



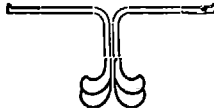
Eigentum der
Herta Saffran

Leibfaltungsb - Aufzucht
1 April 1932 - 31. März 1933.



1895.

Ehrenpreis.



1905.

Rochbuch

von

M. und E. Opennig

Lehrerinnen für Kochen und Hauswirtschaft.

Zweiundzwanzigste Auflage

131—140 Tausend

Selbstverlag.

Königsberg i. Pr. 1931.

beziehen durch: Fr. H. Arndt, Steindamm 27/29.



641



34370



Nachdruck verboten.

Sämtliche Rechte vorbehalten.

641 = 30

Sartungische Druckerei, ... nigöberg i. Pr.

7 AKC 65/09

Einteilung.

	Seite
Gewichte und Maße	1
Zeichenerklärung	2
Allgemeine Anforderungen an unsere Ernährung	3
Das Garmachen der Nahrungsmittel	7
Die Kochkiste	12
Das Küchengeschirr	15
Die Suppen	17
Mehlsuppen	18
Wassersuppen	19
Milchsuppen	23
Klare und gebundene Fleischsuppen (Brühesuppen)	26
Gebundene Fleischsuppen	30
Gemüsesuppen	43
Suppen von Hülsenfrüchten	51
Obstsuppen	53
Einlagen zu Suppen und Frickaases	61
Albße	61
Beigaben zu Suppen	71
Die Soßen	73
Soßen mit weißer Mehlschwitze	74
Soßen mit brauner Mehlschwitze	81
Soßen zu Mehl- und Eierspeisen	86
Olsoßen	89
Fleischspeisen	94
Das Rind	101
Das Kalb	123
Der Hammel	141
Das Schwein	151
Das Wild	179
Das zahme Geflügel	191
Das milde Geflügel	210
Die Fische	218
Das Gemüse	257
Die Pilze	275
Die Hülsenfrüchte	279
Kartoffelgerichte	281
Die Salate	288
Gemüsesalate	290
Obstsalate	299
Fleisch-, Fisch-, Gemischte Salate	300

	Seite
Die Mehl- und Eierspeisen	303
Warme süße Speisen	303
Buddings	313
Aufläufe	319
Breie	336
Klöße	337
Eiergerichte	345
Die kalten, süßen Speisen	349
Flammeris	353
Cremes auf kaltem Wege hergestellt	359
Cremes auf warmem Wege hergestellt	363
Speisen von Schlagahne	378
Speisen mit Buttercreme	380
Süße Gelees mit Gelatine	381
Gefrorenes	386
Creme-Eis	390
Frucht-Eis	393
Schlagahne-Eis und Bomben	396
Das Backwerk	399
Gefegebäck	403
Backpulvergebäck	420
Mürbeteig	425
Gerührte Kuchen	439
Mandelgebäck	470
Fettgebäck	475
Kuchen mit Brühtheig	481
Pastetenteig	482
Blätterteig	485
Honigtuchen	487
Buttercremes zu Torten	498
Die Liköre	500
Die Getränke	504
Das Einmachen	513
Allerlei	560
Verschiedenes Konfekt	566
Aspit	570
Die Kompotts	578
Restverwendung von Fleisch, Fischen, Eiern und Früchten	583
Das Aufbewahren verschiedener Vorräte	585
Das Decken der Tafel	588
Speisezetteln	590
Inhalts-Verzeichnis	596



Vorwort zur zweiten Auflage.

Vor 11 Jahren begründeten wir am hiesigen Orte unter ungünstigen Bedingungen eine Hochschule. Man war damals der Meinung, daß in hiesiger Stadt bzw. Provinz ein derartiges Institut überflüssig oder doch ohne staatliche oder sonstige Beihilfe unmöglich wäre. Wir arbeiteten drei Jahre lang mit solchem Erfolge, daß wir uns gezwungen sahen, wesentlich größere Räume zu schaffen, um die stetig anwachsende Schülerinnenzahl aufnehmen zu können. Auch die größeren Räume erwiesen sich nach mehreren Jahren als unzureichend, und so mußten wir mit dem Gedanken umgehen, uns ein neues, eigens für unsere Zwecke passendes Heim zu schaffen, welches voraussichtlich auf viele Jahre hinaus allen Ansprüchen in bezug auf Raumgestaltung und die sonstigen Fortschritte der Technik genügen dürfte. Dieses ist uns in vollem Maße gelungen.

Nachdem wir beinahe zweitausend Schülerinnen ausgebildet haben, und sich die Notwendigkeit herausgestellt hat, das zeitraubende Diktieren der Rezepte zu beseitigen, sahen wir uns veranlaßt, unsere langjährig erprobten und bewährten Rezepte vielfachen Wünschen zufolge dem Druck zu übergeben. In kürzester Frist ist die erste Auflage von 1000 Exemplaren vergriffen, so daß wir gezwungen sind, eine zweite, vermehrte und verbesserte Auflage, auch mit Abbildungen, erscheinen zu lassen. Möge auch dieser Auflage dieselbe freundliche, anerkennende Aufnahme zuteil werden.

Königsberg i. Pr., 1902.

Ostpreußische Haushaltungsschule.

Die Leiterinnen der Hochschule

M. und E. Doennig.

Vorwort zur dritten Auflage.

Es ist als ein erfreuliches Zeichen für den zweckentsprechenden Inhalt unseres Buches anzusehen, daß der zweiten vergrößerten Auflage im Jahre 1902 schon so bald eine dritte folgen muß.

Zweck und Inhalt sind in der Hauptsache dieselben geblieben, haben nur eine wesentliche Erweiterung und Verbollkommnung erfahren. Da unser Buch eine so überaus günstige Aufnahme weit über die Kreise unserer Provinz hinaus, sogar bis ins Ausland gefunden hat, so erscheint es geboten, dem rein praktischen Zweck gegenüber, welchen dasselbe vertritt, zu betonen, daß wir es von vornherein als Handbuch für die Schülerinnen unserer Hochschule gedacht, um denselben das mühevolle, zeitraubende Abschreiben der Rezepte zu ersparen. Damit soll natürlich nicht die irriqe Absicht hervorgerufen werden, daß die theoretische Ausbildung in unserer Schule außer acht gelassen wird. Theorie und Praxis gehen selbstverständlich, wie bei jedem planmäßigen guten Schulunterricht, Hand in Hand, doch darf letzterer nicht auf Kosten des ersteren zurückgesetzt werden, besonders nicht bei Schülerinnen, denen verhältnismäßig eine kurze Ausbildungszeit zu Gebote steht.

Von diesem Gesichtspunkt aus haben wir seit 16 Jahren unsere Schule geleitet und gute Resultate erzielt, viel ehrende Anerkennung, Dank und Auszeichnung erfahren.

Zweimal sind uns bei Ausstellungen die silberne Medaille und Ehrenpreise zuerkannt worden und die stetig wachsende Schülerinnenzahl liefert wohl am besten den Beweis, daß unsere auf lebensvollen Anschauungen, praktischen Erfahrungen gegründete Methode, welche wir bei unserem Unterricht zur Anwendung bringen, zeitgemäß ist. Klarheit, Einfachheit des Verfahrens, unterstützt durch gut erprobte Rezepte, sind die Hauptstützen unserer erzielten Erfolge.

Wir sind der Ueberzeugung, daß das Kochbuch fernerhin vielen Mitmenschen, weit über den Rahmen der Schule hinaus, als guter Ratgeber dienen wird.

Das von uns bisher unter dem Titel „Rezepte der Kochschule von E. und M. Popp“ herausgegebene Buch lassen wir fernerhin als „Kochbuch von M. u. E. Doennig“ erscheinen. Möge auch diesem Buch weitere Anerkennung nicht fehlen.

Königsberg i. Pr., 1906.

M. und E. Doennig,

Leiterinnen der Kochschule der Ostpreussischen Haushaltungsschule.

Vorwort zur neunten Auflage.

Wir geben hiermit eine neue, vermehrte und veränderte Auflage unsers Kochbuches heraus. Das Buch wird jetzt nicht nur vorwiegend im Haushalt, sondern auch viel in Schulen verwendet. Wir haben uns bemüht, allen Anforderungen gerecht zu werden. Die Änderungen beziehen sich auf schulmäßige Erweiterung der Kochregeln und auf Verkleinerung der Kochvorschriften (Rezepte) unter Benützung der bewährten alten und Aufnahme vieler, neuer Kochvorschriften. Möge das Buch in der zeitgemäßen Umarbeitung weiter ein guter Ratgeber sein.

Königsberg i. Pr., 1914.

M. und E. Doennig,

Gewerbeschullehrerinnen der Ostpr. Mädchen-Gewerbeschule.

Vorwort zur zwanzigsten Auflage.

Unser Kochbuch haben wir, den Forderungen der Ernährungswissenschaft folgend, einer Durchsicht unterzogen. Wir haben Änderungen und Erweiterungen der Kochvorschriften unter Mitarbeit von Fräulein Gertrud Probstowski — Gewerbeoberlehrerin in Kassel — vorgenommen und hoffen dadurch den neuzeitlichen Ansprüchen zu genügen.

Königsberg i. Pr., 1927.

M. und E. Doennig,

Gewerbeschullehrerinnen für Kochen und Hauswirtschaft.

Gewichte und Maße.

1	Kilogramm (kg)	oder	1000	Gramm (g)	=	2	Pfund.
$\frac{1}{2}$	"	"	500	"	=	1	"
$\frac{1}{4}$	"	"	250	"	=	$\frac{1}{2}$	"
$\frac{1}{8}$	"	"	125	"	=	$\frac{1}{4}$	"
$\frac{1}{16}$	"	"	$62\frac{1}{2}$	"	=	$\frac{1}{8}$	"

Gewichte durch Münzen zu erkennen.

1 Pfennigstück	= 2 g	1 Fünfzigpfennigstück	= 5 g
3 Zweipfennigstücke	= 10 g	2 Einmarkstücke	= 10 g
2 Fünfzigpfennigstücke	= 5 g	1 Zweimarkstück	= 10 g
1 Zehnpfennigstück	= 4 g	1 Dreimarkstück	= 15 g

1 gestrichener Eßlöffel	Salz	=	10 g
1 " "	Kartoffelmehl	=	10 g
1 " "	Mehl	=	15 g
1 " "	Zucker	=	15 g
1 " "	Butter	=	20 g
1 Liter	Flüssigkeit	= 1 kg	= 1000 g
1 Liter	Mehl	= $\frac{1}{2}$ kg	= 500 g

Unter Mehl ist stets Weizenmehl, unter Eßlöffel stets ein gestrichener Eßlöffel zu verstehen.

1 Liter Flüssigkeit enthält	4 volle Wassergläser, oder 6—7 Tassen, oder 8—9 Weinaläser,
$\frac{1}{16}$ Liter Flüssigkeit	= 4 Eßlöffel,
1 gestrichener Eßlöffel	= 2 geitr. Teelöffel,
1 Suppenteller	= $\frac{1}{4}$ Liter,
1 Rot- oder Rheinweinflasche = $\frac{3}{4}$ l	= 6—7 Weingläser.

Zeichenerklärung.

l	bedeutet	Liter,
g	"	Gramm,
kg	"	Kilogramm,
cm	"	Zentimeter,
gestr. Eßl.	"	gestrichener Eßlöffel,
gestr. Teel.	"	gestrichener Teelöffel.

Die vorstehende Aufstellung soll dazu dienen, das Abwiegen und Messen sicher ausführen zu können, auch wenn in einem Haushalt Wage, Gewichte oder Maße nicht vorhanden sind. Da die Größe der Eßlöffel verschieden ist, so ist es notwendig, sich durch Nachwiegen zu überzeugen, ob das Maß mit den von uns gemachten Angaben übereinstimmt.

Kochvorschriften (Rezepte)

sind möglichst für 4—6 Personen bestimmt. Dieses Mengenverhältnis kann natürlich nicht für jeden Haushalt Regel sein. Bei der Berechnung der Menge der Zutaten sprechen der Geschmack, die wirtschaftlichen Verhältnisse mit und wie stark gegessen wird. Die Erfahrung wird bald lehren, wieviel man in den betreffenden Fällen von Fleisch, Butter, Eiern usw. zu nehmen hat.

Für eine größere Personenzahl muß im Verhältnis weniger berechnet werden als für eine kleinere. Etwa in folgender Weise:

einmal	das Rezept für	4	Personen,
zweimal	"	"	8—10 "
dreimal	"	"	14—16 "

Bei einer größeren Speisenfolge kann man für die einzelnen Gänge noch weniger berechnen.

Nach Belieben können Eier und Butter gekürzt und statt Butter, Butterersatz z. B. Margarine, Palmin verwendet werden.

Allgemeine Anforderungen an unsere Ernährung.

Die größte Verantwortung, die der Hausfrau auferlegt ist, besteht in der Sorge für eine richtige Ernährung, denn von dieser hängen Gesundheit, Wohlbefinden, Lebensfreudigkeit, Arbeitskraft und wirtschaftlicher Wohlstand ab.

Fehler in der Ernährung werden gemacht durch falsche Auswahl und Zusammensetzung, ungeeignete Vor- und Zubereitung der Nahrungsmittel und unregelmäßige Zufuhr. Es sollte daher das Bestreben jeder Hausfrau oder jedes Menschen, dem die Fürsorge für andere anvertraut ist, dahin gehen, sich Einblick in die Ernährungs- und Nahrungsmittellehre zu verschaffen, Neuerungen zu verfolgen, die diese Wissenschaften bekannt geben und die gewonnenen Erkenntnisse in die Tat umzusetzen.

Zu empfehlen sind folgende Bücher:

R a g n a r B e r g und Dr. B o g e l — Die Grundlage einer richtigen Ernährung.

R e s t n e r und R n i p p i n g — Die Ernährung des Menschen.

Dr. L e h m a n n und D o e n n i g — Ernährungs- und Kochbuch für den Säugling und das Kleinkind. Zu beziehen durch: Frau Th. Arndt, Steindamm 27/29.

Die Zeitschrift „Die Volksernährung“, Organ des Reichsvereins Volksernährung. Verlag Rothgiefßer u. Diesing, A.-G., Berlin N 24, Linienstraße 139—140.

Was verlangt eine richtige Ernährung?

1. Zufuhr derjenigen Stoffe, aus denen unser Körper besteht, sie werden bezeichnet als: Eiweiß, Fett, Kohlenhydrate (Stärke und Zucker), Salze und Wasser, sie dienen zum Aufbau, zur Ergänzung verbrauchter Stoffe und zur Bildung von Vorratstoffen. Ihr Bedarf richtet sich nach Alter, Körperzustand, Lebensweise, Arbeitsleistung des zu Ernährenden, wie nach Witterung und Jahreszeit.

