sein müssen, an welchem man sie gebrauchen will, verliet sie, ringt sie durch ein Tuch, wiegt hierauf den Saft und thut zu  $1\frac{1}{2}$  Kilogramm (3 Pfund) Saft 500 Gramm (1 Pfund) Zucker, stellt dies in einer verzinnten Kasserolle aufs Feuer und läßt den Saft unter stetem Abschäumen so lange kochen, bis er etwas dick wird. Wenn er sodann abekühlt ist, gießt man ihn in kleine Flaschen, pfropft sie mit neuen Korken zu und verpicht sie gut.

#### **Brombeer-Gelee.**

Man koche die Brombeeren mit etwas Wein und Wasser in einer Kasserolle auf, lasse den Saft durch ein Sieb laufen, thue zu 500 Gramm (1 Pfund) Saft 375 Gramm ( $\frac{3}{4}$  Pfund) Zucker und koche den Gelee zur gehörigen Konsistenz. (NB. Alle Gelee's werden bis zum Breitlauf eingesotten.)

#### **Johannisbeer- und Himbeer-Gelee.**

Man nimmt zur Hälfte recht reife und ausgesuchte Himbeeren und zur andern Hälfte von den Stielen gepflückte



Johannisbeeren, quetscht sie mit einem Löffel, ringt den Saft daraus durch eine Serviette, nimmt zu 500 Gramm (1 Pfund) Saft 250 Gramm ( $\frac{1}{2}$  Pfund) Zucker — wenn man es süß haben will, nimmt man 375 Gramm ( $\frac{3}{4}$  Pfund) Zucker zu 500 Gramm (1 Pfund) Saft — kocht den Zucker in einem Konfiturkessel mit ein wenig Wasser dick, dann gießt man den Saft dazu und läßt es langsam auf Kohlenfeuer kochen, bis es so dick ist, daß es auf einem zinnernen Teller steht und nicht verläuft, wenn man ein wenig darauf thut; dann füllt man es in ein Konfiturglas und läßt es wie gewöhnlich kalt werden.

### **Weinbeeren in Essig.**

Man schneidet von guten, zeitigen Weintrauben die Beeren dicht an den Stielen mit einer kleinen Scheere in ein Glas, giebt aber dabei Acht, daß keine fauligen, aufgesprungenen oder durch das Abschneiden verletzte mit hineinkommen. Nun schüttet man so viel mit mehr oder weniger Zucker gekochten und wieder kalt gewordenen guten Weinessig darüber, als zur Bedeckung der Beeren erforderlich ist, bindet das Glas mit Blase oder Papier zu und stellt es an einen kühlen Ort. Wenn man den siedenden Essig vom Feuer nimmt, kann man etwas Zimmt und Gewürznelken hinein thun. Man giebt die Beeren, gehörig süß gemacht, zu Rindfleisch, Braten und Geflügel.

### **Aprikosen-Gelee.**

Man setze eine beliebige Quantität reife entfernte Aprikosen mit Wasser zum Feuer und koche sie weich; dann schütte man sie in ein Haarsieb, damit der Saft abläuft. Zu  $1\frac{1}{2}$  Liter (1 Quart) Saft nimmt man 1 Kilogramm (2 Pfund) Zucker, siedet ihn bis zum Breitlauf, schüttet die Masse sofort in ein erwärmtes Glas oder in eine Steinbüchse und der Gelee ist fertig.

### **Kirschsaft.**

Man pflückt die Stiele von den Kirschen, thut letztere in einen Reibenapf und reibt sie völlig klein, wobei man hin und wieder einige Steine aufschlägt und darunter läßt. Dann drückt man den Saft durch ein Tuch, kocht ihn mit Zucker ein und füllt ihn in gut verforckte und verpichte Flaschen.

### **Kirsch-Marmelade.**

Dazu nimmt man die großen spanischen Zwieselbeeren (vom *Prunus avium* L.), welche fast alle Jahre gerathen und wegen ihrer Feinheit zu Saucen, sowie wegen Ersparniß an Zucker die Sauerkirschen weit übertreffen, thut sie, nebst

wenig Wasser, in einen Kessel, kocht sie weich und rührt oder streicht sie durch ein feines Drahtsieb. Das Durchgestrichene läßt man auf schwachem Feuer, unter langsamem Rühren, dick einkochen, thut diese Marmelade in Steintöpfe, legt ein in Brantwein getauchtes Blatt Papier darauf, gießt etwas zerlassenen Rindstalg darüber und bewahrt es im Kalten auf.

### **Pflaumen- (Zwetschen-) Muß.**

Man nehme gute reife Zwetschen (Pflaumen), von denen die Stiele abgemacht sind, wasche sie und lasse sie ablaufen. Dann nehme man die Steine heraus und lasse die Zwetschen in einem Kessel unter fortwährendem Rühren vier Stunden kochen. Hierzu thue man verhältnißmäßig in Scheiben geschnittene Citronen, ganzen Zimmt, Gewürznelken und reife Wallnüsse, an denen noch die grüne Schale sitzt. Man lasse es unter stetem Umrühren, bis es gut ist, kochen, welches man daran erkennt, daß, wenn man auf ein Stück Post-Papier etwas Muß füllt, solches auf der andern Seite nicht durchschlägt.

### **Flieder-Muß.**

Man nimmt ganz reifen Flieder, streift die Beeren ab und läßt diese unter stetem Umrühren eine Stunde in einem Kessel kochen. Hierauf gießt man den Flieder durch ein Sieb, damit die Haut und alle Kerne zurückbleiben, setzt den durchgelaufenen Saft wieder aufs Feuer und läßt ihn unter beständigem Rühren so lange einkochen, bis er dick und sämig ist, worauf man ihn in Gläser füllt.

### **Eier für den Winter einzulegen und gut aufzubewahren.**

Dies geschieht am zweckmäßigsten im August und September. Man legt die Eier hübsch schichtenweis in Häcksel (Häckerling), trockenen Sand, feines Salz oder Kleie in einen Kasten oder großen Topf und wendet sie alle drei Wochen etwa um. Noch viel besser und länger erhalten sie sich aber, wenn man sie in Kalkwasser oder in Wasser legt, in dem man 17 Gramm (1 Loth) Chlorkalk auflöste. Die letzten Eier von einem Schock mit solchem Wasser in einem Fasse, einer sogenannten Gelte, in einem Keller, wo es nicht friert, aufbewahrt, sind im Februar des nächstes Jahres noch so frisch, als wenn sie eben erst vom Huhne kämen. Nur muß man nicht Eier aufbewahren wollen, die schon beim Einlegen auf dem Wasser schwimmen; sie sind dann schon in faulem Zustande. — In neuerer Zeit hat man ein Mittel entdeckt, um die Eier in einem kleinen Raume auf Land- und Seereisen mitzunehmen. Sie werden nämlich ausgeschlagen



und bei gelinder Wärme getrocknet, dann zu Pulver gestampft und in luftdichten, mit einem Stöpsel versehenen Flaschen aufbewahrt. Beim Gebrauch rührt man einige Löffel voll Wasser an und verwendet sie wie die frischen Eier.

### **Butter, Talg u. s. w. vor dem Ranzigwerden zu bewahren.**

Will man dergleichen Sachen aufbewahren oder versenden, so schlage man sie in mit Lauge von festem Holze stark befeuchtete leinene Tücher. Potasche in Wasser aufgelöst und die Tücher damit befeuchtet, thut dieselben Dienste.

## **2. Das Räuchern und Pökeln des Fleisches.**

### **Rindfleisch zu räuchern.**

Man wählt hierzu die Stücke längs der Brust vom Ochsen, von 2½—4 Kilogramm (5—8 Pfund), reibt selbige auswendig und besonders auch in allen Ecken sehr stark mit Salz, wozu ein wenig Salpeter gegeben wird, legt das Fleisch in ein reines dazu bestimmtes Faß und bestreuet es noch sehr stark mit Salz. Das Fleisch kann im Faße wohl ein Stück auf das andere gelegt werden, doch muß überall viel Salz dazwischen sein, weil es sonst leicht verdirbt. Man nimmt auf 12 Kilogramm (24 Pfund) Rindfleisch, 750 Gramm (1½ Pfund) Salz und 100 Gramm (6 Loth) Salpeter. Nach 8—10 Tagen wird das Fleisch aus dem Salze genommen und Bindfaden, um es aufzuhängen, durchgezogen. Damit es reinlich bleibt, reibt man es gewöhnlich mit Kleie ein und hängt es dann einige Wochen über ein Holzfeuer. Nachdem das Fleisch eine bräunliche Farbe bekommen und ganz trocken ist, wird es abgenommen und in ein Faß gelegt. Das Berühren wird durch Stückchen Holz verhindert und die leeren Stellen werden im Faße ganz mit Hobelspähnen ausgefüllt, dann das Faß vorsichtig zugedeckt und an einem dunkeln, trockenen Orte aufbewahrt. Das Einsalzen und Räuchern alles Fleisches kann nur vom Oktober bis Anfang März geschehen.

### **Rindfleisch zu pökeln.**

Das Fleisch wird mit Salz oder etwas Salpeter eingerieben, dann sofort in ein dazu eingerichtetes ganz wasserdichtes Faß fest verpackt, welches nachher durch den Faßbinder fest zugemacht werden muß. Dieses Faß muß in den ersten vier Wochen alle Tage und später alle Woche einmal umgekehrt werden.



### **Pommerische Spitzgänse.**

Fette Gänse werden gepflückt, gesengt, recht gut mit warmem Wasser und Kleie abgewaschen und an einem kühlen Orte aufgehangen. Tags darauf werden sie ausgenommen, die Flügel ausgedreht und die Brust rund herum ausgelöst. Dann mengt man zu  $3\frac{1}{4}$  Liter (1 Meße) Salz, 33 Gramm (2 Loth) fein gestoßenen Salpeter und salzt damit die Brüste nicht zu sehr, doch so, daß sie Lake geben, legt sie dann in einer Wanne neben einander, bedeckt sie mit einem leinenen Tuche und läßt sie, je nachdem sie groß sind, 3—8 Tage im Salze liegen, währenddem sie täglich 5—6 Mal mit ihrer eigenen Lake begossen werden müssen. Dann nehme man sie heraus, bestreue sie ganz mit Weizenkleie, wickle sie ganz in Papier ein und hänge sie 3—8 Tage in Rauch, je nachdem der Rauch stark oder schwach ist und die Brüste längere oder kürzere Zeit sich halten sollen. Hals, Rücken, Keule und Flügel der Gänse salze man ein und verbrauche sie als Pötelfleisch.