Es sind enthalten:

E i w e i ß in: Milch, Käse, Ei, Fleisch, Blut, Fisch, Kartoffeln, Getreide, Hülsenfrüchten;

Fett in: Butter, Sahne, Milch, Käse, Öl, Kunstbutter, Schweineschmalz, Hering, Nüssen;

Kohlenhydrate in: Kartoffeln, Getreideerzeugnissen, Hülsenfrüchten, Gemüsen, Obst;

Salze in allen Nahrungsmitteln, aber von besonderer Bedeutung in der Milch, den Gemüsen und im Obst. — Den Hauptwert legen wir auf basische Salze, die eine Schädigung des Körpers durch Abbaustoffe der Eiweißarten verhindern.

Wasser liefern uns, mehr oder weniger sämtliche Nahrungsmittel.

2. verlangt eine richtige Ernährung diese Nährstoffe in der richtigen Menge, weil sie nicht nur zum Aufbau dienen, sondern auch Wärmespender sein sollen. Der Erwachsene braucht täglich 60—80 g Eiweiß, 50—60 g Fett und 4—500 g Kohlenhydrate. Diese Nährstoffe sind reich an Kohlenstoff, der in Verbindung mit dem eingeatmeten Sauerstoff im Körper Wärme und Kraft liefert. Es werden täglich für den Erwachsenen 2300—3000 Kalorien verlangt. Fett und Kohlenhydrate können sich bis zu einem bestimmten Grade in einem bestimmten Verhältnis ersetzen; Eiweiß ist unerlässlich. Durch dauernd zu geringen oder zu reichlichen Gehalt an Nährstoffen in der Nahrung wird das Stoffwechselgleichgewicht gestört, dadurch können einzelne Organe oder der ganze Körper erschlafen oder erkranken.

3. muß die Ernährung eine Zufuhr von Ergänzungsstoffen in genügender Menge verlangen. Ihre Zusammensetzung kennen wir noch nicht, wohl aber die schweren Schädigungen des Körpers, die ihr Fehlen verursacht; denn von diesen Ergänzungsstoffen (Vitaminen, Kompletinen) ist der Abbau der Nährstoffe und ihr Aufbau zu Körperstoffen abhängig. Sie sind enthalten hauptsächlich in rohen Nahrungsmitteln — in Milch und Milcherzeugnissen: Sahne, Butter, Käse — im Eigelb — Lebertran — in den Gemüsen, vorzugsweise in: Spinat, Salat, Möhren, Tomaten; im Obst, vorzugsweise in: Erd-, Himbeeren, Apfelsinen, Zitronen, Äpfeln, Birnen, Pflaumen. Die Ergänzungsstoffe werden zum Teil oder auch ganz vernichtet durch zu hohes oder zu langes Erhitzen; auch werden sie ungünstig beeinflusst durch größere Zugaben von Natron oder Säuren, längeres Lagern, Trocknen.

4. ist es für die Ernährung wichtig, daß die Nahrung genügend Geschmacksstoffe und auch Zellstoff enthält. Geschmacksstoffe sind in vielen rohen Nahrungsmitteln (Obst, Gemüse)

schon deutlich wahrnehmbar — sie können durch geeignete Zubereitung — z. B. durch Dünsten, Rösten, Braten — entwickelt oder bei gänzlichem Fehlen durch vorsichtige Zugabe von Gewürzen ersetzt werden. Zellstoff liefern — Gemüse, Kartoffeln, grobe Mahlerzeugnisse, Hülsenfrüchte und Obst. Geschmacksstoffe und Zellstoff regen die Verdauungstätigkeit an.

Durch zu geringe Absonderung der Verdauungssäfte würde die Nahrung zu schlecht ausgenutzt (es würden Nährstoffe verloren gehen) und durch zu langsame Bewegung der Verdauungsorgane würde der Speisebrei so langsam weiterbefördert werden, daß sich unerwünschte Ferseungen, zu starke Belastung der Verdauungsorgane zeigen und Störungen verursacht würden.

Es kommen nun noch einige Forderungen hinzu, die eine richtige Ernährung stellen muß. Die oben angegebenen Anforderungen sollen erreicht werden durch möglichst geringen Kostenaufwand. — Billig sind die Stoffe zum Beispiel in: Kartoffeln, Kohl- und Rübenarten, Hafersfloeden, Grieß, Reis, Roggenbrot, Hülsenfrüchten, Milch, Margarine, Quark, Hering — etwas teurer in: Spinat, Möhren, Tomaten, Weißbrot, Butter, Sahne, Käse, Fisch, Fleisch; und teuer in: Spargel, Blumen-, Rosenkohl, Ei, Kalbfleisch. Sie sind aber nur billig, wenn wir sie zu gegebener Zeit (nicht im Juni frische Kartoffeln!), am richtigen Ort (Markt, Fachgeschäft) einkaufen und wenn wir gute Ware wählen — sie ergibt am wenigsten Abfall, ist am haltbarsten und zuträglichsten. — Wir sollen ferner auf Abwechslung bei der Auswahl der Nahrungsmittel achten, um die Eßlust, die Absonderung der Verdauungssäfte, und dadurch die Ausnützung der Nährstoffe noch zu unterstützen. Durch Abwechslung der Nahrungsmittel hat man viel sicherer die Gewähr, dem Körper die notwendigen Bau-, Heiz-, Ergänzungs-, Geschmacks- und Füllstoffe und die verschiedenen Salze zuzuführen.

Nach wohl überlegter Auswahl und geeigneter Zusammenstellung kommt es in der Küche nun darauf an, durch geeignete Vorbereitung und zweckmäßige Zubereitung die Nährstoffe zu erhalten oder sie noch zu erschließen, sie den Verdauungssäften zugänglicher zu machen. Ein Waschen der Nahrungsmittel soll schnell geschehen, ein Wässern vermieden werden, vor allem sollen keine zerschnittenen Nahrungsmittel im Wasser liegen bleiben, weil der größte Teil der Salze, ein großer Teil der Zucker- und Eiweißstoffe in Lösung geht und fortgeschüttet werden würden. In erhöhtem Maße würden diese Stoffe von

heißem Wasser gelöst werden, daher ist ein Abbrühen oder Vor-
kochen in der Regel als unzweckmäßig und unwirtschaftlich zu
verwerfen. Das Dämpfen der Nahrungsmittel ist oft den an-
dern Zubereitungsarten vorzuziehen. — Durch die verschiede-
nen Kochverfahren sollen die Nährstoffe den Verdauungssäften
zugänglich gemacht werden. Die Speisen sollen gar gekocht
werden, was für stärkehaltige, zellstoffreiche Nahrungsmittel
ganz besonders gilt. Vorteilhaft ist es, die Stärke in trockenen
Nahrungsmitteln (in groben Mahlerzeugnissen, Hülsenfrüchten)
durch Aufstellen in kaltem Wasser zum Quellen zu bringen —
oder sehr zellstoffhaltige Nahrungsmittel durch starkes Zer-
kleinern (Fleischmaschine) oder durch Entfernen eines Teils
des Zellstoffs (Durchschlag) verdaulicher zu machen. Zu starkes
und zu langes Erhitzen (stundenlanges Warmstellen oder täg-
liche Verwendung der Kochkiste) setzen den Wert der Nahrung
herab, weil die Nährstoffe dadurch zu große Veränderungen er-
leiden, Ergänzungstoffe zerstört werden. Hierauf beruht auch
zum größten Teil die Ablehnung von „Konserven“ in der t ä g-
l i c h e n Kost.

Zur richtigen Ernährung gehört ferner Regelmäßigkeit der
Mahlzeiten und Ruhe (äußere, wie innere) beim Essen. In
Ruhe eingenommene Speisen werden gut gefaut — während
dieser Arbeit setzt erhöhte Absonderung der Verdauungssäfte
ein und diese können auf die fein verteilte Nahrung sofort und
viel stärker umsetzend einwirken. Für den Erwachsenen ge-
nügen 3 Mahlzeiten, für Kinder können noch 2 Mahlzeiten
(wünschenswert Obst) eingeschoben werden. Unsere Organe,
im besonderen die Verdauungsorgane, zeigen eine ganz be-
stimmte Leistungsfähigkeit, die wir ihnen nur dann erhalten,
wenn wir ihnen neben notwendiger, zweckmäßiger Inanspruch-
nahme auch die regelmäßige notwendige Ruhezeit zukommen
lassen. Es ist auch durchaus beachtenswert, daß außer auf
regelmäßige Nahrungszufuhr darauf gesehen wird, daß die
Ausscheidungen der unbrauchbaren oder unausgenutzten Stoffe
regelmäßig erfolgt.

Wir können allen Anforderungen, die hier aufgestellt sind,
gerecht werden durch vernünftige Auswahl und Zusammen-
stellung, durch sorgsame Vor- und Zubereitung all der Nah-
rungsmittel, die unser Land hervorbringt; wir können die Ver-
wendung ausländischer Nahrungs- und Genußmittel bis auf
einen Bruchteil beschränken. So ist in hohem Maße uns Ge-
legenheit gegeben, zur Hebung von Volksgesundheit und Ge-
föndung der Volkswirtschaft beizutragen.

Das Garmachen der Nahrungsmittel.

Die meisten Nahrungsmittel müssen durch **Kochen** zu einer genießbaren und verdaulichen Nahrung umgewandelt werden. Man unterscheidet dabei die verschiedenen Kochvorgänge:

Kochen, Dämpfen, Dünsten, Schmoren, Braten, Backen.

Unter **Kochen** versteht man das Ansetzen der Nahrungsmittel mit reichlich kaltem oder kochendem Wasser, langsames Kochen in gut verschlossenem Topf.

Fleisch wird mit kaltem Wasser aufgesetzt, wenn man eine besonders gute Brühe haben will, z. B. in der Krankenküche, mit kochendem Wasser, wenn das Fleisch nahrhafter und saftiger sein soll. Empfehlenswert ist es, einen Verschlusstopf (Papinischen Dampftopf) oder Dampfdrucktopf zu verwenden. In einem fest schließenden Gefäß wird der Dampf festgehalten, es entwickelt sich eine größere Hitze, die Speisen werden schneller gar und können auch nicht so leicht anbrennen.

Das Kochen im **Wasserbad** (Bain-marie) wendet man zu Puddings und Soßen an, zu deren Herstellung viel Eier verwendet werden. Diese Speisen bedürfen einer gleichmäßigen niedrigeren Hitze zum Garwerden. Man setzt sie dazu in gut schließender Form in einen anderen mit kochendem Wasser gefüllten Topf und läßt sie langsam gar werden, oder man benutzt einen Dampftopf.

Im **Wasserbad** werden übrig gebliebene Speisen am besten aufgewärmt. Fertige Gerichte sind ebenfalls am besten im Wasserbad warm zu halten.

Sogenannte „**Mischgerichte**“ oder „**zusammengesetzte Gerichte**“, wie: Frisches Gericht, Bichelsteiner Fleisch, sind gut in einer Puddingform im Wasserbad, im Dampfdrucktopf oder im Küchenwunder gar zu machen, sie brauchen dann nur ganz wenig geschmackgebende Zutaten, weil durch die Art des Verschlusses die Geruchs-, Geschmacks- und Nährstoffe völlig erhalten werden.

Dämpfen heißt: Garmachen der Nahrungsmittel im strömenden Wasserdampf. Man wendet dazu die sogenannten „**Dämpfer**“ an oder benutzt einen Kochtopf mit Einsatz, das kochende Wasser darf nur knapp an den Einsatz reichen, auf den die vorbereiteten Nahrungsmittel gelegt werden — ein gut schließender Deckel ist notwendig, um den Dampf festzuhalten.

Gemüse, Fleisch, Fisch können gedämpft werden.

Man kann auch Nahrungsmittel, die eine kurze Garzeit haben, in einer Schüssel, die gut zugedeckt ist, über kochendem Wasser gar machen.

D ü n s t e n heißt: Die betreffenden Nahrungsmittel in kochendes, helles Fett legen — damit das Eiweiß an der Oberfläche, auf allen Seiten schnell gerinnt —, mit einem Zusatz von wenig heißem Wasser in geschlossener Pfanne gar machen, damit die Nährstoffe erhalten werden.

S c h m o r e n heißt: das Fleisch in hellbraunem Fett von allen Seiten bräunen, mit einem Zusatz von reichlich Wasser in geschlossener Pfanne gar machen. — Das Fleisch muß gefehrt werden und darf nicht am Boden der Pfanne ansetzen. Das Schmoren kann auf der Herdplatte oder im Bratofen vorgenommen werden. Empfehlenswert ist die Herstellung im Grudeofen.

B r a t e n heißt: das Fleisch in hellbraunem Fett von allen Seiten bräunen, unter Einwirkung von starker Hitze und einem Zusatz von wenig kochendem Wasser oder Fleischbrühe gar machen.

Das Braten kann auf dem Herd oder im Bratofen oder in Bratapparaten ausgeführt werden, in einer tiefen Bratpfanne, auf einer Flinkenpfanne (Stielpfanne), auf dem Rost oder am Spieß.

Die Herstellung eines guten Bratens und die Zeit der Zubereitung hängt von der Fleischart und von der Beschaffenheit des Fleisches ab. Es kommt darauf an, aus welchem Teil des Tieres das Fleisch ist, auf die Größe des Fleischstückes, das Alter des Tieres, das Abhängen des Fleisches. Gefrorenes oder sehr kaltes Fleisch muß in einen warmen Raum gebracht werden, damit es langsam auftaut und sich erwärmt, sonst würde die Bratofenhitze zu sehr abgefühlt und der notwendige Hitzeegrad zu langsam wieder erreicht werden.

Man unterscheidet das Braten von großen und kleinen Fleischstücken und von mageren und fetten Braten.

Das Braten von großen Fleischstücken, wie von Keulen, Rücken erfolgt in der Regel im Bratofen, unter Einwirkung von starker Hitze, Fett und wenig kochendem Wasser oder Fleischbrühe.

Das Braten von kleinen Fleischstücken, wie: Koteletts (Carbonade), Schnitzel, Lendenstücke (Filetscheiben), Klops, Beefsteaks geschieht auf der Flinkenpfanne (Stielpfanne), bei großen Mengen in einer Bratpfanne unter Ein-

wirkung von starker Hitze, hellbraunem Fett — Butter, Nierentalg oder Margarine — oder in dampfendem Fett — Schmalz, Palmin. Man kann auch verschiedene Fette mischen.

Aus Sparsamkeitsrücksichten kann man einen größeren Braten wie: Rinder-, Kalb-, Hammelbraten zuerst in kochendes, leicht gesalzenes Wasser legen und etwa eine halbe Stunde zu Fleischbrühe vorkochen. Dann verfährt man weiter, wie es bei den betreffenden Braten angegeben ist.

Das Braten von mageren Braten

wie: Kalbsbraten, Filet (Vende), Wild.

In einer Bratpfanne wird die Butter — auch Nierenfett, Margarine — gebräunt, der Braten hineingelegt, unter Umräumen von allen Seiten leicht gebräunt. Es ist zu vermeiden, in das Fleischstück hineinzustechen, damit der Fleischsaft nicht ausfließt und das Fett abkühlt.