### **Schweinefleisch einzupöteln.**

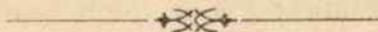
Hierzu nimmt man gewöhnlich die Beine, die Schnauze, die Ohren und vorzüglich Rippenstücke, von denen mehr oder weniger Fleisch abgeschnitten ist. Man legt die Stücke in ein Faß und streut viel Salz dazwischen und darüber, welches allmählig schmilzt und die Salzbrühe bildet, in welcher das Fleisch liegen bleibt. Doch muß immer so viel Brühe da sein, daß das Fleisch völlig davon bedeckt ist; wo nicht, so gießt man etwas Wasser hinzu.

### **Schweineschinken zu räuchern.**

Die Schinken werden stark mit Salz, mit etwas Salpeter vermischt, gerieben, müssen dann 14 Tage in Salz liegen, und es muß einige Mal nachgesehen werden, ob vielleicht das oben liegende Salz weggeschmolzen ist, in welchem Falle dann von Neuem wieder viel Salz übergestreut wird. Nachdem sie aus dem Salze genommen, wird unten am Beine ein starker Bindfaden durchgezogen, worauf sie aufgehängt und mit Holzrauch 6—8 Wochen geräuchert werden.

### **Speck zu räuchern.**

Derselbe wird mit Salz eingerieben, darf aber längstens nur sechs Tage im Salze liegen bleiben und nur einige Wochen räuchern, bis die Schwarte hellbraun und trocken ist.



### 3. G e t r ä n k e.

#### Warmbier.

Zu 1 $\frac{1}{8}$  Liter (1 Quart) guten Biers nimmt man drei Eidotter und quirlt sie mit ein paar Messerspitzen Mehl und etwas Zimmt oder Ingwer in ein wenig kaltes Bier. Sobald das dazu bestimmte Bier kocht, rührt man das Eingequirlte dazu und läßt es nebst gehörigem Zucker, Butter und Salz unter beständigem Quirlen wieder anziehen. Ehe das Bier zu kochen anfängt, muß es gut abgeschäumt werden.

#### Limnade.

Zu einem starken halben Liter ( $\frac{1}{2}$  Quart) kaltem Wasser wird der Saft einer Citrone und genügender Zucker genommen und dies dann durch ein Haarsieb gegeben.

#### Apfeltrank.

Man schält 12 Borsdorfer Äpfel und kocht sie in  $\frac{1}{2}$  Liter ( $\frac{1}{2}$  Quart) Wasser 1 Stunde lang in einem neuen mit Wasser ausgekochten Topfe, der oben zugedeckt wird. Man preßt sie dann durch ein leinenes Tuch, thut 2 Gramm (1 Quentchen) Muskatnuß, etwas zerriebenes Brod, 2 Gläser weißen Wein und soviel Zucker hinzu, als nöthig ist.

#### Chocolade in Milch, Wasser oder Wein.

1. In M i l c h. — Man thut das Gelbe von 6—8 Eiern in eine Kasserolle, schlägt es durch, gießt nach und nach 1 $\frac{1}{8}$  Liter (1 Quart) Milch darunter, thut zu diesem 250 Gramm ( $\frac{1}{2}$  Pfund) geriebene Chocolade und etwas Zucker, und läßt sie unter beständigem Schlagen einmal aufkochen. Dann nimmt man sie vom Feuer, schlägt sie noch etwas und gießt sie in die Kanne. — 2. In W a s s e r. — Man reibt Chocolade, thut diese in kochendes Wasser und zieht sie, wenn man sie ganz leicht haben will, nur mit Kraftmehl ab. Besser und schwerer wird sie, wenn man sie mit Gelbei abzieht. — 3. Mit W e i n wird sie ebenso bereitet, als die mit Wasser, nur daß man nach Belieben noch rothen oder weißen Wein unter das Wasser nimmt, auch noch etwas Zucker.

#### Bunisch.

Man gießt 1 $\frac{1}{4}$  Liter (1 $\frac{1}{2}$  Quart) kochendes Wasser in eine Terrine, setzt den durch ein Tuch ausgedrückten Saft von 2 Citronen, 500—625 Gramm (1—1 $\frac{1}{4}$  Pfund) Zucker,  $\frac{1}{2}$  Flasche feinen Rum, oder noch besser Arrac hinzu, rührt alles um und läßt es gut verdeckt eine Weile anziehen. Statt des bloßen Wassers kann man auch einen nicht zu



starken Theeaufguß nehmen, wodurch der Punsch einen noch pikanteren Geschmack erhält. Derselbe wird in der verdeckten Terrine warm aufgetragen.

#### **Weinpunsch.**

Derselbe wird nach der vorstehenden Vorschrift nur mit dem Unterschiede bereitet, daß man den Citronensaft, wenn man will, weglassen kann und zu den angegebenen Ingredienzen noch  $\frac{1}{2}$ —1 Flasche Weißwein fügt.

#### **Eierpunsch.**

Man zerschlage in einem Kessel 6 ganze Eier und 6 Eidotter mit einer Ruthe, gieße nach und nach  $1\frac{1}{8}$  Liter (1 Quart) Wasser und  $1\frac{1}{8}$  Liter (1 Quart) Wein dazu und thue 500—750 Gramm (1— $1\frac{1}{2}$  Pfund) Zucker, auf welchem ein paar Citronen abgerieben sind, in kleine Stückchen geschlagen, hinein, lasse es unter beständigem Schlagen auf nicht starkem Feuer einmal aufwallen, setze es ab, schlage noch kurze Zeit fort und gieße dabei den nöthigen Rum oder Arrac, nebst dem Saft von 3 Citronen hinzu.

#### **Bischoff.**

Man nimmt Pomeranzenertract (Bischoffertract) oder richtige Pomeranzentinktur, wie solche in allen Apotheken zu haben ist, thut davon etwa  $\frac{1}{2}$  bis 1 Eßlöffel voll zu einer Flasche Rothwein und fügt Zucker bis zur gehörigen Süßigkeit hinzu, so hat man den einfachsten und gesündesten Bischoff, ohne alles weitere Gewürz. Wer ihn aber pikanter und gewürzhafter haben will, der mische einige Tropfen Zimmt- und Nelkentinktur, die man sich selbst durch Aufguß von ein wenig rothem Wein auf gestoßenen Zimmt und Gewürznelken bereitet, unter denselben.

#### **Kardinal.**

Er unterscheidet sich von dem Bischoff nur dadurch, daß man statt Rothwein vielmehr Weißwein nimmt.

#### **Grogg.**

Man gieße 2 Theile kochendes Wasser und 1 Theil Rum oder Arrac zusammen und süße es nach Belieben.

#### **Eierwein (Dreifuß).**

In  $1\frac{1}{8}$  Liter (1 Quart) Wein quirlt man 5—6 Eidotter und eine Messerspiße Mehl kalt ein, setzt es auf gelindes Feuer, thut Zucker, abgeriebene Citronenschale und Zimmt nach Belieben hinzu und läßt es unter beständigem Rühren anziehen, bis es schäumt und in die Höhe steigt. Man servirt den Eierwein in Tassen, und wenn er gut ist, so muß er ganz wie Schaum in der Tasse sein.



### **Netos (abgeglühter Wein).**

Er ist ein ähnliches Getränk wie der Eierwein, doch fallen die Eier weg. Man thut nämlich  $1\frac{1}{8}$  Liter (1 Quart) Wein mit etwas ganzem Zimmt und Nelken, zusammen 8 Gramm ( $\frac{1}{2}$  Loth), ein wenig Muskatnuß und 125 Gramm ( $\frac{1}{4}$  Pfund) Zucker in ein gut zugedecktes Gefäß, setzt dies aufs Feuer und läßt den Wein langsam bis zum Kochen heiß werden, seigt ihn durch und servirt ihn heiß.

### **Himbeerwein.**

Man zerdrücke die Himbeeren, presse sie aus und filtrire den Saft durch Flanell in ein porzellanenes Geschirr. Zu jeder Kanne Saft setze man 1 Kilogramm (2 Pfund) fein gestoßenen Zucker, rühre ihn gut um und lasse ihn 3 Tage zugedeckt stehen. Alsdann gieße man ihn klar ab, thue zu jeder Kanne 2 Kannen weißen Wein, ziehe ihn auf Flaschen und nach 8 Tagen wird er trinkbar sein.

### **Stachelbeerwein.**

Ganz reife Stachelbeeren werden zerquetscht, worauf man sie 3—4 Tage, bis sich der Saft gehörig abgesondert und ausgeschieden hat, ruhig stehen läßt und sie dann auspreßt. Auf die zurückgebliebene Schale und Körner kann man noch einmal etwas Wasser (etwa den 10ten Theil) gießen und sie abermals auspressen. Den so erhaltenen Most, welcher süß wie Weinmost, doch anfangs etwas herbe schmeckt, bringt man auf ein Fäßchen, legt dies mit offenem Spunde sechs Wochen in den Keller, hält es durch Nachgießen von zurückgehaltenem Stachelbeersaft oder Wein oder Wasser stets voll, bis die Gährung vorüber und die Flüssigkeit klar ist, worauf man den Most behutsam von der abgesetzten Hefe abzapft, ihn auf Flaschen füllt und ihn abermals sechs Wochen im Keller im Sande liegen läßt. Man hat dann einen sehr lieblichen Wein.

### **Johannisbeerwein (Johannisbeer-Champagner).**

Er wird ebenso wie der vorige bereitet, nur daß man statt Stachelbeeren ganz reife, von den Stielen befreite Johannisbeeren, oder aber Stachelbeeren und Johannisbeeren zu gleichen Theilen nimmt.