Mit der Flüssigkeit, die sich in der Pfanne bildet, wird der Braten des öfteren beschöpft. Das Austreten von Eiweiß ist nicht ganz zu vermeiden. Dieses Eiweiß des Fleisches und das der Butter setzt sich zunächst in der Pfanne in grauen Klößen an und wird nach Verdampfen des Wassers unter Einwirkung der Hitze braun und verleiht dann der Soße die gute Farbe. Nun wird erst etwas kochendes Wasser oder kochende Fleischbrühe, zur Seite des Fleisches, dazu gegossen. Der Braten wird inzwischen gefehrt. Ist die Hitze im Bratofen von oben zu stark und nicht abzustellen, so kann man ein mit Butter bestrichenes Papier über das Fleisch legen. Ist die Hitze von unten zu stark, kann ein Ruchenblech untergestellt werden.

Die Soßen von mageren Braten werden meistens mit einem Zusatz von saurer Sahne bereitet, dann bindet man sie mit Weizenmehl. Die Sahne wird in der letzten halben Stunde nach und nach zum Braten gegossen. Bleiben die Soßen klar oder gibt man Wein, Tomatenbrei, Pilze dazu, so bindet man sie mit Kartoffelmehl.

Das Braten von fetten Braten

wie Schweine-, Gänse- und Entenbraten.

Fette Braten werden mit kochendem Wasser übergossen, damit das Gewebe erweicht wird, das Fett austreten kann und nicht zu schnell braun wird. In dem heißen Bratofen schmilzt das natürliche Fett unter öfterem Begießen mit der heißen Flüssigkeit und wirkt in gleicher Weise, wie die gebräunte

Butter bei mageren Braten. Der sich bildende graue Anfaß in der Pfanne muß auch braun werden, nach und nach wird kochendes Wasser dazu gegossen, um das Verbrennen des Fettes zu verhindern. Ist sehr viel Fett ausgebraten, kann es abgeschöpft werden, ehe es zu braun wird.

Die **S o ß e n** von **f e t t e n** Braten werden meistens mit **R a r t o f f e l m e h l** gebunden.

Das Braten von kleinen Fleischstücken in der Flingzpfanne (Stielpfanne).

Die kleinen Fleischstücke: Schweine-, Kalbs-, Hammelfoteletts, Beefsteaks, Klopse u. a. werden vorbereitet. In einer guten, am besten in einer eisernen Flingzpfanne (Stielpfanne) wird Butter oder Margarine **h e l l b r a u n** gemacht. Schweinefett, Palmin muß **d a m p f e n**. Die Stücke legt man hinein, ohne mit der Gabel einzustechen. Man kann einen Omelettfehler dazu verwenden. Die Fleischstücke dürfen nicht zu schnell hintereinander in die Pfanne gelegt werden, damit das Fett nicht zu sehr abkühlt und der Fleischsaft ausfließt. Das Eiweiß muß schnell an den äußeren Seiten des Fleischstückes gerinnen. Man kehrt die Stücke mehrmals, damit sie gleichmäßig gar werden. Ist die Butter nicht hellbraun und kochend, das Schmalz oder Palmin nicht dampfend, dann ist die Hitze zu gering, Fleischsaft tritt aus, die Stücke werden zähe und hart oder die Panade löst sich, setzt sich an den Boden der Pfanne und verbrennt. Ist dies geschehen, muß die Pfanne sauber gemacht werden, ehe man wieder Fleischstücke braten kann. Die kleinen Fleischstücke dürfen nicht zu früh gesalzen und paniert werden, sonst fließt der Fleischsaft aus, die Panade wird weich und fällt leicht ab. Die Fleischstücke dürfen nicht auf Holzbretter gelegt werden, Holz saugt den Fleischsaft auf. Unpanierte Fleischstücke können auch **n a c h** dem **B r a t e n** mit feinem Salz bestreut werden.

Das Braten auf dem Rost (Grillen).

Es eignet sich für große und kleine Fleischstücke. Erforderlich ist gutes, fettes Fleisch, gute Hitze. Man erhält ein nahrhaftes, wohlgeschmeckendes, zartes Fleisch, aber weniger Soße. Der Rost wird mit Butter, Rinderfett oder besser mit Öl eingerieben, erhitzt, das Fleischstück heraufgelegt, von beiden Seiten gebraten, zuletzt gesalzen. Fleisch, das nicht fett ist, beießt man vorher mit heißer Butter. Das Braten auf dem Rost ist zu empfehlen. Man kann einen Ersatz haben, wenn man kleine

flache Stücke, wie Filetbeefsteak (Lendenscheiben) u. a. auf einer eisernen Zylinderpfanne (Stielpfanne) bereitet. Die Pfanne wird erhitzt, mit Butter eingerieben, das vorbereitete Fleischstück hineingelegt. Unter Ummenden läßt man schnell auf beiden Seiten das Eiweiß gerinnen, nimmt das Fleisch heraus, macht Butter in der Pfanne hellbraun, brätet darin das Fleisch unter Ummenden fertig. Auf dieselbe Weise kann man Fleisch im ganzen und in Stücken sehr gut im „Rüchenswunder“ bereiten.

Das Braten am Spieß.

Es wird wohl nur in Hotels oder sehr großen Haushalten angewandt. Es eignet sich für große Stücke, Geflügel usw. Das Braten erfolgt über offenem Feuer, Gas- oder elektrischer Anlage unter fortwährendem Drehen. Es gibt dazu Apparate mit mechanischem Betrieb. Mit dem abfließenden Fett wird der Braten beschöpft. Dem Braten wird der ganze Fleischsaft erhalten, er wird saftig und wohlschmeckend. Soße hat man wenig oder gar nicht, sie muß besonders mit Fleischbrühe oder Fleischextrakt bereitet werden.

Das Backen im Ofen und auf dem Herd.

Im Ofen backt man die verschiedensten Kuchen und Mehlspeisen in Formen oder auf Backblechen. Für das Gelingen sind die Zutaten und die Bereitung des Teiges von Wichtigkeit. Die Hitze des Bratofens richtet sich nach der Art des Gebäcks. Man braucht starke, mittlere und schwache Hitze.

Auf dem Herd backt man schwimmend in kochendem Fett: Kuchen, Obst, Fleisch- und Fischstücke. Siehe: Backhähnchen, Zander, Karpfen gebacken. Man verwendet Schweineschmalz, Palmin, geflärtete Butter oder Schweineschmalz mit Butter oder Palmin gemischt.

Die weiteren Regeln siehe: „Backwerk“.

Zum Backen auf dem Gasherd ist eine große Hilfe das „Rüchenswunder“. Ein Kochbuch ist von der Firma herausgegeben und gibt die nötigen Anweisungen.

Die Kochkiste.

Die Benutzung der Kochkiste wird heute von mancher Seite ganz und gar verworfen! Gewiß wird man heute ihre Benutzung nicht so befürworten, wie es während der Kriegszeit, notgedrungen, geschah. — Befindet sich in heutiger Zeit nicht auch der größte Teil der Menschen in einer Notlage, die sie zwingt, Zeit, Geld, Arbeit zu ersparen? In diesen Fällen wird die Benutzung der Kochkiste immer eine gute Hilfe sein, deshalb braucht man nicht an eine ausschließliche Verwendung der Kochkiste denken. Die meisten Speisen brauchen wohl eine etwas längere Zeit zum Garwerden und es gehen vielleicht einige Ergänzungstoffe (Vitamine) mehr verloren, als bei anhalten- dem, wenn auch kürzerem Kochen auf dem Herd. Für Erwachsene wird dies von keiner wesentlichen Bedeutung sein, wenn die Ernährung sonst im ganzen reichhaltig und abwechslungsreich ist und besonders nicht, wenn täglich frisches Obst, Tomaten oder rohes Gemüse gegessen werden.

Für die Ernährung kleiner Kinder ist allerdings die Verwendung der Kochkiste zu vermeiden.

Alle Speisen, die gleichmäßige Hitze zum Garwerden brauchen, können in der Kochkiste, einem Kochsack oder in Zeitungspapier gar gemacht werden; ebenso können fertige Speisen darin warm gehalten werden.

Dies ist von besonderem Werte, wenn Familienmitglieder verhindert sind, rechtzeitig zur Mahlzeit zu Hause zu sein. Man muß natürlich vermeiden, die Speisen unnötig lange in der Kochkiste stehen zu lassen.

Die Kochkiste kann man fertig in einem Haushaltsgeschäft kaufen oder gut und billig auf verschiedene Art selbst herstellen.

Man braucht zur Herstellung:

1 Kiste mit gut schließendem Deckel, oder 1 Kochsack von Wachtuch, Wollstoff, Flanell oder Fries bzw. Holzwolle, Heu, Seegras oder Zeitungspapier.

Eine Kiste wird für 1 oder 2 Kochtöpfe hergerichtet. Sie wird mit Zeitungspapier ausgeklebt, etwaige Spalten mit Kitt verklebt. Auf dem Boden stampft man 5—6 Zentimeter hoch ganz fest Holzwolle. Darauf stellt man in richtigem Abstand zwei gradwandige Töpfe mit eingreifendem Deckel und anleg-

baren Griffen, füllt alle Zwischenräume mit Holzwohle fest aus. Für den Zwischenraum von Topf und Wand und zwischen den Töpfen rechnet man 4—5 Zentimeter. Der Kistenrand muß etwa 8—10 Zentimeter höher als die Töpfe sein, um ein Kissen auflegen zu können. Je besser und sorgfältiger gestopft wird, um so besser wird die Wärme festgehalten. Das ist wichtig für das Garwerden der Speisen. Nun nimmt man die Töpfe heraus, legt ein Stück Wollstoff (es können Reste verwendet werden) über die ganze Fläche, schneidet die Öffnungen für Einsetzen der Töpfe aus, näht für jede Öffnung einen zum Topf passenden Saß von dem Wollstoff und näht ihn ein. Beide Säcke werden in die Öffnungen gedrückt, der Stoff glatt gezogen und am inneren Rand der Kiste mit Reißstiften oder kleinen Nägeln leicht befestigt, damit er zum Reinigen herausgenommen werden kann. Zum Bedecken der Töpfe näht man ein Kissen, stopft es nicht zu fest mit Federn, Holzwohle, Heu oder alten, ganz klein geschnittenen Wollstoffresten. Der Überzug muß zum Reinigen leicht abzuziehen sein.

Ein Kochsack ist sehr praktisch in der Verwendung, der aus starkem Wachstuch oder Leder und Baumwollflanell, Zeitungspapier hergestellt wird. — Man näht von Wachstuch einen Saß mit rundem Boden, der etwa 20 cm höher sein muß als der Topf, den man verwendet. Um den Topf muß ein Zwischenraum von etwa 5 cm bleiben. Dann näht man einen gleichen Saß von Flanell und befestigt ihn in dem Wachstuchsaß. Der Boden wird 5 cm hoch mit zerdrücktem Zeitungspapier fest gestopft, der Topf in die Mitte gestellt und ebenfalls Zeitungspapier fest herumgestopft bis zum Rand des Topfes. Auf den mit der Speise eingesetzten Topf legt man Zeitungspapier, ein kleines Kissen oder ein mehrfach zusammengelegtes Flanellstück. Den überstehenden Teil des doppelten Sackes legt man dann fest darüber. Man kann ein starkes Gurthand unter dem Boden des Kochsacks befestigen und mit einer Schnalle versehen über dem Saß fest schließen. Das Gurthand kann auch als Griff dienen, wenn der Kochsack mit dem Essen getragen werden soll.

Man kann zwei flachere Töpfe übereinander einsetzen, dann legt man Zeitungspapier oder Wollstoff dazwischen.

Kochen in Zeitungspapier. Manche Speisen, wie Backobst, Reis, können 5—10 Minuten vorgekocht und in zehnfach, wechselweise übereinandergelegtem Zeitungspapier gar gemacht werden.

Das Vorkochen.

Die Speisen müssen auf dem Herd, Gaskocher oder Spirituskocher aufgekocht und bestimmte Zeit vorgekocht werden.

Die Speisen dürfen nur bis etwa 4 cm hoch vom Topfrand eingefüllt werden. Von Flüssigkeit und geschmackgebenden Zutaten gibt man weniger an die Speisen, die in der Kochliste oder Kochsack gekocht werden. Die Speisen brauchen zum Garwerden in der Kochliste die Hälfte der Zeit mehr als auf dem Herd, sie bleiben einige Stunden heiß. Man kann verschieden lange kochende Nahrungsmittel, wie Fleisch, Gemüse, Kartoffeln, zu gleicher Zeit einsetzen, sie zerfallen nicht.

Es empfiehlt sich, Fleisch in Abständen noch zwei- bis dreimal aufzukochen und wieder einzusetzen.

Während der letzten 3—5 Minuten des Vorkochens darf der Deckel nicht mehr von dem Topf genommen werden, damit der Dampf im Topf festgehalten wird und der Kochgrad möglichst erhalten bleibt. Der Topf muß schnell in die Kochliste eingesetzt werden.

Vorkochzeit:

Wasser- und Milchsuppen mit Grieß, Reis	
Grützen, Flocken	5 Min.
Frisches Obst, getrocknetes, geweichtes Obst	5 "
Graupen, Erbsen, Bohnen, Linsen	10—20 "
Gefochtes Fleisch in Würfeln :	15 "
Fleisch in größeren Stücken	20—30 "
gut zweimal einzusetzen und jedesmal vorkochen	15 "
Pfefferklops (die Soße muß das Fleisch bedecken)	20 "
oder zweimal einsetzen, je	10 "

Eintopfgerichte:

Das Fleisch oder Bauchstück wird dazu in Würfel geschnitten, allein vorgekocht	10 "
Graupen, Gemüse usw. dazugegeben und zusammen noch vorgekocht	10 "
Bei Gerichten, die mit Soße bereitet werden, muß diese auf dem Feuer von Fett, Mehl und Wasser hergestellt werden, dann legt	

man Klopfe, Fische oder Fleisch, Gemüse, Gewürze hinein und kocht alles lang- sam vor	5—10	Min.
Zu geschmortem Gemüse gibt man etwas ge- riebene gare Kartoffel hinzu, um es bin- dig zu machen	5	„

Das Einsetzen in die Kochkiste ist für manche Gerichte keine besondere Zeitersparnis, ermöglicht aber eine bessere Zeiteinteilung.

Rüchengeschirr.

Man verwendet: Emailliertes, Messing-, Kupfer-, Nickel-, Aluminium-, Steingut-, Cromargan-, Porzellan- und Glasgeschirr.

Emailliertes Kochgeschirr findet im allgemeinen die meiste Verwendung. Alle Speisen können darin bereitet werden. Es ist haltbar — billiger als Messing-, Kupfer-, Nickel- und Aluminiumgeschirr — läßt sich gut reinigen.

Man unterscheidet:

a) Das gute eiserne Geschirr, das außen schwarz und innen weiß emailliert ist. Es ist schwer, platzt leicht aus. Es erhitzt sich langsam und eignet sich zum Braten, Schmoren, Kochen.

b) Stahlkochgefäße innen emailliert, besonders gut Silittöpfe und -pfannen.

c) Stahlkochgefäße, innen verchromt, sind leider noch teuer, aber etwas billiger als Cromargangeschirr. Beide Arten sind zur Zubereitung sämtlicher Speisen geeignet — sie sind unempfindlich gegen Luft, Säuren, Temperaturwechsel —, leicht zu reinigen, sehr haltbar und sehr ansehnlich. Die in Cromargangesäßen zubereiteten Speisen können in denselben zu Tisch gegeben werden.

d) Das Emailgeschirr von Eisenblech, das innen und außen emailliert ist. Es erhitzt sich leicht. Es wird in verschiedenen Farben und verschiedener Güte hergestellt. Am besten ist das graue mit dicken schwarzen Griffen und das außen rotbraune, innen graue Emailgeschirr.

Das emaillierte Kochgeschirr muß gut behandelt werden, damit das Email nicht abspringt. Die Töpfe sind nie leer aufs Feuer zu setzen. Die Temperatur darf nicht plötzlich wechseln, d. h. man gieße nicht kaltes Wasser in heiße Töpfe und umgekehrt. Man hüte sich, die Töpfe fallen zu lassen oder anzustoßen. Die beschädigten Stellen rosten, geben manchen Speisen schlechten Geschmack, schlechte Farbe, lassen leicht anbrennen.

Neue emaillierte und irdene Töpfe müssen vor dem ersten Gebrauch stets ausgekocht werden, weil oft ein Bleiüberschuß in der Glasur enthalten ist. Das Auskochen ist zu wiederholen, wenn noch im Wasser ein Niederschlag ist. Die Töpfe werden mit kaltem Wasser aufgesetzt. Auf 1 l Wasser gibt man 3—4 Eßl. Salz und 2 Eßl. Essig, läßt langsam zum Kochen kommen und $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, dann spült man sie mit warmem Wasser.

Messing- und Kupfergeschirr. Es eignet sich zum Einkochen von Früchten, zum Ausbacken von Fettkuchen.

Speisen dürfen in Messing- und Kupfergeschirr niemals erkalten. Es bildet sich Grünspan, die Speisen werden giftig. Das Geschirr läuft in der Küche durch Dämpfe und im Gebrauch schnell an, muß daher oft geputzt werden. Man verwendet heißen Essig und feines Salz oder pulverisierten Putzstein mit heißem Wasser oder Essig, gebrühte Kleie, saure Milch, Bierneigen. Man kann auch mit Sidol putzen und mit Schlemmkreide nachreiben.

Kupfergeschirr, das innen verzinkt ist, wird nur mit Sodawasser ausgewaschen und mit feinem Sand geschauert.

Nickelgeschirr wird mit heißem Sodawasser gewaschen, mit heißem Wasser gespült, getrocknet, mit einem weichen Tuch oder Leder blank gerieben.

Aluminiumgeschirr ist für alle Speisen zu benutzen, nur nicht zur Bereitung von Vanille- und Apfelsinencremes und nicht zum Schlagen von Eiweiß. Es wird nur mit heißem Wasser gereinigt und gut ausgetrocknet, wenn nötig mit feinem Sand geschauert oder mit Putzmitteln z. B. „Abrazo“. Mit Sodawasser darf man es nicht reinigen, das Aluminium wird davon angegriffen.

Eiserne und Eisenblechgeräte wie Stielpfannen (Klinzelpfannen) und Kuchenbleche sind sehr dauerhaft. Sie müssen vor Feuchtigkeit geschützt werden, damit sie nicht rosten, man reibe sie nach dem Gebrauch mit ungesalzene m Fett oder Wachs leicht ein und stelle sie fort. Vor dem Gebrauch werden die Geräte etwas erwärmt und mit Papier ausgerieben. Neue eiserne Pfannen werden mit heißem Sodawasser und Sand geschleuert.

Irdenes Geschirr eignet sich zur Bereitung von Speisen, die langsam gar werden müssen, wie Hülsenfrüchte, Sauerkohl, Obst, Breis; zum Aufbewahren von Milch. Vor dem ersten Gebrauch wird das Geschirr ausgekocht. Man setzt es mit kaltem Wasser auf, auf 1 l Wasser 3—4 Eßl. Essig und läßt es langsam zum Kochen kommen. Die Bleibbestandteile der Glasur werden dadurch entfernt, das Geschirr wird haltbarer. Beim Einkauf achte man auf fehlerlose Glasur und auf hellen Klang beim Anklopfen. Es gibt irdenes Geschirr, in dem die Speisen bereitet und gleich zu Tisch gegeben werden, z. B. Auflaufformen.

Porzellan- und Glasgefäße werden zum Kochen, Backen und als Auflaufformen benutzt.

Steinguttöpfe dienen besonders zum Aufbewahren von Eingemachtem, Fett und Eiern.

Suppen.

Die Bestandteile der Suppen sind: Flüssigkeit, Bindemittel, geschmackgebende Zutaten.

Arten: Mehlsuppen, klare und gebundene Fleischsuppen (Brühsuppen), Gemüse-, Obst-, Weinsuppen, Kaltschalen.

Menge: Man rechnet 1 l fertige Suppe für 2—4 Personen, je nachdem, ob sie als Vor- oder Hauptgericht gegeben werden. Je nach der Kochzeit rechnet man $\frac{1}{8}$ bis $\frac{1}{4}$ l Flüssigkeit zum Einkochen dazu.

Grundsuppe: Diese ist für gebundene Suppen herzustellen. Man bereitet eine weiße und eine braune Grundsuppe.

Für 1 l fertige, weiße Grundsuppe nimmt man:

40 g = 2 Eßl. Butter,	$1\frac{1}{8}$ l Flüssigkeit.
40 g = 3 Eßl. Mehl,	

Kochzeit 10—20 Minuten.



Für 1 l fertige, braune Grundsuppe nimmt man:

40 g = 2 Eßl. Butter,	1¼ l Flüssigkeit,
60 g = 4 Eßl. Mehl,	80 g Suppengemüse.

Kochzeit ½—1 Stunde.

Suppengemüse: Petersilienwurzel, Sellerieknolle, Mohrrüben (Karotten). Nach Geschmack Zwiebeln und Porree. — Das gewaschene Gemüse wird gepuzt, gewaschen und geschnitten. Kocht man das Gemüse in größeren Stücken, wie zu Fleischsuppen, nachdem es weich ist, schneidet man es in kleine Stücke und gibt es als Einlage in die Suppe.

Für 1 l Suppe 80—90 g Suppengemüse.

Gewürzdosiss: Auf 1 l Suppe 2 Gewürz-, 2 Pfefferkörner. Nach Belieben kann man 1 Nelke, 1 kleines Stück Lorbeerblatt dazu nehmen. Bei größeren Mengen Suppe kann man die Dosis etwas kürzen.

Einlagen: Graupen, Grieß, Grüze, Reis, Flocken, Sago, Maffaroni, Nudeln, verschiedene Klöße, Rindermark, verlorene Eier, Gemüse.

Von Mahlerzeugnissen rechnet man als Einlage:

auf 1 l Suppe	30—40 g
Mahlerzeugnisse zu dicken Suppen	60—80 g
Hafer-, Reisflocken	50—60 g
Kochzeit: Grieß	¼—½ Stunde
Flocken	½—1 Stunde
Grüze, Graupe	2—3 Stunden

Der Geschmack einiger Suppen wird durch Fleischextrakt und einige Tropfen Maggi's Würze verbessert. Maggi's Würze muß in die fertige Suppe gegeben werden.

Mehlsuppen.

Zur Herstellung dieser Suppen verwendet man die verschiedensten Mahlerzeugnisse, wie: Grieß, Grüze, Graupen, Reis, Grünkern, Flocken, Mehl. Sie werden aus verschiedenen Getreidearten hergestellt.

Alle Mahlerzeugnisse müssen trocken aufbewahrt, öfter umgerührt werden, damit sie keinen dumpfen Geschmack bekommen.

Der polierte Reis wird gebrüht oder blanchiert, d. h. mit kaltem Wasser aufgesetzt, bis zum Kochen gebracht, das Wasser fortgegossen, dann mit der betreffenden Flüssigkeit vorschriftsmäßig gekocht.

Grieß, grober, wird in kochende Flüssigkeit unter Rühren eingestreut, feiner Grieß muß angerührt in die kochende Flüssigkeit gegeben werden.

Flocken und Grütze können mit kalter oder kochender Flüssigkeit angefeuchtet werden.

Um Reis, Graupen, Grieß, Grünkern leichter verdaulich zu machen, können sie in Butter hell geschwitzt werden, die betreffende heiße Flüssigkeit wird unter Rühren dazu gegossen.

Die Mahlerzeugnisse müssen in gut emaillierten, am besten irdenen Töpfen langsam gekocht werden, damit sie gut ausquellen und gute Farbe behalten und nicht so leicht anbrennen.

Die Mehlsuppen können mit Eigelb abgerührt oder mit Milch zubereitet werden, um sie nahrhafter zu machen.

Suppen von Grieß, Grützen, Graupen, Reis, Flocken können mit Gemüse oder zur Abwechslung gesüßt und mit frischem oder getrocknetem Obst gekocht werden.

Die Butter wird am besten zuletzt an die fertige Suppe gegeben, nicht mitgekocht.

Wassersuppen.*)

Graupensuppe

für 3–4 Personen 1 Liter.

60 g = 4 Eßl. Perlgraupe, | 20 g = 1 Eßl. gute Butter,
1¼ l Wasser, | Salz.

In das kochende Wasser gibt man die gewaschene Graupe. Damit die Suppe zart wird, benutzt man ein gut emailliertes oder irdenes Gefäß. Nötigenfalls gießt man kochendes Wasser nach. Kochzeit 2½–3 Stunden. Die Suppe wird mit Salz abgeschmeckt, Butter zugegeben, vor dem Anrichten kann man grüne, gehackte Petersilie hinzufügen.

Man kann Graupe in der Butter rösten, dann kochendes Wasser zugießen und weiter bereiten wie vorher.

Grießsuppe

für 3–4 Personen 1 Liter.

60 g = 4 Eßl. Grieß, | 20 g = 1 Eßl. gute Butter,
1¼ l Wasser, | Salz.

In das kochende Wasser schüttet man unter Rühren den trockenen Grieß oder den mit kaltem Wasser eingerührten Grieß, kocht ihn in ¼–½ Stunde weich, gibt die Butter dazu und schmeckt mit Salz ab.

*) Maggi's Suppen in Würfeln (mehr als 25 Sorten) ergeben, nur kurze Zeit gekocht, vorzüglichste, nahrhafte Suppen. Ein Würfel zu 13 Wiener für 2 Teller. Maggi's Suppen helien Zeit, Geld und Arbeit sparen.

Geröstete Grieksuppe

für 3—4 Personen 1 Liter.

40 g = 2 Eßl. Butter,	1¼ l Wasser,
60 g = 4 Eßl. Griek,	

In der heißgemachten Butter wird der Griek hellbraun geröstet, das Wasser aufgefüllt, gesalzen, gar gekocht.

Hafergrütze

für 3—4 Personen 1 Liter.

60 g = 4 Eßl. Hafergrütze,	20 g = 1 Eßl. gute Butter,
1¼ l Wasser,	

Die Hafergrütze wird gewaschen, in das kochende Wasser geschüttet und in 2 Stunden gar gekocht. Man schmeckt mit Salz und Zucker ab, gibt zuletzt die Butter dazu. Die Hafergrütze kann auch am Abend vorher eingeweicht werden.

Gerstengrütze

ebenso zubereitet wie Hafergrütze, der Zucker bleibt fort.

Haferflockensuppe

für 3—4 Personen 1 Liter.

50 g = 3½ Eßl. Haferflocken,	20 g = 1 Eßl. gute Butter,
1¼ l Wasser,	

Die Haferflocken werden in kochendes Wasser geschüttet, in ½ Stunde gar gekocht, die Butter wird dazu gegeben, mit Salz und nach Geschmack mit etwas Zucker abgeschmeckt.

Die Haferflocken können durchgestrichen und mit gerösteten Semmelbroden gereicht werden.

Man kann in der durchgeschlagenen Suppe getrocknete Pflaumen oder Rosinen weich kochen oder 2 bittere und 6 süße geriebene Mandeln hineingeben.

Haferflockensuppe mit Tomaten

für 3—4 Personen 1 Liter.

3—4 Tomaten werden zerschnitten und mit wenig Wasser weich gekocht, durchgeschlagen und in die fertige Haferflockensuppe gegeben, darin einmal aufgekocht. Man kann auch die Hälfte der Tomaten kochen und durchschlagen, die andere Hälfte auspressen, den rohen Saft zuletzt an die fertige Suppe geben.

Hafergrütze mit Grünkohl

für 3—4 Personen 1 Liter.

50 g = 3 Eßl. Hafergrütze,	Sellerie, Petersilie in Würf.,
1¼ l Wasser,	20 g = 1 Eßl. Butter,
250 g Grünkohl ohne Stengel,	Salz.
1 Zwiebel oder Porree,	

Der Grünkohl wird gewaschen, grob gehackt. In kochendes Wasser gibt man unter Rühren die Hafergrütze, nach etwa 1 Stunde das vorbereitete Gemüse, läßt beides gar kochen, gibt dann die Butter dazu.

Hafermehlsuppe

für 3—4 Personen 1 Liter.

40 g = 2 Eßl. gute Butter,	1¼ l Wasser,
60 g = 4 Eßl. Hafermehl,	Salz, Zucker.

Von Butter und Hafermehl bereitet man eine helle Mehlschwitze, füllt das kochende Wasser auf, läßt die Suppe 10—15 Minuten kochen, schmeckt sie mit Salz und etwas Zucker ab.

Man kann in der Suppe getrocknete Pflaumen und Rosinen weich kochen oder 2 bittere und 6 süße geriebene Mandeln hineingeben.

Reisuppe

für 3—4 Personen 1 Liter.

60 g = 4 Eßl. Reis,	20 g = 1 Eßl. gute Butter,
1¼ l Wasser,	Salz.

Der abgewellte Reis wird in das kochende Wasser geschüttet, in 1—1½ Stunden unter öfterem Rühren weich gekocht, die Butter dazugegeben und mit Salz abgeschmeckt. Man kann Maggi's Würze dazugeben.

Reisflockensuppe

für 3—4 Personen 1 Liter.

50 g = 3½ Eßl. Reisflocken,	20 g = 1 Eßl. gute Butter,
1¼ l Wasser,	Salz, Zucker.

Ebenso zubereitet wie Haferflockensuppe.

Feine Reisuppe

für 3—4 Personen 1 Liter.

60 g = 4 Eßl. Reis,	40 g = 2 Eßl. gute Butter,
1¼ l Wasser und 80 g Sup-	Salz,
pengemüse oder Fleisch-	1 Prise Pfeffer,
brühe, die man aus 2 bis	1—2 Eigelb,
3 Maggi's Fleischbrüh-	30 g gerieben. Schweizer- od.
mürfeln herstellen kann,	Parmesankäse.