### **Kirschliqueur.**

Man zerstoßt frische Kirschkerne, thut sie in eine große Flasche, gießt  $1\frac{1}{8}$  Liter (1 Quart) Kirschsaft und  $2\frac{1}{2}$  Liter (2 Quart) leichten Franzbranntwein dazu und läßt dies Gemisch 14 Tage an der Sonne ziehen, indem man ein mit einer Stecknadel ein paar Mal durchstößenes Papier darüber



bindet und es täglich einige Mal umschüttelt. Dann löst man 500 Gramm (1 Pfund) zerstoßenen Zucker darin auf, seihet es durch, läßt es durch Stehenlassen abklären und füllt dann den Liqueur auf kleine Flaschen. Oder: Man nimmt keinen Kirschsafft, sondern bloß getrocknete Kirschen, von denen man etwa 500 Gramm (1 Pfund) in einem Mörser zerstößt und, nachdem sie in eine Flasche gethan sind, 1<sup>1</sup>/<sub>8</sub> Liter (1 Quart) leichten Franzbranntwein darüber gießt, dann 500 Gramm (1 Pfund) Zucker, 17 Gramm (1 Loth) Zimmt und ein paar Nelken dazu giebt und den Liqueur 14 Tage in der Sonne oder auf einem Ofen ziehen läßt, worauf er durchgeseiht wird.

### **Himbeerliqueur.**

500 Gramm (1 Pfund), zerquetschte Himbeeren werden mit etwa 1<sup>1</sup>/<sub>8</sub> Liter (1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Quart) leichtem Franzbranntwein übergossen, dann 750 Gramm (1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Pfund) Zucker und 17 Gramm (1 Loth) Zimmt nebst ein paar Nelken hinzugethan und das Gemisch 14 Tage zum Ziehen in die Sonne gesetzt. Während des Ziehens wird, wie bei allen Liqueuren, ein durchlöcherteres Papier (s. Kirschliqueur) über die Flasche gebunden und diese von Zeit zu Zeit umgeschüttelt.

### **Heidelbeerliqueur.**

Man zerquetscht 250 Gramm ( $\frac{1}{2}$  Pfund) frische Heidelbeeren, thut sie in eine Flasche mit 1<sup>1</sup>/<sub>8</sub> Liter (1 Quart) leichtem Franzbranntwein, setzt 8 Gramm ( $\frac{1}{2}$  Loth) Zimmt und 1 Gramm ( $\frac{1}{2}$  Quentchen) Nelken hinzu und läßt den Liqueur 14 Tage in der Sonne ziehen, worauf er filtrirt wird. Diesen Liqueur kann man auch von getrockneten, etwas zerquetschten Heidelbeeren bereiten und wird selbiger oft als Hausmittel zum Stopfen einer Diarrhoe gebraucht.

### **Kümmel-, Anis-, Zimmt- oder Citronenliqueur.**

Man nehme 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Flasche Spiritus von 80 Grad nach Richter oder von 90 Grad nach Tralles, verdünne ihn mit 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Flaschen Wasser und thue 333 Gramm (20 Loth) Zucker darunter, so hat man die Grundlage, woraus man nun nach Belieben einen von den oben genannten Liqueuren machen kann. Man setzt nämlich nun entweder 20 Tropfen Kümmelöl, oder 10 Tropfen Anisöl, oder 15 Tropfen Zimmtöl, oder 30 Tropfen Citronenöl hinzu. Ebenso verfährt man, wenn man Wachholder- oder Pfeffermünzliqueur bereiten will, wo man so viel Tropfen Wachholder- oder Pfeffermünzöl hinzu giebt (15—20 Tropfen), bis der Geschmack stark genug ist.



## Bemerkungen,

die jeder Köchin zu wissen nöthig sind.

### A.

Die Gefäße, welche zum Kochen, Braten, Backen, Schlagen, Rühren oder Aufbewahren der Speisen gebraucht werden, sind verschiedener Art. Die besten sind die aus Thon, Erde, Porzellan, Glas oder Stein gefertigten, weil sich darin keine für die Gesundheit schädlichen Bestandtheile ansetzen; dann sind die von Eisen zu empfehlen; weniger anzurathen die von Zinn und am schlechtesten und gefährlichsten diejenigen von Messing oder Kupfer, daher man letztere so wenig als möglich zum Kochen verwenden sollte! Ist dies indeß nicht zu vermeiden, so müssen dieselben wenigstens stets gut verzinnt sein und zuerst mit Asche ausgekocht oder geschauert werden, welches Verfahren beim öftern Gebrauch dieser Gefäße auch oft wiederholt werden muß. Zeigen sich schwarze Flecken in den Gefäßen, so muß die Verzinnung erneuert werden. Sauere und stark gesalzene Speisen muß man nie in messingenen und kupfernen Gefäßen erkalten lassen, desgleichen kein Fett; diese Gefäße setzen davon Grünspahn ab.

Zum Einrühren, wie zum sonstigen Bereiten von Speisen ist irdenes Geschirr, sowie das von braunen oder weißem Steingut besonders zu empfehlen. Letztere beiden Arten, sowie gläserne und porzellanene Gefäße, nimmt man auch zum Aufbewahren gekochter Speisen. In Töpfen von braunem Steingut, oder in Gläsern, verwahrt man auch alle eingemachten Früchte, grüne eingemachte Bohnen &c. In silbernen Geräthen muß man niemals Speisen aufbewahren. Das zinnerne Küchengeschirr muß von reinem englischen Zinn gefertigt sein. Alles neue Kochgeschirr muß erst 24 Stunden in reinem Wasser stehen. Irdenes Geschirr, Glas oder Porzellan schützt man am besten gegen das Zerspringen, wenn man es in einem Behältnis mit kaltem Wasser aufs Feuer setzt und es so lange darin stehen läßt, bis es einige Zeit gekocht hat. Neue eiserne Gefäße werden vor dem ersten Gebrauch mit Lauge oder Lehm tüchtig ausgekocht.



Auch ist es anzurathen, die Kochgeschirre (namentlich die Kupfern), sowie die übrigen Geräthschaften, ehe man sie in Gebrauch nimmt, nochmals auszuspülen und mit einem reinen Tuche auszuwischen, damit Staub und jeder schädliche Anfaß, welcher durch die in der Küche vorherrschende Ausdünstung und Feuchtigkeit entstanden sein könnte, entfernt wird.

Ist eine Kasserolle sehr angebrannt und inwendig schwarz geworden, so kocht man sie mit einer Lauge von Holzasche aus, wodurch sie wieder weiß wird.

### B.

Wenn man gestoßenen Zimmt gebraucht, so nimmt man hierzu am besten den ganz feinen dünnen, indem der starke ausgewachsene zu wenig Kraft enthält.

### C.

Das Fleisch, welches man zum Kochen oder Braten gebrauchen will, muß im Winter 2—3, im Sommer 1 Tag alt sein, weil es dadurch zarter und mürber wird. Auch wässere man das Fleisch zum Braten zuvor nur höchstens eine halbe Stunde ein, weil es sonst zu viel Kraft verliert. Das kleingeschnittene Kochfleisch wird aber nur abgewaschen.

Das Rindfleisch erfordert 3—3½ Stunden zum Kochen; Kalbfleisch erfordert 1½—2 Stunden; Hammelfleisch 3, ein altes Huhn 3—4, junge Hühner und Küken 1 gute Stunde; ein Kalbskopf 2—2½, geräucherte Schinken 5 Stunden.

Geräucherten Schinken und Speck reinigt man am besten mit warmem Wasser und Kleie.

Ein für allemal sei auch hier bemerkt, daß alles Geflügel, welches man kochen oder braten will, wenigstens einen Tag vorher geschlachtet werden muß, sonst wird es ebenfalls nicht weich, sondern bleibt zähe. — Will man es im Winter aufbewahren, so hängt man es unausgenommen an dem Kopfe in die Luft; in diesem Fall wird das Fleisch auch mürber.

Das Wildpret wird am weichsten, wenn es im Winter 8—14 Tage, im Sommer aber — in einem kühlen lustigen Keller — nur einige Tage hängen kann. Um Fleisch und Wildpret im Sommer länger aufzubewahren und weil es dadurch auch viel schmackhafter wird, lege man es in Milch; bei Wildpret ist saure Milch noch besser.

Das Spicken der Braten geschieht, indem man ein festes Stück geräucherten Speck ohne Schwarte nimmt, dasselbe auf ein Brettchen legt und davon dünne Scheiben abschneidet, die man wieder aufeinander legt und davon der Breite nach dünne gleichmäßige Streifen schneidet; dann steckt man mit



der linken Hand ein Spickstreifen in die Spicknadel und zieht es mit der rechten so weit durch das Fleisch, daß es an beiden Seiten etwas mehr als 1 Centimeter ( $\frac{1}{2}$  Zoll) hervorsieht. Die folgenden Streifen werden in gerader Richtung immer dicht nebeneinander angebracht, wie z. B. bei Hasen, die auf jeder Seite des Rückens 2, also im ganzen 4 Spickreihen erhalten.

#### D.

Verfahren beim Federvieh hinsichtlich des Aufbaus und der Reinigung desselben.

1. Gänse und Enten werden gleich nach dem Schlachten, wo sie noch warm sind, gerupft; dann läßt man sie am liebsten einen Tag hängen, wonach man sie senkt und mit Kleie und heißem Wasser abwäscht. Völlig abgekühlt, werden sie dann erst ausgenommen; hierauf wird der Hals und die Flügel abgehauen, nochmals werden sie ausgewaschen und kurz vor dem Braten einige Minuten eingewässert. Soll das Blut davon benutzt werden, so fängt man es unter fortwährendem Rühren in ein Gefäß mit etwas Essig auf.

2. Alte und junge Hühner werden nach dem Schlachten mit den Federn eine Stunde in kaltes Wasser gesteckt und dann mit heißem Wasser abgebrüht (die jungen Hühner aber weniger heiß). Nachdem sie abgekühlt sind, werden sie ausgenommen und kurz vor dem Gebrauch einige Minuten eingewässert.