Der abgewellte Reis wird in der Fleischbrühe oder in dem Wasser mit dem Suppengemüse weich gekocht. Das Gemüse wird nicht zerschnitten. Wenn das Gemüse weich ist, wird es herausgenommen, in Stücken geschnitten und in die fertige Suppe gegeben. Dieselbe wird abgeschmeckt. Nun gibt man die Suppe unter vorsichtigem Rühren zu dem Eigelb, tut Butter und zuletzt den Käse hinzu, der nicht kochen darf.

Grünfernmehlsuppe

für 3—4 Personen 1 Liter.

1¼ l Wasser oder Knochen-	70 g = 4½ Eßl. Grünfern-
brühe,	
40 g Sellerie,	
40 g Petersilie,	
60 g = 3 Eßl. gute Butter,	mehl od. zur Hälfte Mehl, Salz, 1 Eigelb, Maggi's Würze.

Man kocht in dem Wasser Sellerie- und Petersilienscheiben weich, dann macht man von der Butter und Grünfernmehl eine helle Mehlschwitze, füllt das Gemüsewasser auf, läßt die Suppe 20—30 Min. kochen, schmeckt sie mit Salz ab, bindet mit dem Eigelb und gibt einige Tropfen Maggi's Würze hinzu.

Als Einlage: Morcheln, Suppengemüse, Semmelbrocken. Man kann auch Käsestangen dazu reichen.

Grünferngrühe

für 3—4 Personen 1 Liter.

70—80 g Grünferngrühe,	Salz, Maggi's Würze, 1 Eigelb, 4 Eßl. süße Sahne.
1½ l Wasser oder Knochen-	
brühe,	
80 g Suppengemüse,	
20 g = 1 Eßl. Butter,	

Die gewaschene, eingeweichte Grünferngrühe wird mit dem Wasser, Suppengemüse in 1½—2 Stunden weich gekocht, die Butter, die Sahne hinzugegeben, mit Salz, Maggi's Würze abgeschmeckt und mit Eigelb gebunden.

Als Einlage: Morcheln, geröstete Semmelbrocken. Man reicht auch Käsestangen dazu.

Mehlsuppe (Buttermilch)

für 3—4 Personen 1 Liter.

1 l Wasser,	65 g = ½ l Roggen- oder Weizenmehl, 2—3 Eßl. Wasser	} zu Rümp- chen.
Salz,		
20 g = 1 Eßl. gute		
Butter,		

Das Wasser wird aufgekocht. Das Mehl wird mit 2—3 Eßl. Wasser zu kleinen Klümpchen gerührt, in das kochende Wasser gestreut, etwa 5 Minuten gekocht, die Butter hinzugegeben und mit Salz abgeschmeckt.

Roggenmehlsuppe mit Speck (Speckmus).

Die Suppe wird mit Roggenmehl wie vorher bereitet, statt der Butter verwendet man etwas ausgebratenen, geräucherten Speck.

Brottsuppe

für 3—4 Personen 1 Liter.

130 g trockenes Brot,	Zitronensaft, 20 g = 1 Eßl. Butter, 50 g Sultaninen, 2—3 frische Äpfel, 1 Weinlaß Weißwein.
1¼ l Wasser,	
1 fl. Stückchen Zimt,	
2 Nelken,	
Zucker, Salz,	

Man läßt das Brot in dem kalten Wasser einige Zeit stehen, kocht es dann mit Zimt und Nelken weich, streicht es durch ein feines Sieb, läßt die Suppe nochmals aufkochen, schmeckt mit Salz, Zucker, Zitronensaft ab und gibt die Butter hinein. Frische Äpfel werden geschält, in Scheiben geschnitten, mit den in Wasser geweichten Sultaninen in etwas Zucker und Wasser weich gedünstet und in die Suppe gegeben.

Milchsuppen.

Graupensuppe mit Milch

für 3—4 Personen 1 Liter.

½ l Wasser,	60 g = 4 Eßl. Perlgraupe, Salz.
¾ l Milch,	

Wasser und Milch werden aufgekocht, die abgewaschene Graupe hineingeschüttet und unter öfterem Rühren an der Seite des Feuers in 2½—3 Stunden weich gekocht und mit Salz abgeschmeckt.

Grießsuppe mit Milch

für 3—4 Personen 1 Liter.

½ l Wasser,	60 g = 4 Eßl. Grieß, Salz.
¾ l Milch,	

Wasser und Milch werden aufgekocht; man schüttet unter Rühren den trockenen oder den mit kaltem Wasser eingerührten Grieß hinein, kocht ihn in ¼—½ Stunde weich und schmeckt mit Salz ab.

Hafersgrütze, Gerstengrütze mit Milch

für 3—4 Personen 1 Liter.

$\frac{1}{2}$ l Wasser,	60 g = 4 Eßl. Hafer-, Gersten- grütze, Salz.
$\frac{3}{4}$ l Milch,	

Wasser und Milch werden aufgekocht; man schüttet unter Rühren die Grütze hinein und läßt die Suppe an der Seite des Feuers unter öfterem Rühren in $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden weich kochen und schmeckt mit Salz ab.

Reisuppe mit Milch

für 3—4 Personen 1 Liter.

$\frac{1}{2}$ l Wasser,	60 g = 4 Eßl. Reis, Salz.
$\frac{3}{4}$ l Milch,	

Ebenso zubereitet wie Reisuppe.

Hafersfloeden- oder Reisfloedenuppe mit Milch.

Wie Hafersgrütze mit Milch. 50 g Floeden $\frac{3}{4}$ —1 Stunde Kochzeit.

Milchsuppe mit Klümpchen

für 3—4 Personen 1 Liter.

$\frac{1}{2}$ l Wasser,	65 g = $\frac{1}{8}$ l Roggen- oder Weizenmehl, 2—3 Eßl. Wasser	} zu Klümp- chen
$\frac{3}{4}$ l Milch,		
Salz,		

Das Mehl wird mit 2—3 Eßlöffeln Wasser zu Klümpchen gerührt oder zu einem sehr festen Teig geknetet und mit dem Hack- oder Wiegemeßer zu kleinen Klümpchen geschnitten. Wasser und Milch werden aufgekocht, die Klümpchen hineingeschüttet, etwa 5 Minuten gekocht und mit Salz abgeschmeckt.

Rümmelsuppe

für 3—4 Personen 1 Liter.

$\frac{1}{4}$ l Wasser,	1 Stück Schwarzbrot, Salz.
$\frac{3}{4}$ l Milch,	
$\frac{1}{2}$ l Teel. schwarz. Rümme!,	

Das Wasser wird mit dem in Würfel geschnittenen Schwarzbrot und dem Rümme! gut durchgekocht, dann die Milch hinzugegeben, aufgekocht, mit Salz abgeschmeckt und durch ein Sieb gegossen.

Atlasuppe

für 3—4 Personen 1 Liter.

1 l Milch,	20 g = 2 Teel. Kartoffelmehl, 20—30 g Zucker, 1 Eigelb.
1 Stückchen Zimt	
¼ Zitronenschale,	

Die Milch wird mit Zimt, Zitronenschale, Zucker und Salz 5 Minuten gekocht, mit Kartoffelmehl gebunden und zu dem Eigelb gegeben. Einlage SchneeflöÙe.

Mohnnudelsuppe

für 3—4 Personen 1 Liter.

¼ l Wasser,	½ l Mohn, Salz, Rosenwasser, 1 Ei zu Nudeln, siehe: Nudeln.
1 l Milch,	
2 gerieb. bitt. Mandeln,	
5 g gerieb. süÙe Mandeln,	
Zucker,	

Wasser und Milch werden aufgekocht, der geriebene Mohn, die Mandeln, die Nudeln hineingeschüttet, gekocht, bis sie weich sind, mit Zucker, Salz und Rosenwasser abgeschmeckt und gleich angerichtet.

Biersuppe

für 3—4 Personen 1 Liter.

½—¾ l Braumbier,	Salz, Zucker, pulv. Kardamom, ¼ l Milch, 1—2 Eigelb.
¼ l Wasser,	
¼ Zitronenschale,	
1 Stückchen Zimt,	
20 g = 1 reichl. Eßl. Mehl,	

Wasser und Bier werden mit Zitronenschale, Zimt durchgekocht, mit Mehl gebunden und mit Zucker, Salz und Kardamom abgeschmeckt. Die Milch wird allein aufgekocht und zu der Suppe gegossen. Man kocht die Milch nicht mit dem Bier auf, weil sie dann leicht gerinnt. Die Suppe wird vorsichtig zu dem Eigelb gegeben und durch ein Sieb gegossen.

Schokoladensuppe

für 3—4 Personen 1 Liter.

¼ l Wasser,	Salz, Zucker, 1—2 Eigelb, Eiweiß zu SchneeflöÙen, 1 Teel. Kartoffelmehl.
¾ l Milch,	
65 g Schokolade,	
1 Eßl. Kakaó,	

Wasser und Milch werden aufgekocht. Die Schokolade wird gerieben oder in Stücke gebrochen und mit etwas heißem

Wasser aufgeweicht. Man kann auch nur Kakao verwenden, dann muß Vanille hinzugenommen werden. Die Schokolade wird zu der kochenden Milch gegossen, sobald diese wieder kocht, mit Kartoffelmehl gebunden, mit Zucker und wenig Salz abgeschmeckt und 1—2 Eigelb dazugerührt. Das Weiße der Eier wird zu Schneeflöken verwendet und diese zuletzt in die Suppe gegeben. Siehe: Schneeflöke.

Klare und gebundene Fleischsuppen (Brühsuppen).

Klare Fleischsuppe.

Man verwendet dazu das Fleisch von Schlachttieren und Geflügel. Die Güte der Brühe hängt zunächst von der Beschaffenheit und von der Menge des verwendeten Fleisches ab. Für eine kräftige Brühe rechnet man auf 1 l Wasser $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ kg frisch geschlachtetes Fleisch. Bei einer größeren Menge Fleisch kann man verhältnismäßig etwas mehr Wasser aufgießen. Das Fleisch von einem alten Tier gibt kräftigere Brühe (Bouillon), das Fleisch ist weniger gut. Das beste Fleisch zur Brühe nimmt man aus der Keule und dem Blatt. Rippen- und Kammstück sind weniger gut; am schlechtesten sind die Hensen und Knochen, sie geben eine trübe leimige Brühe. Das Fleisch muß schnell, kalt gewaschen werden. Möglichst verwende man immer denselben Topf zum Kochen der Fleischbrühe (Bouillon), am besten den Papinschen Kochtopf (Verschlußtopf).

Das F l e i s c h wird mit k a l t e m Wasser aufgesetzt, wenn man eine besonders gute Brühe haben will; mit k o c h e n d e m, wenn das Fleisch fettiger und nahrhafter sein soll.

F l e i s c h b r ü h e muß s t e t s l a n g s a m, gleichmäßig in verschlossenem Topf kochen, damit die Geschmacksstoffe (Extraktivstoffe) so wenig als möglich verloren gehen. Nachgießen von Wasser ist zu vermeiden, darum nimmt man etwas reichlicher zum Aufsetzen; nötigenfalls gießt man nur k o c h e n d e s Wasser nach.

F l e i s c h b r ü h e muß stets gut e n t f e t t e t werden, besonders, wenn man sie in Laffen (Laffenbouillon) reicht. Nach dem Kochen läßt man die Brühe einige Minuten stehen, das Fett setzt sich oben ab und kann leicht entfernt werden. Am besten schneidet man etwas rohes Fett von dem Fleischstück ab. Das Austreten von Eiweißteilen ist nicht ganz zu vermeiden. Es tritt als Schaum an die Oberfläche und setzt sich an den

Rand des Topfes und bleibt zurück, wenn die Brühe durch ein Sieb gegossen wird.

Fleischbrühe wirkt durch den Gehalt an Salzen und Geschmacksstoffen (Extraktivstoffen) anregend auf Nerven und Appetit. Sie wird nahrhaft gemacht durch verschiedene Zutaten, die man erst vor dem Anrichten in die fertige Suppe gibt.

Besonderen Wohlgeschmack erzielt man, wenn verschiedene Fleischsorten zusammen verwendet werden: Fleisch von Rind, Kalb, Huhn. Die trübe Brühe von Knochen, Hesseu kann man mit Eiweiß klären. Siehe: Klären mit Eiweiß. Besser bereitet man diese Brühe mit einer weißen Mehlschwitze.

Die **Farbe** einer klaren Fleischbrühe muß gelblich sein. Man kann die Brühe mit etwas Zuckerfarbe färben oder rote Zwiebeln mit der Schale oder getrocknete Erbsen- und Spargelschalen mitkochen.

Die **Kochzeit** für ein Fleischstück läßt sich nicht genau bestimmen. Es kommt darauf an, ob das Fleisch von einem alten oder jungen Tier ist, und auf die Größe des Fleischstückes. Will man Fleischsuppen einige Tage halten, besonders in der wärmeren Jahreszeit, so muß man sie weniger salzen, das gare Gemüse herausnehmen, die Brühe kalt stellen und nötigenfalls noch einmal aufkochen. Das Fett wird nicht abgenommen, es gerinnt an der Oberfläche, verhindert den Zutritt der Luft und bildet so einen Schutz gegen das Verderben.

Knochen, Sehnen können zerkleinert, nochmals ausgekocht und die Brühe zu Suppen, Soßen, Gemüsen verwendet werden.

Das **gekochte Fleisch** ist nicht so wertlos, wie oft angenommen wird. Es kann durch verschiedene Zutaten, mit verschiedenen Soßen wohlschmeckend und nahrhaft gemacht werden. Man erhält dadurch gute Abwechslung für den Küchenzettel und wirtschaftet vorteilhafter. Siehe: Restverwendung. Wird das Fleisch zur Suppe gereicht, schneidet man es in Scheiben, legt sie auf eine Schüssel, gießt etwas Brühe über und streut gehackte grüne Petersilie auf oder legt Petersilie oder Salat heran.

Rindfleischbrühe (Bouillon)

für 3–4 Personen 1 Liter.

500 g Rindfleisch,	2 Pfefferkörner,
1¼ l Wasser,	1 kleine Zwiebel,
80 g Suppengemüse, Salz,	Zuckerfarbe,
2 Gewürzkörner,	Maggi's Würze.

Nachdem das Fleisch gewaschen ist, setzt man es mit kochendem Wasser auf das Feuer, gibt Salz hinzu; sobald es kocht, werden Gewürz- und Pfefferkörner, das gepuzte Suppengemüse in ganzen Stücken hineingelegt, um es nach dem Garwerden, am besten mit einem Buntmesser, in Stücke zu schneiden und in die fertige Suppe zu geben. Die Zwiebel legt man mit der Schale hinzu, da diese Farbe gibt. Man läßt langsam in 3—4 Stunden das Fleisch weich kochen, es hängt davon ab, ob das Fleisch von einem älteren oder jüngeren Rind ist und von der Größe des Fleischstückes. Ist die Flüssigkeit zu sehr eingekocht, darf nur heißes Wasser nachgegossen werden. Ist das Fleisch gar, wird es herausgenommen, die Brühe entfettet, mit etwas Zuckerfarbe leicht gelblich gefärbt und abgeschmeckt, durch ein feines Sieb oder ein dazu bestimmtes Tuch gegossen. Kurz vor dem Anrichten kommen einige Tropfen Maggi's Würze, die verschiedenen Gemüse und Suppeneinlagen hinein, wie: Klöße, Graupe, Reis, Makaroni, Nudeln, hartgekochte Eier in Scheiben oder Viertel geschnitten, gehackte grüne Petersilie. Ist die Suppe von zu lange abgehängtem Fleisch bereitet, so wird sie trübe und kann mit Eiweiß geklärt werden. Siehe: Klären mit Eiweiß.

Rindfleischbrühe mit Erbsen, Bohnen oder Linsen.

In die fertige Brühe gibt man gekochte Erbsen, Bohnen oder Linsen und reicht das Fleisch dazu.

Frühlingsuppe.

Man setzt das Rindfleisch auf wie zur Rindfleischbrühe. Hat das Fleisch etwa 1 Stunde gekocht, nimmt man etwas Brühe ab, um die nachstehend bezeichneten Gemüse darin weich zu kochen. Junges Gemüse, wie: Mohrrüben (Karotten), Petersilienwurzeln und Sellerie wird gepuzt, in Scheiben geschnitten, mit kleinen Formen ausgestochen oder in Stifte geschnitten und in Brühe weich gekocht; Spargel und Blumenkohl werden in kleinen Stücken in der Brühe weich gekocht. In die fertige Rindfleischbrühe gibt man die Gemüse und gehackte Petersilie.

Fleischbrühe in Tassen

für 12 Personen 3 Liter.

2 kg Rindfleisch oder
1 kg Rindfleisch,
½ kg Kalbfleisch,
½ Huhn,
3½ l Wasser,

Salz,
240 g Suppengemüse,
5 Gewürz- u. 5 Pfefferkörn.,
Maggi's Würze.

Die Fleischbrühe in Laffen wird zubereitet wie Rindfleischbrühe, doch muß die Brühe kräftiger als zur Suppe sein, nicht fett und ohne Einlage.

Man reicht dazu Pasteten, Sardellen-, Kaviar-, Anschovisbrötchen, Kummel- oder Salzstangen.

Sammelfleischbrühe

für 3—4 Personen 1 Liter.

500 g Hammelfleisch,	2 Gewürzkörner,
1½ l Wasser,	80 g Suppengemüse.
Salz,	

Die Brühe wird zubereitet wie die Rindfleischbrühe, doch besonders gut entfettet. Von dem rohen Fleisch ist das Fett so viel als möglich zu entfernen, da es dann besser zu verwerten ist.

Klare braune Fleischbrühe

für 3—4 Personen 1 Liter.

500 g Rindfleisch,	80 g Suppengemüse,
500 g Knochen, kleingehackt,	1 Zwiebel,
100 g rohe, magere Schinken-	2 Gewürz-, 2 Pfefferkörner,
abfälle in Würfeln,	Einlage: Klößchen, Markt-
50 g Butter,	Gemüse.
1½ l Wasser,	

In der Butter bräunt man Fleisch, Knochen, Schinken auf dem Herd oder im Bratofen, dann gibt man das Gemüse dazu und läßt es nur kurze Zeit bräunen, füllt kochendes Wasser auf, gibt Salz dazu und läßt das Fleisch gar kochen, gießt die Brühe durch ein feines Sieb, entfettet sie und gibt die Einlage hinein. Man reicht das aufgeschnittene Fleisch dazu. Das Fleisch kann auch zu einem besonderen Gericht verwendet werden wie z. B. Ragout.

Die braune Fleischbrühe kann man zum Auffüllen von brauner Mehlschwitze verwenden.

Bettelmannsuppe

für 3—4 Personen 1 Liter.

375—500 g Rindfleisch ohne	50 g Perlgraupe,
Knochen,	15 g = 1 Eßl. Salz,
60 g Suppengemüse,	1¼ l Wasser.
125 g Kartoffeln,	

Das Rindfleisch wird in 2 cm breite Würfel geschnitten, mit kochendem, ungesalzenem Wasser aufgesetzt, aufgekocht und

geschäumt. Suppengemüse und Kartoffeln werden ebenfalls in Würfel geschnitten, in die Rinderbrühe gegeben, ebenso die gewaschene Graupe, in 2—2½ Stunden gar gekocht, mit Salz abgeschmeckt.

Fleischbrühe auf schnellste Art.

Die viel Mühe und Zeit kostende Herstellung durch Auskochen von Fleisch, Wurzelwerk usw. kann man sich ersparen durch Verwendung von Maggi's Fleischbrühwürfel. Es ist dies vollkommen gebrauchsfertige Fleischbrühe bester Qualität; auch enthält sie bereits feine Gemüseauszüge sowie das nötige Kochsalz und Gewürz. Demgemäß geben diese, nur durch Auflösen in kochendem Wasser, sofort gebrauchsfertige Fleischbrühe von reinem Wohlgeschmack und schöner klarer Farbe, ersetzen also selbstgemachte Fleischbrühe in jeder Beziehung und in allen Fällen, wo überhaupt Fleischbrühe verwendet wird, sei es als Trinkbrühe, sei es zur Herstellung von Gerichten aller Art. Man hat also in Maggi's Fleischbrühwürfeln einen Vorrat haltbarer, stets frischer Fleischbrühe zur Verfügung, und zwar zu einem so billigen Preise, wie es in der sonst üblichen langwierigen Zubereitung von Fleischbrühe nicht denkbar ist. Auch fallen dabei zahlreiche Unannehmlichkeiten fort, wie Sauerwerden der Fleischbrühe bei längerer Aufbewahrung, Aufwärmen, wodurch das Aroma leidet, Verlegenheit bei unerwartetem Besuch, die Schwierigkeit, ausgekochtes Siedefleisch entsprechend zu verwerten.

Die gebundenen Fleischsuppen.

Man bindet Suppen mit Eigelb, weißer (heller) und brauner (dunkler) Mehlschwitze. Die schnellste Art ist es, mit Eigelb zu binden. Das Eigelb ist gegen Hitzewirkung sehr empfindlich. Es gerinnt leicht, darum muß die heiße Flüssigkeit vorsichtig zu dem mit Wasser verflochtenen Eigelb gegeben werden. Die mit Eigelb gebundenen Suppen müssen zugedeckt im Wasserbad oder an der Seite des Feuers warm gehalten werden. Auf 1 l Suppe rechnet man 1—2 Eigelb. Das Eigelb wird mit 1 Eßlöffel kaltem Wasser verquirlt, durch ein feines Sieb in einen Topf oder in die Terrine gegeben. Zuerst wird unter Rühren wenig von der kochenden Brühe aufgefüllt, allmählich die übrige Brühe dazugegeben. Man kann das ganze Ei verwenden, doch muß man besonders vorsichtig die Brühe dazugießen und die Suppe am besten gleich zu Tisch geben.

Weißer (heller) Mehlschwitze zu weißer Grundsuppe

für 3—4 Personen zu 1 Liter fertiger Suppe.

40 g = 2 Eßl. Butter (oder Margarine),

40 g = 3 Eßl. Mehl, knapp,

1½ l Flüssigkeit — Fleisch- oder Fischbrühe, oder Gemüswasser.

10—20 Minuten Kochzeit.

Die Mehlschwitze wird in einem irdenen, Aluminium- oder gut emaillierten Gefäß bereitet.

Die Fleischbrühe muß gut entfettet sein. Sie kann von Fleisch, Fleischresten, Knochen hergestellt werden.

Die Butter wird geschmolzen, an der Seite des Feuers das Mehl hinzugegeben und dann auf schwachem Feuer, unter beständigem Rühren, hell und kraus geschwitzt. Man gibt allmählich an der Seite des Feuers unter Rühren die betreffende heiße Flüssigkeit hinzu und läßt das Ganze an der Seite des Feuers langsam 10—20 Minuten kochen. Diese Grundsuppe wird, je nach dem Rezept, durch verschiedene Zutaten verändert.

Kalbsuppe

für 3—4 Personen 1 Liter.

750 g Kalbfleisch,

1¼ l Wasser,

Salz,

2 Gewürzkörner,

80 g Suppengemüse,

40 g = 2 Eßl. Butter,

40 g = 3 Eßl. Mehl,

1—2 Eigelb,

½ Teel. Maggi's Würze.

Man verwendet dazu die Schulter, die Rippen oder das Halsstück. Das Fleisch wird kalt gewaschen, in kochendes gesalzenes Wasser gelegt, das Suppengemüse, Gewürz hinzugetan. In etwa 2 Stunden ist das Fleisch weich gekocht, dann nimmt man es heraus. Die Brühe wird durch ein feines Sieb gegossen und nun in demselben Gefäß, das man sauber gemacht hat, die Mehlschwitze bereitet, siehe: weißer Mehlschwitze. Nachdem die Suppe 10—20 Minuten gekocht hat, schmeckt man mit Salz ab und gibt die Suppe zu dem Eigelb oder man läßt die Mehlschwitze fort, kocht die durchgegoßene Brühe auf, gibt sie vorsichtig zu dem Eigelb und fügt Maggi's Würze und zuletzt die Butter hinzu. Man kann mit dem Fleisch auch Knochen mitkochen, die man z. B. von ausgelösten Braten hat.

Zur Einlage: Nudeln, Reis, Makaroni, verschiedene Möße, Gemüse wie: Spargel, Erbsen und Blumenkohl.

Lungensuppe

für 8 Personen 2 Liter.

1 Lunge und Herz vom Kalb oder Hammel, etwa 1 kg	4 Gewürzkörner,
160 g Suppengemüse,	80 g = 4 Eßl. Butter,
2½ l Wasser,	80 g = 6 Eßl. Mehl,
Salz,	1—2 Eigelb.

Die Lunge wird in Stücke geschnitten, das Herz einmal geteilt, gewaschen, in kochendes, gesalzenes Wasser gelegt, nach dem Aufkochen geschäumt, dann wird das Suppengemüse und Gewürz hinzugegeben, langsam in etwa zwei Stunden weich gekocht. Dann nimmt man Herz und Lunge heraus, gießt die Brühe durch ein Sieb, spült den Topf, in dem die Suppe gekocht ist aus und bereitet in demselben die weiße Mehlschwitze, siehe: weiße Mehlschwitze. Nachdem die Suppe 10—20 Minuten gekocht hat, wird sie mit Salz abgeschmeckt und vorsichtig zu dem Eigelb gegeben. Man kann die Mehlschwitze auch fortlassen, dann kocht man die durchgeseffene Brühe auf, gibt die Butter dazu und rührt sie mit Eigelb ab.

Einlage zur Suppe: Nudeln, Suppengemüse, ein Teil von Lunge und Herz, welches in kleine Stückchen geschnitten wird.

Restverwendung: Lunge und Herz zu Haschee.

Nierensuppe (hell oder dunkel)

für 3—4 Personen 1½ Liter Suppe.

2 Schweinenieren,	Zwiebel, 3 Gewürzkörner,
1½ l Wasser, Salz,	60 g = 3 Eßl. Butter,
Suppengemüse, Lorbeerblatt,	60 g = 4 Eßl. Mehl.

Die Nieren schneidet man der Länge nach auf, befreit sie von den Nöhren und läßt sie wässern. Die Nieren werden mit kaltem Wasser aufgesetzt, aufgekocht und das Wasser abgegossen. Die Nieren spült man mit warmem Wasser ab. Dann setzt man sie mit 1½ l heißem Wasser, Suppengemüse, Zwiebel und Gewürz auf das Feuer und kocht sie weich. Dann wird mit der durchgeseffenen Brühe eine weiße oder braune Mehlschwitze bereitet. Nachdem die helle Suppe 10 Minuten und die braune 30 Minuten gekocht hat, gibt man das Suppengemüse, die in dünne Scheiben geschnittenen Nieren hinein, kocht noch einmal auf und schmeckt ab.

Nierensuppe mit Reis.

Die Nierensuppe wird wie vorher ohne Mehlschwitze bereitet, die Nieren werden halb weich gekocht, dann etwa 100 g

gebrühter Reis dazu gegeben und weich gekocht. Man gibt die Suppe als ein Gericht.

Knochensuppe

für 3—4 Personen 1 Liter.

500 g Knochen,	80 g Suppengemüse,
1½ l Wasser,	40 g = 2 Eßl. Butter,
Salz,	40 g = 3 Eßl. Mehl,
2 Gewürzkörner,	Maggi's Würze.
1 Zwiebel,	

Die Knochen werden gut zerkleinert und die Suppe wie Kalbsuppe zubereitet. Die Brühe muß gut entfettet werden, bevor die Mehlschwitze bereitet wird.

Hühnersuppe

für 8 Personen 2 Liter.

1 Huhn von 1—1½ kg,	80 g = 4 Eßl. Butter,
2½ l Wasser,	80 g = 6 Eßl. Mehl,
Salz,	1—2 Eigelb,
4 Gewürzkörner,	Maggi's Würze.
160 g Suppengemüse,	

Das vorbereitete Huhn, siehe: Huhn vorbereiten, wird mit kochendem gesalzenen Wasser auf das Feuer gesetzt, das Gewürz und das Suppengemüse hinzugegeben. Ein altes Huhn kocht 3—4 Stunden. Die Brühe wird durch ein feines Sieb gegossen und nun in demselben Gefäß, das man sauber gemacht hat, die Mehlschwitze bereitet, siehe: weiße Mehlschwitze. Nachdem die Suppe 10—20 Minuten gekocht hat, schmeckt man mit Salz ab und gibt die Suppe zu dem Eigelb; oder man läßt die Mehlschwitze fort, kocht die durchgegossene Brühe auf und gibt sie vorsichtig zu dem Eigelb, fügt Maggi's Würze und die Butter hinzu.

Als Einlage: In Streifen geschnittenes Brustfleisch vom Huhn, junge Gemüse, Klöße von Semmelfarce, Brühklöße, Schwemmklöße, Reis usw.

Siehe: *Restverwendung von Huhn.*

Königinssuppe I (Suppe à la reine)

für 8 Personen 2 Liter.

1 Huhn, 1—1½ kg,	160 g Suppengemüse,
2½ l Wasser,	80 g = 4 Eßl. Butter,
Salz,	80 g = 6 Eßl. Mehl,
4 Gewürzkörner,	2—3 Eigelb.

Die Königinssuppe wird zubereitet wie die Hühnersuppe, nur bindet man sie mit mehr Eigelb und gibt feine Gemüse und feine Klöße hinein.

Königinssuppe II (Suppe à la reine)

(Hühnerbreisuppe)

für 8 Personen 2 Liter.

1 Huhn, 1—1½ kg,	160 g Suppengemüse,
2½ l Wasser,	60 g = 3 Eßl. Butter,
Salz,	60 g = 4 Eßl. Mehl,
4 Gewürzkörner,	2—3 Eigelb.