3. Tauben werden, gleich nachdem ihnen der Kopf abgedreht worden, gerupft; dann werden sie ausgenommen, ausgewaschen und kurz vor dem Gebrauch ganz kurze Zeit eingewässert. Magen und Leber stecke man ihnen unter die Flügel und drehe diese nach dem Rücken, welches letztere Verfahren man auch bei den jungen Hühnern anwendet. (Man verspeist gewöhnlich nur junge Tauben, da alte, außer zum Suppenkochen, nicht gut genießbar sind.)

4. Einem Puter schlägt man vor dem Ausnehmen den Brustknochen ein, doch so, daß man abwechselnd auf beide Seiten der Brust schlägt, damit die Brusthaut nicht aufspringt. Beim Ausnehmen bricht man dann die Knochen vollends aus, zieht die Halshaut zurück, hackt nun den Hals etwas kürzer, nimmt schnell den Kropf heraus, schneidet die Füße ab und die Bauchhaut mit einem kleinen Schnitt in der Länge behutsam auf und nimmt ihn nun so aus, damit er von seinem Ansehen nichts verliert. Nachdem er ausgenommen, wird er gut ausgewässert und gewaschen, der Magen und die Leber zwischen die Flügel geklemmt, worauf man dann die Keulen auf beiden Seiten wieder andrückt,

damit die Brust in die Höhe kommt. Hierauf steckt man durch die Keulen einen dünnen hölzernen Speiler, zieht die Halshaut nach dem Rücken zu, so daß keine Oeffnung bemerkbar ist und befestigt ihn dann an einem Bratspieß.

Um Geflügel längere Zeit aufzubewahren, zieht man mit einem kleinen Haken behutsam die Eingeweide durch den After heraus und steckt Papier an die Stelle, hängt es dann mit den Federn an einem kühlen Orte auf, oder legt es, in ein reines Tuch geschlagen, auf Eis. Auch ist darauf zu sehen, daß das Geflügel kurz vor dem Schlachten nicht mehr frißt, weil das im Kropf enthaltene Futter leicht säuerlich wird und dem Fleische dann einen unangenehmen Geschmack mittheilen würde.

Beim Einkaufe des Geflügels ist besonders auf Größe, Jugend und Gesundheit zu sehen. Kennzeichen der Jugend bei Gänsen und Enten sind: ein biegsamer, lichtgelber Schnabel und eben solche Füße, die sich leicht ausreißen lassen, ein weißer Ring um die Pupille im Auge, weiche Gurgel und Flügel, spitze Nägel, schlanker Wuchs und helle Stimme. Haben sie einen hängenden Bauch, grobe, schuppige rothe Füße, einen blauen oder gelben Ring um die Pupille des Auges, eine Luftröhre, die dem Drucke des Fingers nicht nachgiebt, so sind dies sichere Zeichen, daß sie alt sind. — Der Gänserich hat zäheres Fleisch als die Gans; beinahe ungenießbar sind Gänse, die über ein Jahr alt sind. Hühner und Hähne sind am besten zum Verspeisen, wenn sie 5—6 Monate alt sind, jüngere sind weniger schmackhaft, ältere haben zähes und trockenes Fleisch. Das Alter der Hühner und Kapauen erkennt man am Sporn; sind sie noch jung, so ist dieser kurz und stumpf, bei Alten aber lang und spitz.

Bei dieser Gelegenheit will ich beiläufig noch anführen, wie man, auch wenn man keine Landwirthschaft hat, immer gute eßbare Hühner und die größtmögliche Anzahl Eier von denselben haben kann, falls man nur einen Hof und einen guten Hühnerstall auf demselben hat. Man suche immer ein- bis dreijährige Hühner zu haben. Diese füttere man im Sommer mit Gerste oder schlechtem Weizen, im Winter aber mit gewärmtem Hafer und warmem Wasser. In letzterer Jahreszeit lasse man die Hühner nie aus dem Stalle, der etwas weitläufig und vor der Nord- und Ostluft gesichert sein muß, und den man wie einen Taubenschlag einrichten kann, so daß jede Henne darin ihr eigenes Nest hat, welches sie sich aufsuchen muß. Letzteres ist der Hauptkunstgriff, um viele Eier zu erhalten. Man läßt jede Henne 12—15 Eier legen, ehe man einige wegnimmt,



damit sie beim Anblick vieler Eier immer muthig und eifrig im Legen bleibt; dann aber nimmt man ihr so viele weg, daß nur immer etwa drei im Neste bleiben. Diejenigen Hühner, welche das Glucken nicht bald verhindern lassen, läßt man brüten. Nach dieser Behandlungsweise legen die Hühner 2—3 Tage hintereinander, ehe sie einen Tag ausruhen und bei dem gewärmten Futter im Winter fast so viele Eier als im Sommer.

### E.

Reis reinigt man am besten, wenn man ihn, gelesen, eine Zeit lang vor dem Gebrauche in kaltes Wasser legt, dann einige Mal mit kochendem Wasser abbrüht und hierauf mit kochendem Wasser beisezt. Wenn er anfängt zu kochen, gießt man ihn abermals ab, setzt ihn wieder in kochendem Wasser bei, worin er gar wird.

Reisgries, Maisgries, Hafergries, Buchweizengries wird, je nachdem es nöthig, kalt oder warm gewaschen, oder ein oder einige Mal behutsam abgeschwemmt. Der körnige Gries darf nur kalt abgeschwemmt oder gewaschen werden.

Sago (brauner ist der beste) liest man erst rein, wäscht ihn dann mit kaltem Wasser ab, setzt ihn ans Feuer, läßt ihn einmal aufkochen und gießt ihn in einen feinen Durchschlag oder Sieb, in welchem man ihn in einem Gefäße mit kaltem Wasser abwäscht, ablaufen läßt und ihn dann zum Gebrauch nimmt.

Graupen wäscht man einige Male kalt ab, setzt sie mit kaltem Wasser bei und rührt sie beim Kochen dann und wann mit einer hölzernen Kelle, ja nicht mit einem Blechlöffel, um, weil die Suppe in letzterem Falle eine schmutziggraue Farbe erhält, weshalb auch kein blecherner Deckel aufgelegt wird.

Mandeln werden erhitzt, bis bald zum Sieden, dann sogleich abgenommen, abgezogen und in reines kaltes Wasser gethan; hierauf werden sie ausgewaschen und wieder in frisches Wasser gethan, getrocknet und gebraucht.

Um kleine Rosinen zu reinigen, stellt man solche in einem Topfe mit kaltem Wasser so lange ans Feuer, bis das Wasser stark erhitzt ist, gießt sie dann in einen Durchschlag, läßt das Wasser rein ablaufen und spült sie mit kaltem Wasser ab. Nun thut man sie auf ein Küchenbrett, läßt alle Steinchen und sonstiges Unreine heraus, worauf man sie dann mehrmals mit kaltem Wasser abspült und dann gebraucht.

Große Rosinen werden ebenfalls am Feuer in einem Topf mit Wasser bis zum Kochen erhitzt, nachdem man vor-

her aber erst die Stiele abgepflückt, dann wiederholt in einem Durchschlag kalt abgewaschen und darauf verlesen hat.

**F.**

Krebse kann man nur in den Monaten gebrauchen, welche kein **r** in ihren Namen haben. Die Bachkrebse sind die besten, nach diesen kommen die in Flüssen lebenden; die schlechtesten sind die Teichkrebse.

**G.**

Meerrettig kann man dagegen nur in den Monaten verwenden, welche ein **r** haben.

**H.**

Vom Abziehen oder Binden der Speisen, (auch Liiren, Abrühren, Abquirlen, Legiren genannt).

Hierzu bedient man sich am besten nur der Eidotter; nöthigenfalls kann man aber auch ganze Eier dazu nehmen. Um hierbei das Gerinnen oder Käsigwerden zu vermeiden, verfährt man folgendermaßen: Auf jedes Eigelb nimmt man 1 bis 2 Eßlöffel voll der zu liirenden Flüssigkeit (Milch, Sahne, Wasser, Wein, Fleischbrühe u. s. w.) und schlägt oder rührt es gehörig durcheinander. Will man zu Saucen oder zu Milchsuppen, der Eier-Ersparnis oder des besseren Bindens wegen, Mehl darunter nehmen, so nimmt man alsdann aber nur einen Eßlöffel Mehl auf je vier Eidotter. Alle flüssigen Substanzen bindet oder quirlt man in der Art ab, daß man unter fortwährendem Rühren immer etwas von der kochenden Speise zufüllt, hierauf alles zusammenmischt und einige Augenblicke ziehen läßt.

Wenn eine Speise mit Eiern abgequirlt ist, darf sie nachher nicht mehr kochen, weil man sonst fürchten muß, daß es gerinnt oder käsig wird. Will man also eine Suppe oder Sauce mit Eiern abziehen, so muß solche ganz kochend sein und sie so unter stetem Quirlen zu den Eiern gegossen werden, ohne daß man sie dann nochmals aufkochen läßt. Auch pflegt man eine Sache nicht eher abzuquirlen, bis sie angerichtet werden soll, denn langes Stehen würde jede Vorsicht fruchtlos machen. Das Gerinnen giebt den Speisen einen unangenehmen Geschmack und unappetitliches Ansehen, daher es jede gute Köchin zu vermeiden sucht. Es ist zwar, wie schon gesagt, besser, wenn man sich nur des Eidotters beim Abquirlen bedient, doch kann das Weiße auch mit dazu gebraucht werden, es macht die Speisen noch sämiger.

**J.**

Bei solchen Sachen, die dauern sollen (wie Eingemachtes), muß man sich sehr in Acht nehmen, daß keine fremd-



artigen Stoffe, als Brodkrume zc. hinein kommen, sonst verdirbt einem alles davon.

### K.

Alles in Stücke geschnittene Wurzel- und Knollengewächse, als Möhren, weiße Rüben, Kohlrabi, Steckrüben u. s. w., sowie auch grüne Erbsen und Bohnen, müssen nur nach und nach, immer nur eine Hand voll auf einmal, mit der Schaumkelle in das kochende Wasser oder die Fleischbrühe gebracht werden. Die Brühe kommt dadurch jedesmal aus dem Kochen; man wartet also, bis sie wieder zu kochen anfängt, schüttet abermals eine Portion mit der Schaumkelle hinein und fährt so fort, bis alles eingethan und niedergekocht ist. Durch diese, zwar umständliche Methode wird das Gemüse noch einmal so weich, als wenn das Ganze gleich auf einmal in den Topf kommt, ein Umstand, den viele Köchinnen gar nicht kennen und sich dann wundern, wenn das Gemüse nicht ordentlich weich werden will.

### L.

Die Fische haben ihre besondere Zeit, wo sie am besten sind z. B. Aal und Lachs vom Juni bis August; Karpfen vom September bis April; Hecht vom Februar bis Ende April; Schleie vom Mai bis Juli; Forellen vom Mai bis August.

Alle größeren Fische, ehe sie angerichtet werden, muß man erst reißen, d. h. sie werden längst dem Rückgrate mitten auseinander geschnitten; theils werden ihnen dann die Schuppen abgeschabt, theils läßt man solche daran, weil unter denselben oft Fett sitzt, welches gut schmeckt; dann wird ihnen behutsam der Bauch aufgeschnitten, um die Eingeweide heraus zu nehmen, wobei man besonders vorsichtig mit Entfernung der Galle ist. Alle Fische müssen übrigens, nachdem sie so zugerichtet sind, ja nicht lange an der Luft stehen, sondern gleich in siedendes Wasser gethan und gekocht werden; dies erst macht sie schön und fein von Geschmack. Kleine Fische dürfen indeß nicht in siedendes Wasser, sondern nur in ganz heißes Wasser gethan werden und, wenn sie kochen, nicht lange mehr darin gelassen werden. Fische, die mit Del und Essig kalt servirt werden, würden einen faden Geschmack bekommen, wenn sie in dem Kochwasser erkalteten; man nimmt solche daher gleich aus demselben heraus.

Zum Sieden, Backen zc. aller Arten Fische bedarf es nur einer kurzen Zeit, meistens kaum  $\frac{1}{2}$  Stunde.

Nächst dem Fleische der Landtiere haben die Fische den meisten Nahrungsstoff und sind diejenigen am leichtesten zu verdauen, welche schleimig sind und wenig Fett haben. Die

aus fließendem und reinem Wasser kommen, sind die besten. Um denen aus Teichen und stehendem Wasser den modrigen Geschmack zu nehmen, thut man sie lebend vor dem Sieden in frisches Brunnenwasser, schüttet Salz dazu, rührt sie darin herum, gießt das alte Wasser ab und frisches darauf und wiederholt dieses Verfahren noch zwei bis drei Mal.

Wenn man es haben kann, verwendet man immer nur lebende Fische und tödtet die größeren durch ein paar Schläge auf den Kopf. Ein sicheres Erkennungszeichen, ob todte Fische frisch sind, ist es, wenn ihre Kiemen noch lebhaft roth erscheinen; sind dieselben jedoch bereits fahl, so ist der Fisch schon vor längerer Zeit gestorben und abgestanden.

Das Fleisch des Aales gilt als das schwächste von allen Fischen, doch gehört es zu dem am allerschwersten verdaulichen. Der Aal hat ein sehr zähes Leben und man muß sich beim Anfassen desselben vor seinen scharfen Bissen sehr in Acht nehmen, ebenso beim Hecht, dessen Bisse tiefe und schwerheilende Wunden geben. Das beste Verfahren, um einen großen Aal zu überwältigen, ist folgendes: man ergreife ihn mit einem feuchten, in Sand oder Asche gewälzten Tuche fest beim Kopfe und schlage ihn mit aller Kraft einige Male heftig seiner ganzen Länge nach auf eine Tischplatte, wodurch er betäubt wird; dann streife man eine Schlinge von starkem Bindfaden dicht unter die vordersten Flossen, schnüre dieselbe fest zu und hänge ihn dann auf. Nachdem er dann mit Salz tüchtig abgerieben, wird die Haut dicht unter den Halsflossen ringsum bis auf das Fleisch eingeschnitten, etwas Salz dazwischen gerieben und dann 2½ Centimeter (1 Zoll) breit losgelöst und umgeschlagen. Hieran ergreift man ihn jetzt mit dem Sand- oder Aschentuche und, indem man immer mit Salz nachreibt, wird die Haut nach dem Schwanz zu abgestreift. Rings um den After sitzt die Haut sehr fest, weshalb man dort mit einigen Messerstichen nachhelfen muß, um sie nicht zu zerreißen.

#### M.

Mehlspeisen muß man bei schwachem Feuer backen, damit sie nicht zu braun werden, entweder auf einer Schüssel mit einem von Wasserteig aufgesetzten Rande oder blechernen Reife, oder auch in einer blechernen Form oder Kasserolle. Will man den Rand besonders schön glänzend haben, so bestreiche man ihn während des Backens von Zeit zu Zeit mit Fett.

#### N.

Um Semmel in Suppe oder dergl. zu braten, zerläßt man in einer Pfanne oder Tiegel Butter und wenn selbige



zu kröschen aufhört, so thut man die in Würfel zerschnittene oder geriebene Semmel hinein und läßt sie unter öfterem Umrühren so lange braten, bis sie eine gelbbraune Farbe hat. Semmelscheiben muß man fleißig umwenden, damit sie nicht anbrennen.

O.

Abgeriebene Butter, die öfter bei der Kochkunst gebraucht wird, bereitet man, indem man die Butter vorher rein auswäscht, wozu im Winter lauwarmes Wasser genommen wird; dann reibt man sie mit einer Reibekeule oder Kelle in einer steinernen Schüssel so lange immer nach ein und derselben Seite hin, bis ein dicker Brei daraus wird, der Blasen schlägt, so daß die Butter also völlig zu Sahne übergeht. Im Winter kann das Abreiben am Ofen oder in der Nähe des Feuers geschehen, doch muß die Butter nicht durch die Wärme schmelzen.

Das Abklären der Butter geschieht, indem man dieselbe so lange neben dem Feuer stehen läßt, bis sie zu kröschen aufhört, und sich die Salztheile nach unten, die Schaum- und Schmutztheile nach oben abgesetzt haben. Nachdem man letztere abgenommen, gießt man die klare Butter ab.

P.

Schnee wird von ganz reinem Eiweiß gemacht, welches man mit einem weißen, weidenen Beschen zu Schaum schlägt, aber immer nach einer Seite zu, er ist gut, wenn man das Gefäß, worin er geschlagen wurde, umwenden kann, ohne daß er abfällt.

Q.

Zu Backwerk muß man womöglich immer frische Butter nehmen; gesalzene wird erst in frischem Wasser durchgeknetet. Wenn Butter abgerührt wird, muß sie immer nach einer Seite gerührt werden, bis sie Blasen schlägt, Backwerk, das durch Hefe getrieben wird, muß ruhig stehen bleiben, weil es sonst niederfällt und nicht mehr zum Gehen gebracht werden kann.

R.

Faree (Füllsel). Hierunter versteht man gebratenes oder rohes Fleisch von Schlachtvieh, Geflügel oder Fischen, welches, nachdem es fein gehackt oder gestoßen, mit eingeweichter Semmel, Butter oder Fett, Eiern den verschiedenartigsten Zusätzen, als Kräutern, Champignons, Trüffeln, Krebsbutter zc. zu einer Mischung bereitet wird, deren man sich vielfach in der Küche bedient.

**S.**

(Bemerkungen über das Einmachen der Gemüse.) Die Gemüfefässer müssen, wenn sie leer sind, vor dem neuen Gebrauch 8 Tage lang tagtäglich mit frischem Wasser angefüllt und ausgespült werden. Man vergesse auch nicht, von Zeit zu Zeit nach dem eingemachten Gemüse zu sehen. Nimmt man von demselben etwas zum Gebrauch, so fasse man das darüberliegende Tuch an den Enden so zusammen, daß der Schaum auf dem Tuche bleibe und sich dem Gemüse nicht mittheile. Brühe darf auf den Einmachefässern nicht fehlen.

**T.**

Noch verdient die Beschaffenheit des Wassers, welches man zum Kochen verwendet, auch einige Berücksichtigung. Einiges muß in Fluß- oder Regenwasser gekocht werden, soll es schneller erweichen, als z. B. getrocknete Hülsenfrüchte (Erbsen, Linsen etc.). Zu Fischen hingegen und Gewächsen, welche ihre grüne Farbe behalten sollen, nimmt man lieber Brunnenwasser.

Zur Bereitung der meisten Speisen ist Salz nöthig, jedoch ist auch dessen Anwendung verschieden und hängt ebenfalls mehr oder minder von der Beschaffenheit der zum Kochen bestimmten Produkte ab. In der Regel thut man das Salz gleich anfangs in das zum Kochen bestimmte Wasser, weil die Speisen dann schwächer werden und kräftiger bleiben; bei grünen Gemüsen ist es sogar zweckdienlich, wenn man sie, ehe sie ins Wasser kommen, mit etwas Salz vermischt, denn in Wasser ohne Salz gekocht, erhalten sie meist eine fahle Farbe. Den Kohlarten setzt man indeß erst später Salz zu, weil solche sonst zu lange kochen müssen, bevor sie weich werden. Fleisch von zahmen Thieren bedarf einen stärkeren Salzzusatz, besonders wenn es sehr fett ist, als Wildpret, weil dieses schon an und für sich pikanter ist. — In Anwendung der Gewürze sei man vorsichtig und wende sie nicht in zu großer Quantität an, wodurch oft die Speisen widerlich werden können.

**U.**

Im Frühjahr, wenn die alten Kartoffeln anfangen, schlecht und wässrig zu werden, verbessert man dieselben dadurch und macht sie mehlig, wenn man sie einige Stunden vor dem Kochen in kaltes Wasser legt, sodann bei jeder einzelnen rund herum einen Ringel macht, indem man die Schale ablöst und sie dann erst mit Salzwasser abkocht.