Die Königinssuppe wird ebenso zubereitet wie die Hühnersuppe. Wenn das Huhn gar ist, zieht man die Haut ab, schneidet einen Teil des Brustfleisches in 2 cm lange Streifen. Das übrige Fleisch wird im Porzellanmörser gestoßen oder dreimal durch die Fleischmaschine genommen und mit etwas Suppe verrührt durch ein Sieb gestrichen. Den Brei gibt man mit dem Hühnerfleisch in die Suppe, die dann nicht mehr kochen darf.

Als Einlage: Spargel, Blumenkohl, grüne Erbsen, feine Klöße.

Taubensuppe

für 3—4 Personen 1 Liter.

2 Tauben,	80 g Suppengemüse,
1¼ l Wasser,	40 g = 2 Eßl. Butter,
Salz,	2 Eigelb,
2 Gewürzkörner,	Maggi's Würze.

Man verwendet dazu am besten die alten Tauben. Nachdem dieselben vorbereitet sind, s. Tauben vorbereiten, werden sie mit kochendem gesalzenen Wasser auf das Feuer gesetzt, das Gewürz und das Suppengemüse hinzugegeben. Die alten Tauben kochen in 3—4 Stunden, junge Tauben in 1 Stunde weich. Sind die Tauben herausgenommen, gibt man die Butter hinzu, und tut die Brühe durch ein feines Sieb allmählich unter Rühren zu dem in der Terrine oder in einem Topf mit Wasser verquirlten und durch ein Sieb gegossenen Eigelb. Die Tauben schneidet man zur Hälfte durch, gibt sie zur Suppe, die man mit einigen Tropfen Maggi's Würze abschmecken kann.

Als Einlage zur Suppe: das Suppengemüse, Nudeln oder Reis, und etwas gehackte, grüne Petersilie.

Krebsuppe

für 3—4 Personen 1 Liter

1 l Brühe von Kalbfleisch od. Huhn,	riebener Semmel od. von
10—15 Krebse,	65 g Fleischfarce,
Salz,	40 g = 2 Eßl. Butter,
ein Rezept: Klößchen von ge-	40 g = 3 Eßl. Mehl,
	1—2 Eigelb.

Die Krebse werden gewaschen, gebürstet, in kochendes Salzwasser getan und 10 Minuten gekocht. Dann bricht man Scheren und Schwänze ab, nimmt das Fleisch vorsichtig heraus, macht mitten auf dem Krebschwanz einen leichten Einschnitt, dadurch legt man den Darm frei und entfernt ihn mit dem Messer. Die Krebschalen werden zu Krebsbutter verwendet, siehe: Krebsbutter. Die Krebsleiber werden an den Füßen herausgezogen, nachdem die Galle entfernt, in der Fleischbrühe ausgekocht. Die Krebsnasen werden gut gereinigt und mit der Semmel- oder Fleischfarce gefüllt, in Salzwasser 5 Minuten gekocht. Man bereitet mit der Fleischbrühe die weiße Mehlschwitze, welche, nachdem sie 10—20 Minuten gekocht, abgeschmeckt und durch ein Sieb zu dem Eigelb gerührt wird. Dann gibt man die Krebsbutter, das Krebsfleisch, die gefüllten Krebsnasen, Spargel, Blumenkohlröschen in die Suppe, nach Belieben auch abgekochte Morcheln.

Die Krebsuppe kann ohne Mehlschwitze bereitet und mit Eigelb gebunden werden.

Man kann die Krebsnasen fortlassen und nur Klößchen von Semmel- oder Fleischfarce bereiten.

Gefröseuppe (Saure Grütze)

für 8 Personen 2 Liter.

1 großes Gänsegefröse oder	Majoran,
2 Entengefröse,	1 Zwiebel,
2½ l Wasser,	4 Gewürzkörner,
Salz,	120 g = ¼ l Hafergrütze.
1 geschälter Apfel in Stück-	
chen geschnitten,	

Das Gefröse wird sauber gemacht, gewaschen, der Hals und die Flügel in Stücke geschlagen, mit kochendem gesalzenen Wasser auf das Feuer gesetzt. Nachdem es ¼ Stunde gekocht hat, wird das Gefröse herausgenommen, in warmem Wasser gespült, die Suppe durch ein feines Sieb gegossen und mit dem Gefröse zusammen wieder aufgesetzt. Sobald die Suppe kocht,

wird die gewaschene Hafersgrütze hineingeschüttet. Majoran, Zwiebel, Gewürz (sie können in ein Mullläppchen gebunden werden) und Apfelfstückchen werden hineingelegt. In 1½ bis 2 Stunden wird das Gefröse weich gekocht und mit Salz abgeschmeckt. Nach Belieben kann man Essig herangießen. Das Gefröse wird auf einer Schüssel angerichtet.

Diese Suppe kann auch als ein Gericht für sich gegeben werden, dann reicht man Kartoffeln dazu. Das Rezept reicht dann nur für 5 Personen.

Kaulbarsuppe

für 3–4 Personen 1 Liter.

250 g Kaulbarse,	40 g = 2 Eßl. Butter,
1½ l Wasser,	40 g = 3 Eßl. Mehl,
1 mittelgroße Zwiebel,	⅛ l saure Sahne oder süße
90 g Petersilie u. Sellerie,	Milch,
2 Gewürzkörner,	1–2 Eigelb,
2 Pfefferkörner,	65 g Fischfleisch zur Farce.
Salz, 1 Lorbeerblatt,	

Man tötet die Kaulbarse, schuppt sie, spickt mit einem spitzen Messer unter die Riemendeckel, zieht die Riemen und die Eingeweide heraus, wäscht die Kaulbarse dann so oft, bis das Wasser klar ist. Während man die Kaulbarse reinigt, läßt man das Wasser mit den in Scheiben geschnittenen Gemüsen und Gewürzen gut durchkochen, schüttet die Kaulbarse hinein und läßt sie ¼ Stunde kochen, dann gießt man die Brühe über ein feines Sieb. Das Gefäß wird gereinigt. Dann bereitet man darin von der Butter und dem Mehl eine weiße Mehlschwitze, s. weiße Mehlschwitze, verdünnt sie mit der Brühe, läßt sie 10–20 Minuten kochen und gibt zuletzt die Sahne hinzu, schmeckt mit Salz ab, rührt die Suppe vorsichtig zu dem Eigelb, gibt gehackte, grüne Petersilie hinzu und die von dem Fischfleisch zubereiteten und mit dem Buntmesser geschnittenen Klößchen von der Fischfarce, s. Fischfarce.

Falsche Kaulbarsuppe.

Die Fische bleiben fort, dafür wird die doppelte Menge Petersilie und Sellerie genommen. Die weitere Zubereitung ist wie bei der Kaulbarsuppe. Als Einlage nimmt man mit der Schale abgekochte Kartoffeln, die geschält und in Scheiben geschnitten werden.

Ein Zusatz von Maggi's Brühwürfel und Maggi's Würze ist zu empfehlen.

Hamburger Naluppe

für 3—4 Personen 1 Liter.

<p>375 g Nal, 10—15 g Salz, ¼ l Wasser, 2 Eßl. Essig, 1 kleine Zwiebel, 3 Pfeffer-, 3 Gewürzkörner, 1 l kräftige, braune, entfettete Fleischbrühe (auch aus 4 Maggi's Fleischbrüh- würfeln herzustellen),</p>	<p>60 g Suppengemüse, 3 Eßl. Schotenkerne, Kräuter wie: Thymian, Basi- likum, Petersilie, Sellerie- kraut, Majoran, 12 in Weißwein und Zucker geschmorte Birnen, oder 12 Backpflaumen, Grieß-, Brüh- od. Schwemm- klöße als Einlage.</p>
---	--

Der Nal wird vorbereitet, in kleine Stücke geschnitten und 1 Stunde eingesalzen. In der Brühe kocht man das in kleine Würfel geschnittene Suppengemüse weich und fügt die Schotenkerne und die grobgehackten Kräuter hinzu. Der Nal wird mit dem Wasser, Essig, Zwiebel und Gewürzen weich gekocht und mit dem Obst und den Klößen in die Terrine gelegt. Die Brühe vom Nal wird gut entfettet, durch ein Sieb gegossen und zur Rinderbrühe gegeben, abgeschmeckt und recht heiß über die Suppeneinlage gegossen. Man kann die Suppe mit einer braunen Mehlschwitze binden von 30 g Butter, 30 g Mehl.

Falsche Hamburger Naluppe

für 3—4 Personen 1 Liter.

<p>1½ l kräftige Rinderbrühe od. Brühe von Schinkenresten oder Schinkenknochen, 60 g Suppengemüse, 3 Eßl. Schotenkerne, Kräuter wie: Thymian, Majoran, Petersilie, Selle- riekraut, Basilikum,</p>	<p>12 in Weißwein und Zucker geschmorte Birnen oder 12 Backpflaumen. Grieß-, Brüh- od. Schwemm- klöße als Einlage.</p>
--	--

Das Suppengemüse wird in Würfel geschnitten, nach Belieben kann man Spargel oder Mairüben dazu nehmen. In der Brühe kocht man das Suppengemüse und die Erbsen weich, gibt die grobgehackten Kräuter, Birnen, Klöße hinein, läßt die Suppe noch einmal aufkochen und schmeckt sie ab.

Braune (dunkle) Mehlschwitze zu brauner Grundsuppe

für 3—4 Personen zu 1 Liter fertiger Suppe

40 g = 2 Eßl. Butter,

| 60 g = 4 Eßl. Mehl,

1¼ l Fleischbrühe (Bouillon), auch von Maggi's Brühwürfel;
am besten braune Fleischbrühe (s. klare braune Fleischbrühe),

½—1 Stunde Kochzeit.

Man läßt die Butter in einem gut emaillierten Gefäß hellbraun werden, gibt das Mehl hinein und läßt es unter Rühren braun werden, verdünnt an der Seite des Feuers allmählich mit der heißen, entfetteten Fleischbrühe, rührt dies recht glatt und kocht die Suppe langsam ½—1 Stunde.

Man kann in der Butter vorsichtig 80—90 g Suppengemüse hellbraun werden lassen, dieses herausnehmen, das Mehl in der Butter braun werden lassen und das Gemüse wieder hineingeben. Die braune Grundsuppe wird je nach dem Rezept durch verschiedene Zutaten verändert.

Ochsenchwanzsuppe I (Ortailsuppe)

für 8 Personen 2 Liter.

1 großer Ochsenchwanz von

6 Gewürzkörner,

1—1½ kg,

6 Pfefferkörner,

500 g Knochen,

80 g = 4 Eßl. Butter,

2 l Wasser,

120 g = 9 Eßl. Mehl,

Salz,

¼ l Madeira oder Portwein,

160 g Suppengemüse,

Cayennepfeffer,

2 Lorbeerblätter,

Maggi's Würze.

Der Ochsenchwanz wird in den Gelenken durchgeschnitten, gut mit warmem Wasser gewaschen, dann legt man ihn mit den Knochen in kochendes, gesalzenes Wasser. Nach dem Aufkochen gibt man das Gemüse, die Gewürze heran und läßt die Suppe 2—3 Stunden kochen. Ist der Ochsenchwanz noch nicht ganz weich, so kann man ihn in der angeschwitzten Suppe, die noch ½—1 Stunde zu kochen hat, mitkochen. Nachdem man die Ochsenchwanzstücke herausgenommen hat, wird die Brühe durch ein Sieb gegossen und entfettet. In demselben Gefäß, in dem die Suppe gekocht ist, bereitet man von Butter, Mehl die braune Mehlschwitze, siehe: braune Mehlschwitze, zu der man die Brühe gibt. Man schmeckt die Suppe mit Madeira, Cayennepfeffer, Salz und Maggi's Würze ab. Das Suppengemüse wird in feine Stifte geschnitten und in die fertige Suppe getan. Die Ochsenchwanzstücke werden allein dazu

gereicht, oder man löst das Fleisch von den Knochen, schneidet es in 2 cm lange Streifen und gibt es in die Suppe. Man reicht dazu Salzstangen.

Dhfsenschwanzsuppe II (Ortailsuppe)

für 8 Personen 2 Liter.

1 großer Dhfsenschwanz von 1—1½ kg,	6 Pfefferkörner,
500 g Knochen,	6 Gewürzkörner,
60 g Butter zum Anbräunen,	40 g = 2 Eßl. Butter,
2½ l Wasser,	60 g = 4 Eßl. Mehl,
Salz,	½ l Madeira od. Portwein,
160 g Suppengemüse,	Cahenepfeffer,
2 Lorbeerblätter,	Maggi's Würze.

Der Dhfsenschwanz wird in den Gelenken durchgeschnitten, gut mit warmem Wasser gewaschen, in der Butter gebräunt und das Wasser heiß zugegossen, dann die Suppe weiter bereitet wie die Dhfsenschwanzsuppe I.

Klare Dhfsenschwanzsuppe (Ortailsuppe) mit Sago

für 8 Personen 2 Liter.

Bereitet wie Dhfsenschwanzsuppe II, nur ohne Mehlschwitze. 80 g Sago werden in der fertigen Brühe klar gekocht, dann schmeckt man mit Wein, Salz, Cahenepfeffer ab. Das Fleisch vom Dhfsenschwanz wird abgelöst, in 2 cm lange Streifen geschnitten und in die Suppe gegeben.

Falsche Schildkrötensuppe I

(Mochturtleuppe)

für 6 Personen 1½ Liter.

1 Kalbskopf oder 2 Kalbsfüße und ½ kg Kalbfleisch,	4 Pfefferkörner,
2 l Wasser,	½ Lorbeerblatt,
Salz,	60 g = 3 Eßl. Butter,
120 g Suppengemüse,	90 g = 6 Eßl. Mehl,
1 kleine Zwiebel,	½ l Madeira od. Portwein,
4 Gewürzkörner,	½ l Rotwein,
	Cahenepfeffer.

Der Kalbskopf, ohne Zunge und Gehirn, wird gut gewässert, mit dem Kalbfleisch in kochendes Wasser gelegt, gesalzen. Nach dem Aufkochen wird das Suppengemüse, Gewürz, Pfeffer, Lorbeerblatt hinzugegeben und in 1½—2 Stunden weich gekocht. Der Kalbskopf und das Fleisch werden heraus-

genommen, die Knochen werden ausgelöst und soviel Fleisch in etwa 2 cm lange Stücken geschnitten, als man zur Einlage haben will. Die Brühe wird durch ein Sieb gegossen, entfettet, gemessen. Nun bereitet man die braune Mehlschwitze, siehe: braune Mehlschwitze, die an der Seite des Feuers allmählich mit der Fleischbrühe verdünnt wird. Die Suppe muß nun $\frac{1}{2}$ Stunde langsam kochen, dann gibt man sie noch einmal durch ein Sieb, setzt sie aufs Feuer und schmeckt mit Wein, Cayennepfeffer und Salz ab, läßt sie aber nicht mehr kochen. Als Einlage gibt man: einen Teil des geschnittenen Fleisches und Eierflößchen oder hart gekochtes, in Scheiben geschnittenes Eigelb.