Ueberhaupt sei hier auch noch ein für alle Mal erwähnt, daß auch das Kosten der Speisen eine sehr wichtige Sache für die Köchin ist, welches oft wiederholt werden muß, denn nur allein durch die Prüfung des Geschmacks wird es erst möglich, daß etwa Fehlende oder Mangelhafte bei einer Speise zu entdecken und zu verbessern.

Daß die größte Reinlichkeit beim Kochen anzuwenden ist, versteht sich von selbst. Ebenso, daß auch jede Köchin fleißig nach den auf dem Feuer sich befindenden Speisen sehen, sie, wo es nöthig, begießen, umschütteln, umwenden und dergl. muß, damit sie nicht anbrennen, denn was würde alle Kochkunst nützen, wenn die Speisen und die Kochgefäße nicht reinlich wären, oder die Gerichte durch das Anbrennen unschmackhaft gemacht würden?!

Endlich will ich hier noch bemerken, daß folgende Gewürze die gebräuchlichsten sind: Nelken, Muskatblüthe, Muskatnuß, Lorbeerblätter, Thymian, Majoran, weißer Pfeffer, englisches Gewürz. Man darf, wie schon erwähnt, die Gewürze nur mäßig gebrauchen, da sie theils der Gesundheit nachtheilig sind, theils sie den natürlichen Geschmack, durch den sich eine Speise von der andern unterscheiden soll, durch ihre Strenge ganz verdecken und dadurch einförmig machen.

Es ist auch keines der geringsten Verdienste der Hausfrau oder Köchin, die häuslichen Mahlzeiten in einer Weise zu bestimmen, daß stets eine angenehme Abwechslung der Gerichte vorhanden ist. Da man der Speisen, welche zu häufig geboten werden, leicht überdrüssig wird und sie somit nicht mit dem rechten Appetit genießt, so vermeide man, zwei Tage nach einander dieselben Speisen zu geben. Nicht nur ist dies der Gesundheit so zuträglich, sondern es trägt auch wesentlich zur Erhöhung der Lebensgenüsse bei und daher sei der Wechsel in den Speisen ein unantastbarer Grundsatz.



## Inhalts-Verzeichniß.

	Seite		Seite
Vorwort . . . . .	3	Gemüsesuppe, franzöf. . . . .	14
Bemerkungen . . . . .	157—167	Gemüsesuppe, einf. . . . .	14
<b>I. A. Suppen u. Suppenklöße.</b>		Graupensuppe mit Butter . . . . .	22
Nalsuppe . . . . .	15	Graupen mit Wein . . . . .	22
Apfelsuppe . . . . .	19	Graupen mit Milch . . . . .	24
Biersuppe von Braunbier . . . . .	6	Gries mit Milch . . . . .	24
Biersuppe von Braunbier anderer Art . . . . .	6	Griesklöße in Bouillon . . . . .	24
Biersuppe von Weißbier . . . . .	7	Hafersgrütsuppe . . . . .	9
Biersuppe von Weißbier mit Reispries . . . . .	7	Hammelfleisch. mit Kart. . . . .	16
Biers. v. Weißbier, klar . . . . .	7	Heidelbeersuppe . . . . .	20
Birnensuppe . . . . .	19	Hirse mit Milch . . . . .	23
Blumenkohlsuppe . . . . .	14	Hollundersuppe . . . . .	21
Bohnensuppe . . . . .	17	Hollunderblüthensuppe . . . . .	21
Bouillonsuppen mit Reis, Graupen, Gries, Sago oder Fadennudeln . . . . .	11	Hühnersuppe . . . . .	13
Bouillon n. Liebig . . . . .	12	Kalbtfleischsuppe mit Reis oder Graupen . . . . .	16
Brodsuppe . . . . .	5	Kartoffelklößchen . . . . .	28
Buchweizengrütze m. Milch . . . . .	24	Kartoffelsuppe . . . . .	5
Butter- oder Semmelklöße in Bouillon . . . . .	25	Kerbelsuppe . . . . .	5
Buttermilchsuppe . . . . .	21	Kirschsuppe . . . . .	18
Chocoladensuppe . . . . .	9	Krebsuppe . . . . .	16
Chocoladensuppe, unechte . . . . .	10	Kürbissuppe . . . . .	21
Citronensuppe . . . . .	20	Liebig Fleischertract . . . . .	12
Eiermilch . . . . .	6	Linsensuppe . . . . .	17
Erbsensuppe, gelbe . . . . .	8	Lungensuppe . . . . .	17
Erbsensuppe, grüne . . . . .	8	Mandelklöße i. Milchsuppe . . . . .	27
Fleischklöße zu Suppen . . . . .	27	Mehlsuppe, einfachste . . . . .	4
Gänsefleinsuppe m. Rind- fleisch . . . . .	13	Mehlsuppe, gebrannte . . . . .	4
		Milchsuppe . . . . .	6
		Milchf. mit Mandelnudeln . . . . .	23
		Milchklöße . . . . .	27
		Mohnsuppe . . . . .	10
		Rackcn, Wiener . . . . .	25
		Rackcn von Kartoffelmehl . . . . .	25



	Seite		Seite
Rudelsuppe . . . . .	21	Bladefohl . . . . .	48
Ochsenchwanzsuppe . . . . .	15	Blumenkohl mit Milch oder Eiersauce . . . . .	32
Berggrauenf. mit Wein . . . . .	21	Blumenkohl mit Bouillon . . . . .	32
Petersilien-suppe . . . . .	4	Blumenkohl mit Kohlrabi . . . . .	32
Pflaumenmußsuppe . . . . .	17	Blumenk. mit Butterbrühe . . . . .	57
Pflaumenf. v. fr. Pflaumen . . . . .	19	Bohnen grüne . . . . .	39
Pflaumensuppe v. getrock- neten Pflaumen . . . . .	19	Bohnen, gr., sauer gekocht . . . . .	40
Reis mit Milch . . . . .	23	Bohnen, gr., mit Mohrrüb. . . . .	40
Reisflößchen mit Bouillon . . . . .	24	Bohnen, grüne, mit Milch . . . . .	42
Sagoflöße . . . . .	25	Bohnen, eingemach. grüne . . . . .	45
Sagosuppe mit Wein . . . . .	8	Bohnen, weiße . . . . .	46
Schaumflöße von Eiweiß . . . . .	26	Braunkohl . . . . .	46
Schoten u. Spargelsuppe . . . . .	14	Butterreis . . . . .	58
Schwemmlöße . . . . .	26	Erbsen, grüne . . . . .	35
Spargelsuppe . . . . .	5	Erbsen, grüne u. Spargel . . . . .	37
Suppenflöße, versch. . . . .	25 u. 28	Erbsen, Möhren u. Saub. . . . .	36
Taubensuppe . . . . .	13	Erbsen, getrocknete . . . . .	50
Topfflöße . . . . .	26	Fricandellen v. Kartoffeln . . . . .	59
Wassersuppe, einfachste . . . . .	4	Grünkohl, gehackter . . . . .	47
Wassersuppe mit Gries . . . . .	4	Haserwurzeln . . . . .	57
Weinsuppe . . . . .	7	Heringskartoffeln . . . . .	54
Weinsuppe mit Brot und Corinthen . . . . .	20	Kartoffelbrei . . . . .	53
Weizengriesfl. i. Bouill. zc. . . . .	25	Kartoffeln, saure . . . . .	53
Wildsuppe . . . . .	15	Kartoffeln mit Petersilie . . . . .	54
Zuckerzwiebackfl. i. Kirschl. . . . .	27	Kartoffelgemüse . . . . .	54
		Kartoffeln, gebratene . . . . .	54
		Kartoffeln mit Eiersauce . . . . .	54
		Kartoffelragout . . . . .	55
		Kohl, weißer . . . . .	33
		Kohl, weißer, mit Essig (Parforcekohl) . . . . .	34
		Kohl, grüner (Braunkohl) . . . . .	46
		Kohlrabi . . . . .	38
		Lauch und Rosinen . . . . .	52
		Leipziger Allerlei . . . . .	59
		Linzen . . . . .	49
		Meerrettig . . . . .	52
		Mohrrüben . . . . .	34
		Mohrrüben u. Pastinaken . . . . .	41
		Pastinaken . . . . .	41
		Petersilienwurzeln . . . . .	57
		Pflanzenkohl . . . . .	48
		Prinzeßkartoffeln . . . . .	55
<b>I. B. Kalteschalen.</b>			
Aprikosen-Kalteschale . . . . .	31		
Braunbier-Kalteschale . . . . .	29		
Buttermilch-Kalteschale . . . . .	31		
Citronen-Kalteschale . . . . .	31		
Erdbeer-Kalteschale . . . . .	30		
Heidelbeer-Kalteschale . . . . .	30		
Himbeer-Kalteschale mit Sahne . . . . .	30		
Milch-Kalteschale . . . . .	29 u. 30		
Wein-Kalteschale . . . . .	31		
Weißbier-Kalteschale . . . . .	29		
<b>II. Gemüse.</b>			
Apfel und Kartoffeln . . . . .	52		
Birnen, grüne, mit Klößen . . . . .	51		
Birnen mit Kartoffeln . . . . .	51		



	Seite		Seite
Büren von Schoten . . .	58	Dorsch . . . . .	69
Ramuncks . . . . .	40	Fische mit süßer Sahne .	60
Reis mit Rindfleisch . .	58	Fische, kleine, zu kochen .	66
Rüben, weiße . . . . .	43	Forellen, blau . . . . .	66
Rüben mit Kartoffeln . .	44	Hecht mit Sahne . . . . .	65
Rüben, märkische . . . .	44	Hecht mit weißer Sauce	65
Rührkartoffeln . . . . .	53	Hecht oder Barsch mit	
Salat . . . . .	43	sauerer Sauce . . . . .	65
Saubohnen . . . . .	37	Hechte, blau zu kochen . .	64
Sauerkohl, nachgemachter	42	Hechte od. Barsche, geback.	65
Sauerkohl . . . . .	48	Hecht im Ganzen . . . . .	65
Sauerkohl mit Kapern und		Hecht, gespickter . . . . .	66
Äpfeln . . . . .	56	Heringe, frische, zu braten	70
Sauerampfer . . . . .	55	Heringe, gesalz., zu braten	70
Sauerkohl gefüllter . . .	57	Heringe zu mariniren . .	70
Savoyerkohl . . . . .	57	Heringe (Bratheringe) . .	70
Schmorkohl mit Äpfeln	42	Kabeljau . . . . .	69
Schotenerbsen u. Möhren	35	Karauschen . . . . .	64
Scorzenerwurzeln . . . .	56	Karpfen, blau . . . . .	60
Sellerie . . . . .	56	Karpfen mit Blut . . . . .	61
Spargel m. braun. Butter	33	Karpfen mit poln. Brühe	61
Spargel mit Eiersauce .	33	Karpfen in Bier . . . . .	61
Spargel mit Mohrrüben	36	Krebse zu kochen . . . . .	71
Spargel mit Weinbrühe	33	Krebse, farcirt . . . . .	71
Spinat mit Fleisch . . .	37	Lachs . . . . .	67
Spinat mit Milch . . . .	38	Maränen . . . . .	63
Sprossenkohl . . . . .	48	Maibutte . . . . .	69
Steckrüb. (Kohlr., Wurf.)	39	Quappen . . . . .	64
Teltower Rüben . . . . .	44	Rothzunge . . . . .	69
Weißkohl mit Hirse . . .	34	Salzheringe, frische, sauer	
Welschkohl . . . . .	57	zubereitet . . . . .	69
Wirsingkohl . . . . .	57	Schellfische . . . . .	68
Wurken . . . . .	39	Schleie . . . . .	66
Zuckerwurzeln . . . . .	49	Scholle . . . . .	69
		Seezunge . . . . .	69
<b>III. Fische und Schaalthiere.</b>		Steinbutte, geb., . . . . .	69
Al, blau zu kochen . . .	62	Stinte zu braten . . . . .	68
Al, gebackener . . . . .	62	Stockfisch zu kochen . . .	68
Al-Fricassée . . . . .	63	Wels . . . . .	67
Al in Gelee . . . . .	63	Zander . . . . .	67
Al, grün . . . . .	63		
Barsche . . . . .	64	<b>IV. Sämmtl. Fleischspeisen.</b>	
Blei in Bier . . . . .	67	Vorbemerkung . . . . .	72—73
Butten gewöhnl. . . . .	69	Anläufchen . . . . .	101



	Seite		Seite
Beefsteaks, englisch . . . . .	93	Kalbsleber . . . . .	91
Beefsteaks, dtsh. . . . .	93	Kalbsrücken . . . . .	75
Bouletten . . . . .	92	Kalbsbraten mit Wein . . . . .	98
Bratklöße v. Schweinefl. . . . .	92	Kälbergekröse . . . . .	96
Bratwurst v. Kalbfleisch . . . . .	101	Kaninchen . . . . .	85
Bratwürste . . . . .	100	Karbonade . . . . .	93
Cotelettes v. Kalbfleisch . . . . .	93	Kapaunen . . . . .	89
Cotelettes v. Schweinefl. . . . .	93	Kloppe . . . . .	95
Cotelettes v. Hammelfl. . . . .	93	Krammetsvögel zu braten . . . . .	87
Enten zu braten . . . . .	89	Kuheuter . . . . .	99
Enten, wilde . . . . .	89	Leberkuchen . . . . .	91
Farce von Kalbfleisch . . . . .	74	Leberwurst . . . . .	92
Fricandellen . . . . .	95	Perchen zu braten . . . . .	87
Fricassée von Kalbfleisch . . . . .	98	Mürbebraten . . . . .	77
Fricassée v. Hühn. u. s. w. . . . .	99	Ochsen- od. Rinderz. gebr. . . . .	102
Gänse zu schlachten und zu braten . . . . .	87	Pastet. v. gehackt. Fleisch . . . . .	78
Gänse in Gelee . . . . .	90	Pasteten von Hasen und wildem Geflügel . . . . .	84
Gänselein . . . . .	90	Puten zu braten . . . . .	90
Gänseleber . . . . .	91	Rag. v. Rinds- zc. Braten . . . . .	96
Hachs von Kälberlunge . . . . .	100	Rag. v. Gänse- zc. Braten . . . . .	97
Hammelbraten . . . . .	80	Ragout von Hühnern oder Tauben . . . . .	97
Hammelbraten als Reh- braten zuzurichten . . . . .	81	Ragout von Schweine- füßen und Ohren . . . . .	98
Hammelfleisch z. schmoren . . . . .	80	Rag. v. Reh- u. Hasenbrat. . . . .	98
Hammelfleisch mit sauren Gurken . . . . .	80	Rebhühner zu braten . . . . .	88
Hammelfleisch- Carbonade . . . . .	93	Rinderbraten . . . . .	76
Hammelkeule mit Birnen . . . . .	81	Rinderfilet . . . . .	77
Hammelnieren . . . . .	102	Rinderfilet, russisches . . . . .	78
Hasenbraten . . . . .	84	Rindsfleisch, marinirtes . . . . .	76
Hasenklein . . . . .	84	Rindsfleisch zu schmoren . . . . .	77
Hase, falscher . . . . .	85	Rindsfleisch mit saurer Wildbratensauce . . . . .	78
Hasen- und Rehkeule zu schmoren . . . . .	85	Rinderzung. m. Rosinenbr. . . . .	96
Hühner zu schmoren oder zu braten . . . . .	86	Rippensperre . . . . .	82
Kalbsbraten . . . . .	73	Rippensperre Casseler . . . . .	82
Kalbfleisch zu schmoren . . . . .	74	Rost-Beef . . . . .	79
Kälberbrust, gefüllte . . . . .	76	Roulade von Rindsfleisch . . . . .	94
Kalbfleisch- Carbonade . . . . .	93	Rumpffsteak . . . . .	79
Kalbfleisch mit Speck und Majoran . . . . .	94	Saucischen . . . . .	101
Kalbsfricandeau . . . . .	75	Sauerbraten . . . . .	79
		Schinken zu backen . . . . .	83
		Schinken zu braten . . . . .	83



	Seite		Seite
Schinken zu kochen . . .	83	Heringsalat . . . . .	113
Schmorbraten . . . . .	77	Heidelbeer-Compot . . . .	109
Schnepfen zu braten . . .	88	Heidelbeersauce . . . . .	104
Schnitzel, Wiener . . . .	93	Himbeersauce . . . . .	104
Schöpfensfleisch m. sauren Gurken . . . . .	80	Holländische Sauce . . . .	105
Schweinebraten . . . . .	82	Johannisbeersauce . . . . .	104
Schweinefilet . . . . .	77	Kartoffelsalat . . . . .	112
Schweinefleisch, gedämpf.	92	Kirschsauce . . . . .	105
Schweinefleisch = Carbon.	93	Kirsch. saure, als Compot	110
Sülze von Schweinefleisch	100	Kopfsalat . . . . .	111
Sülze von Kalbfleisch . . .	102	Majoransauce . . . . .	106
Sülze v. Rindfleischrestern	102	Mandelsauce . . . . .	107
Tauben zu schmoren und zu braten . . . . .	86	Meerrettig . . . . .	108
Tauben, gefüllte, z. brat.	87	Milch-Creme . . . . .	115
Topfbraten (Sülze) . . . .	100	Milchsauce . . . . .	108
Weinwurst . . . . .	101	Mostrich anzufertigen . . .	115
Wildbraten . . . . .	83	Mostrichsauce . . . . .	107
<b>V. Saucen, Compots, Crèmes</b>			
<b>und Salat.</b>			
Apfel, Borsdorfer . . . . .	109	Petersiliensauce . . . . .	106
Apfelmuß . . . . .	109	Pflaumen, gebackene . . . .	108
Apfelmus mit Reis . . . . .	109	Pflaumen-Compot . . . . .	108
Bacchoft . . . . .	109	Preißelbeeren-Compot . . . .	110
Birnen, fr., als Compot	109	Rapünzchen-Salat . . . . .	113
Bohnensalat . . . . .	112	Rosinensauce . . . . .	106
Buttersauce, einfache . . . .	103	Sahnenauce, saure, über Kälberkeule . . . . .	108
Capernsauce . . . . .	105	Salat von Mohrrüben zc.	111
Chalottensauce . . . . .	107	Sardellenbutter . . . . .	111
Chocoladensauce . . . . .	105	Sardellensalat . . . . .	113
Chocoladen-Creme . . . . .	114	Sardellensauce . . . . .	104
Citronensauce . . . . .	105	Sauce zu Hammelbraten	107
Citronen-Creme . . . . .	114	Schwarzbrod-Creme . . . . .	114
Deutsche Sauce . . . . .	106	Selleriealat . . . . .	112
Gurkensauce . . . . .	105	Senfsauce . . . . .	104
Gurkensalat . . . . .	111	Spargelsalat . . . . .	113
Gurken, geschmorte . . . .	112	Specksauce . . . . .	106
Gurkensalat, warmer . . . .	112	Stachelbeeren-Compot . . . .	110
Hagebutzensauce . . . . .	103	Stechsalat . . . . .	114
Hagebutten mit Rosinen	110	Wein-Creme . . . . .	115
Hagebutten = Marmelade	111	Weißer Kohlsalat . . . . .	114
Heringsbrühe über Fische	107	Zwiebelsauce . . . . .	104
		<b>VI. Zubereitung der Pilze.</b>	
		Vorbemerkung . . . . .	116
		Champignonschnitte . . . . .	117
		Morcheln, gebraten . . . . .	117



Seite	Seite
Morcheln, auf italien. Art . . . . .	Milchmuß von Mehl . . . . .
Pilze zu braten . . . . .	Mohnkuchen . . . . .
Steinpilze . . . . .	Napfkuchen . . . . .
Trüffel in Weindampf . . . . .	Nudelkuchen . . . . .
Trüffelragout . . . . .	Nudel-Pastete mit Schinf. . . . .
<b>VII. Milch-, Mehl- und Eier-</b>	Omelette . . . . .
<b>speisen, Kuchen und Torten.</b>	Pfannenkuchen . . . . .
Apfelschnitten . . . . .	Pfeffernüßlein . . . . .
Apfelkuchen . . . . .	Pflaumentuchen . . . . .
Arme Ritter . . . . .	Plinzen . . . . .
Asch . . . . .	Pudding v. schwarz. Brod . . . . .
Auflauf, gewöhnlicher . . . . .	Pudding, kalter, v. Sago . . . . .
Citronenspeise, kalte . . . . .	Pudding, Semmel- und
Citronenspeise . . . . .	Kirsch . . . . .
Eier zu kochen . . . . .	Pudding, Kartoffel- . . . . .
Eier, gefüllte . . . . .	Pudding von Stärke . . . . .
Eier, saure . . . . .	Pudding von Hirse . . . . .
Eier, gerührte, mit Sar-	Pudding von Gries . . . . .
dellen . . . . .	Rahm, geschlagener . . . . .
Eierkäse . . . . .	Reis, dicker . . . . .
Eierkuchen . . . . .	Reisbrei . . . . .
Eierkuchen mit Äpfeln . . . . .	Reiskuchen . . . . .
Eier auf Butter . . . . .	Rühreier . . . . .
Eier-Auflauf . . . . .	Rührkuchen . . . . .
Eier, verlorene . . . . .	Sandkuchen . . . . .
Eier-Würste . . . . .	Sandtorte . . . . .
Flammri . . . . .	Schinkenklöße . . . . .
Griesspeise . . . . .	Schnecken . . . . .
Heidelbeerkuchen . . . . .	Schnee von Eiweiß . . . . .
Himbeerkuchen . . . . .	Schürzkuchen . . . . .
Hirsebrei . . . . .	Semmel-Auflauf . . . . .
Johannisbeerkuchen . . . . .	Semmel-Farce z. Füllen
Raffeeckuchen . . . . .	des Geflügels . . . . .
Kartoffel-Eierkuchen . . . . .	Sool-Eier . . . . .
Kartoffel-Auflauf . . . . .	Waffeln . . . . .
Kartoffelpuffer . . . . .	Windbeutel . . . . .
Kartoffelkuchen . . . . .	Zuckerbrägel . . . . .
Kartoffeltorte . . . . .	
Käsekuchen . . . . .	<b>A n h a n g.</b>
Kirschkuchen . . . . .	<b>I. Einmachen. Aufbewahren</b>
Klöße, verschiedene . . . . .	<b>der Gemüse, Früchte etc.,</b>
Mehlspeise von Schinken . . . . .	<b>die Bereitung der Muz, 1</b>
Mehlspeise von Hirse . . . . .	<b>Fruchtsäfte und Gelee's.</b>
	Aprikosen-Gelee . . . . .
	Birnen einzumachen . . . . .



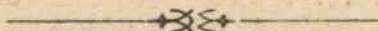
	Seite
Bohnen, grüne, einzum.	141
Bohnen zu trocknen . . .	142
Brombeer-Gelee . . . . .	148
Butter, Talg zc. vor dem Kanzigwerd.z.bewahren	151
Eier aufzubewahren . . .	150
Erbfen zu trocknen . . .	142
Fliedermuß . . . . .	150
Heidelbeeren einzumachen	148
Himbeer-Gelee . . . . .	148
Himbeersaft einzumachen	148
Johannisbeer-Gelee . . .	148
Kirschen,saure,einzumach.	147
Kirsch-Marmelade . . . .	149
Kirschsaft . . . . .	149
Kohl,sauern,einzumachen	145
Obst zu trocknen . . . .	143
Pfeffergurken einzulegen	144
Pflaumen einzumachen . .	146
Pflaumenmuß . . . . .	150
Preißelbeeren einzumach.	148
Rothkohl einzumachen . .	145
Rüben,rothe,einzumachen	146
Salzgurken einzumachen	143
Schotenerbsen z. Winter aufzubewahren . . . . .	143
Senfbirnen einzumachen	147
Senfgurken einzumachen	144
Stachelbeeren,eingemach.	147
Wallnüsse einzumachen . .	147
Weinbeeren in Essig . . .	149
Zuckergurken . . . . .	144
Zwiebeln aufzubewahren	145

## II. Das Pökeln u. Räuchern des Fleisches.

	Seite
Rindfleisch zu räuchern	151
Rindfleisch zu pökeln . .	151
Schinken zu räuchern . .	152
Schweinefl.einzupökeln . .	152
Speck zu räuchern . . . .	152
Spickgänse, pommersche	152

## III. Getränke.

Apfeltrank . . . . .	153
Bischoff . . . . .	154
Chocolade . . . . .	153
Eierpunsch . . . . .	154
Eierwein . . . . .	154
Grogg . . . . .	154
Heidelbeer-Liqueur . . . .	156
Himbeerwein . . . . .	155
Himbeer-Liqueur . . . . .	156
Johannisbeerwein . . . . .	155
Kardinal . . . . .	154
Kirsch-Liqueur . . . . .	155
Kümmel-, Anis-, Zimmt- oder Citronen-Liqueur	156
Limonade . . . . .	153
Nekos . . . . .	155
Punsch . . . . .	153
Stachelbeerwein . . . . .	155
Warmbier . . . . .	153
Weinpunsch . . . . .	154



Bei **Volger & Klein** in Landsberg a. Warthe  
erschienen:

Drucker Polterabendscherze für Herren und Damen  
3 Hefte à 50 Pfg.

„ Polterabendscherze nur für Damen 50 Pf.

„ „ „ „ Kinder 50 „

„ „ nur für silberne Hochzeit 50 Pf.

Militairisches Theater-Album (95 Nummern)  
à 1 Mark.

Neue Liebhaber-Bühne (68 Nummern) à 1 Mk.,

darunter:

Wirkungsvolle Einacter: **Damenbühne,**

„ „ **Herrenbühne.**

Unsere Einacter haben in Vereinen und Familien-  
kreisen stets den größten Erfolg gehabt.

Erntekranzreden 25, Zimmermannsprüche 60 Pf.



Extra starker  
**Vanillin-Zucker**

ist käuflich in

Blechdosen à 10 Pf.,

25 Pf.,

50 Pf. und 1 Mark.

Achten Sie, bitte, beim Einkauf auf unsere Firma.

Unsere **extra starken** **PALLUTZ & SCHETTLER** **Vanillin-Zucker**  
**LANDSBERG a. W.**

bitten nicht mit geringeren Concurrrenzfabrikaten zu vergleichen.

**Niederlagen** in Colonialwaarenhandlungen, Drogerien und Apotheken.





Zweimal reichsgerichtlich als **allein echte Fabrication** bestätigt.

Gesetzlich geschützt.

Seit 25 Jahren und echt mit obigen Waarenzeichen.

### Dr. Spranger'sche Magentropfen.

Mixtura et decocta ex: 0,02 Rad. Rhei., 0,06 Rad. Gent., 0,06 Rad. Val., 0,06 Rad. Calami, 0,02 Aloe suppt. pulv., 0,01 Crocus, 0,02 Rhizoma Zed., 0,02 Herba Thym., 0,04 Succus Junip., 0,05 Fol. Melisse, 0,02 Fol. Jugl. 0,04 Flor. Cham. rom., 0,50 Spir. vini.

Helfen sofort bei Magenkrampf, Migraine, Magensäure, Sodbrennen, bitterem und fettigem Aufstoß, Uebelkeit, Erbrechen, Fieber, Kopfschmerz, Ohnmacht, Verschleimung etc. Vorzüglich gegen Hämorrhoidalleiden, Hartleibigkeit. Bereiten schnell und schmerzlos offenen Leib. Bei Epidemien alle Gährungsstoffe entfernend. Verhüten Steinbildung durch Reinigung des Bluts. Machen viel Appetit. Man versuche und überzeuge sich selbst. à Fl. 60 Pfg. und 2,50 Mk.

### Dr. Spranger'sche Heilsalbe.

Decocta ex: 0,48 Ol. Oliv., 0,04 Minium, 0,04 Camph. Trit. 0,12 Coloph. pulv. 0,02 Cera flav, 0,20 Ol. Jecor. Asselli.

Benimmt Hitze und Schmerzen aller Eiterwunden und Beulen. Verhütet wildes Fleisch und Roste. Zieht alle Geschwüre ohne Erweichungsmittel und ohne zu schneiden gelind und sicher auf. Heilt jede Wunde ohne Ausnahme in kürzester Zeit, wie: Böse Finger, Nagelgeschwüre, veraltete Beinschäden, Salzfluß, Frostbeulen, Karbunkelgeschwüre, Brandwunden, böse Brust etc. Bei Husten, Stich- und Lungenhusten, Bräune, Drüsen, Asthma, Halschmerzen, Stechen, Reizen, Gelenkrheumatismus, Gicht lindert sofort und zieht Entzündungen nach außen. à Schachtel 50 Pfg.

### Dr. Spranger'scher Balsam.

Mixtura ex: 0,04 Aether, 0,04 Bals. peruv., 0,03 Ol. Cariophyl., Cinnam. Lavand. Bergam., Macid., Rutae., Lauri., Spir. vini., 0,05 Aether Camp., 0,04 Cardam.

Vorzüglich gegen ermattete und abgestorbene Glieder, Zahnreizen, Wadenkrämpfe, Gichtschmerzen, Neuralgie, Rheumatismus, Kopfschmerz, Insektenstiche, Kreuzschmerzen. Kräftigt nervenschwache Glieder und wirkt lindernd bei Gelenkrheumatismus, à Flasche 1 Mk.

Sämmtliche Präparate zu haben in fast allen Apotheken Deutschlands.

Fabrik und General-Versand: Firma: verw. Dr. Petersdorff, verw. gew. Dr. Spranger in Neubrandenburg in Meckl.





WiMBP Gorzów Wielkopolski  
nr inw.: 608 - 15459



ZS TMG