Restverwendung des Kalbskopfes zu Kalbskopf
en tortue.

Eierflößchen.

1 hart gekochtes Eigelb,	Cayennepfeffer,
1 rohes Eigelb,	Salz,
$\frac{1}{2}$ Teel. Butter,	Mehl.

Das hart gekochte Eigelb wird gut zerdrückt, ein rohes Eigelb, die Butter, Cayennepfeffer, Salz hinzugegeben und soviel Mehl, daß sich erbsengroße Kügelchen leicht formen lassen. Diese macht man in Salzwasser in 5 Minuten gar und gibt sie in die fertige Suppe.

Falsche Schildkrötensuppe II

(Mockturtlesuppe)

für 6 Personen $1\frac{1}{2}$ Liter.

1 Kalbskopf oder 2 Kalbsfüße und $\frac{1}{2}$ kg Kalbfleisch,	4 Pfefferkörner,
60 g = 3 Eßl. Butter zum Anbräunen,	$\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt,
2 l Wasser, Salz,	30 g = $1\frac{1}{2}$ Eßl. Butter,
120 g Suppengemüse,	40 g = 3 Eßl. Mehl,
1 kleine Zwiebel,	$\frac{1}{8}$ l Madeira od. Portwein,
4 Gewürzkörner,	$\frac{1}{8}$ l Rotwein,
	Cayennepfeffer.

Der gut gewässerte, in Stücke geschlagene Kalbskopf und das Kalbfleisch werden in der Butter gebräunt, dann das Wasser heiß zugegossen und die Suppe weiter bereitet wie die falsche Schildkrötensuppe I.

Jägersuppe

für 6 Personen 1½ Liter.

2 l Rindfleischbrühe,	40 g = 3 Eßl. Mehl,
1 altes Rebhuhn,	125 g gekochter Schinken,
60 g Linsen, Wasser,	Madeira oder Portwein,
30 g = 1½ Eßl. Butter,	Salz, Pfeffer.

Das vorbereitete Rebhuhn wird in der Brühe weich gekocht. Die Haut wird abgezogen, das Fleisch in Streifen geschnitten, ebenso der Schinken. Die Linsen werden in Wasser weich gekocht. Von Butter und Mehl bereitet man eine mittelbraune Mehlschwitze, füllt die Brühe auf, gibt Fleisch, Schinken, Linsen hinein, schmeckt mit Wein, Salz und Pfeffer ab.

Windsorsuppe

für 6 Personen 1½ Liter.

250 g Rindfleisch,	40 g = 2 Eßl. Butter,
375 g Kalbfleisch,	40 g = 3 Eßl. Mehl,
125 g magerer, roher Schinken,	Madeira, Cayennepfeffer,
2 kleine Zwiebeln,	30 g Makkaroni,
etwas Suppengemüse,	Klößchen, siehe: feine Kalb-
50 g Butter z. Bräunen,	fleischfarce v. 125 g Kalb-
2 l Wasser,	fleisch.
125 g Knochen, Salz,	

Das Fleisch wird in Stücke geschnitten, der Schinken in Würfel und mit dem in kleine Stücke geschnittenen Suppengemüse in der Butter hellbraun geschmizt, dann gibt man die Knochen und die geschnittenen Zwiebeln dazu, füllt heißes Wasser auf, salzt und läßt die Suppe 2½—3 Stunden kochen. Man bereitet aus Butter und Mehl eine hellbraune Mehlschwitze, füllt die Brühe auf und kocht die Suppe ½ Stunde, schmeckt mit Salz, Cayennepfeffer, Madeira ab. Die Makkaroni kocht man in Salzwasser weich, schneidet sie in kleine Stücke und gibt sie mit den gekochten Klößchen in die Suppe.

Klare, braune Wildsuppe.

Dazu verwendet man rohe, frische Wildabfälle, wie: Hals, Rippen, Bauchlappen usw. Die beste Wildbrühe geben alte Rebhühner. Bereitet wird die Brühe wie die braune, klare Fleischbrühe. Die beste Einlage für Wildbrühe sind hart gekochte Eiviertel oder geröstete Semmelbrocken.

Wildsuppe

für 3—4 Personen 1 Liter.

1 l Wildbrühe,	3 Gewürzkörner,
40 g = 2 Eßl. Butter,	3 Pfefferkörner,
40 g = 3 Eßl. Mehl,	Salz, Cayennepfeffer,
4 Eßl. Rotwein,	½ Lorbeerblatt,
4 Eßl. Madeira oder roter Portwein,	2 Wacholderbeeren,
80 g Suppengemüse,	Maggi's Würze.

Die Knochen und Abfälle von gebratenem und rohem Wild (Hirsch, Reh, Hasen) werden zerkleinert, mit kochendem, gesalzenen Wasser auf das Feuer gebracht, das Suppengemüse, Pfeffer, Gewürz, Lorbeerblatt hinzugefügt. Dieses läßt man 2—3 Stunden kochen, macht dann von Butter und Mehl die braune Mehlschwitze, s. braune Mehlschwitze, zu der man allmählich die durch ein Sieb gegossene Wildbrühe tut. Hat dieses ½ bis 1 Stunde gekocht, schmeckt man mit Rotwein, Madeira, Cayennepfeffer, Salz und Maggi's Würze ab. Als Einlage gibt man: Klößchen von Wildfleisch oder in Butter geröstete Semmelbrocken.

Wildherzsuppe.

Das Herz und Abfälle, wie Hals, Rippen von Reh, Hirsch kocht man mit Suppengemüse wie Fleischbrühe. Als Einlage gibt man das in Streifen geschnittene Herz und abgekochten Rosenkohl.

Wildfleischklößchen.

75 g gares, gehacktes Wild- fleisch,	Salz,
1 Eßl. gerieb. Semmel,	pulv. Pfeffer,
1 Eiweiß,	pulv. Gewürz.

Alle Zutaten werden gut durchgearbeitet, ein Klößchen zur Probe gemacht. Die Klößchen tut man in gesalzenes, kochendes Wasser und läßt sie 5 Minuten langsam kochen.

Rebhühnereisuppe

für 3—4 Personen 1 Liter.

2 alte Rebhühner,	1½ l Wasser,
2 Scheiben Speck,	80 g Suppengemüse,
Salz, Pfeffer,	30 g = 1½ Eßl. Butter,
40 g = 2 Eßl. Butter zum Braten,	40 g = 3 Eßl. Mehl, Rotwein oder Madeira.

Die vorbereiteten Rebhühner werden mit Speck umbunden, gebraten. Abgekühlt löst man das Fleisch ab, schneidet einen Teil in Streifen zur Einlage, das übrige wird mehrmals durch die Fleischmaschine genommen und durch ein Haarsieb gerieben. Die Knochen werden zerkleinert, mit der Bratensoße, dem Suppengemüse und Wasser etwa $\frac{3}{4}$ Stunde gekocht. Die Brühe wird durch ein Sieb gegossen. Von Butter und Mehl bereitet man eine braune Mehlschwitze, füllt die Brühe nach und nach auf, läßt noch $\frac{1}{2}$ —1 Stunde kochen. Jetzt schmeckt man mit Wein, Salz, Pfeffer, Maggi's Würze ab, gibt den Fleischbrei und die Fleischstücke hinein.

Gemüsesuppen.

Man verwendet dazu Blumenkohl, Spargel, Schoten, Mohrrüben (Karotten), Rüben, Kohllarten, Wruken, Hülsenfrüchte (getrocknete Erbsen, Bohnen, Linsen). Das Gemüse wird mit Wasser, Fleischbrühe oder Brühe von Maggi's Fleischbrühwürfeln gekocht. Das Gemüse wird zuerst mit lauwarmem Wasser gewaschen, gepuht und nochmals gewaschen, danach wird es geschnitten. Geschnittenes Gemüse darf nicht mehr in Wasser gelegt werden, die Salze laugen aus. Es kann mit einem Teller, einer Schüssel oder einem feuchten Tuch bedeckt werden.

Wintergemüse, wie Kohllarten, Rüben, Wruken, werden nicht gebrüht, damit die Nährsalze nicht verloren gehen, sie werden mit kochendem gesalzenen Wasser aufgesetzt und etwa $\frac{1}{2}$ Stunde bei offenem Topf gekocht. Allgemeines über Gemüse siehe: Gemüse.

Blumenkohlsuppe

für 3—4 Personen 1 Liter.

1 Kopf Blumenkohl, etwa 350 g	40 g = 3 Eßl. Mehl,
$1\frac{1}{4}$ l Wasser,	1 Eigelb,
Salz,	Maggi's Würze,
40 g = 2 Eßl. Butter,	1 Prise Zucker.

Der Blumenkohl wird gepuht, gewaschen, mit kochendem gesalzenen Wasser aufgesetzt und in etwa 20 Minuten weich gekocht. Aus Butter und Mehl wird eine weiße Mehlschwitze hergestellt, das Blumenkohlwasser nach und nach dazu gegeben, mit Eigelb abgezogen und abgeschmeckt. Der Blumenkohl wird in kleine Kösschen geteilt und in die fertige Suppe gegeben.

Man kann die Suppe auch nur von vorhandenem Blumenkohlwasser bereiten.

Blumenkohlbreisuppe

für 3–4 Personen 1 Liter.

500 g Blumenkohl,	40 g = 2 Eßl. Butter,
1¼ l Wasser und 2 Maggi's	30 g = 2 Eßl. Mehl,
Fleischbrühwürfel oder	½ l süße Sahne od. Milch,
Fleischbrühe,	1–2 Eigelb,
Salz,	Maggi's Würze.

Recht zarter Blumenkohl wird gepuht, gewaschen, in kochendes, gesalzenes Wasser gelegt, weich gekocht. Einige Körschen bricht man ab, um sie als Einlage in die fertige Suppe zu geben. Den übrigen Blumenkohl streicht man durch ein Sieb. Von dem Blumenkohlwasser, der Butter, dem Mehl bereitet man eine weiße Grundsuppe, läßt sie 10 Minuten langsam kochen, gibt den durchgestrichenen Blumenkohl, die Sahne oder Milch hinzu, etwas Maggi's Würze und rührt mit Eigelb ab. Man kann mit einer Prise Zucker abschmecken.

Als Einlage: Die Blumenkohlkörschen oder geröstete Semmelbrocken.

Spargelsuppe

für 3–4 Personen 1 Liter.

350 g Spargel,	40 g = 2 Eßl. Butter,
1¼ l Wasser,	40 g = 3 Eßl. Mehl,
Salz,	1–2 Eigelb,
1 Prise Zucker,	1 Maggi's Fleischbrühwürfel.

Der gewaschene, geschälte Spargel wird in etwa 3 cm lange Stücke geschnitten. Die Schalen werden eine halbe Stunde gekocht, die Brühe durchgegossen und in derselben die Spargelstücke weich gekocht und herausgenommen. Von der Butter und dem Mehl bereitet man eine weiße Mehlschwitze, s. weiße Mehlschwitze, zu der man allmählich die Spargelbrühe gießt, in der man einen Brühwürfel gelöst hat. Ist die Suppe aufgekocht, wird sie mit einer Prise Zucker und Salz abgeschmeckt. Die Suppe gießt man durch ein Sieb zu dem Eigelb und legt die Spargelstücke hinein. Man kann die Suppe auch allein von vorhandenem Spargelwasser bereiten.

Sellerie-, Schwarzwurzel-, Topinambur-Suppe.

Man kocht diese Suppen wie Spargelsuppe.

Schwarzwurzel wird abgewaschen, abgeschabt, gleich in Essigwasser gelegt, in dem etwas Mehl verrührt ist, damit sie

nicht dunkel wird, dann schneidet man sie in Stücke. Sellerie, Topinambur werden gewaschen, geschält; in Stücke geschnitten.

Grüne Erbsensuppe (Schoten)

für 3—4 Personen 1 Liter.

500 g junge Erbsen (Schoten),	30 g = 2 Eßl. Mehl,
1¼ l Wasser,	1 Eßl. Salz,
250 g Karotten in Stifte geschnitten,	1 Eigelb,
30 g = 1½ Eßl. Butter,	Maggi's Würze.

Die Erbsen werden aus den Schalen gelöst. Die Schalen werden abgezogen, in Stücke geschnitten, in dem Wasser und Salz weich gekocht, dann durchgeseiht. In der Brühe kocht man dann die Erbsen und Mohrrüben weich. Von Butter, Mehl und Brühe bereitet man die Mehlschwitze, gibt die Erbsen und Mohrrüben hinein, schmeckt ab und rührt das verklopfte Eigelb dazu.

Grüne Erbsen(Schoten)breisuppe

für 3—4 Personen 1 Liter.

600 g Schoten oder	30 g = 1½ Eßl. Butter,
350 g Schotenkerne,	30 g = 2 Eßl. Mehl,
1¼ l Wasser mit	Maggi's Würze,
1 Maggi's Fleischbrühwürf.,	etwas grüne Petersilie.
Salz,	

Die Schoten werden ausgelüftet, die Kerne in dem kochenden gesalzenen Wasser weich gekocht, dann durch ein Sieb gestrichen. Von Butter, Mehl, dem durchgestrichenen Gemüsebrühe bereitet man eine weiße Grundsuppe, läßt sie 10—20 Minuten langsam kochen. Nun schmeckt man mit Salz und Maggi's Würze ab, gibt gehackte grüne Petersilie hinein. Nach Geschmack kann man Zucker dazu geben. Statt Wasser kann man Fleisch- oder Knochenbrühe verwenden. Als Einlage: Semmelbrocken.

Tomatensuppe

für 3—4 Personen 1 Liter.

30 g = 1½ Eßl. Butter,	oder ¼ l eingemachten Tomatenbrei,
1 kleine Zwiebel,	1¼ l gute Rinderbrühe oder Knochenbrühe,
½ Lorbeerblatt,	10 g = 1 Eßl. Kartoffelmehl
1 Prise Pfeffer,	oder 1 Eßl. Mondamin.
250—350 g frische Tomaten	

Die Butter wird mit Zwiebeln, Lorbeerblatt, Pfeffer in einer Pfanne geschwitzt, die gewaschenen Tomaten geteilt oder als Brei dazu getan, durchgekocht, dann die Brühe aufgefüllt und zugedeckt etwa eine Stunde langsam gekocht. Dann wird die Suppe abgeschmeckt, durch ein feines Sieb gegossen, mit Kartoffelmehl oder Mondamin gebunden.

Man kann auch in der Butter Schinkenreste schweizen, um den Geschmack kräftiger zu machen.

Man reicht dazu geröstete Semmelbröcken oder gibt als Einlage Nudeln, verschiedene feine Klöße.

Die Suppe kann mit einer hellen Mehlschwitze gebunden werden, 40 g Butter, 40 g Mehl.

Falsche Krebsjuppe

für 3–4 Personen 1 Liter.

3 mittelgroße Mohrrüben,	30 g = 2 Eßl. Mehl,
3 Eßl. Tomatenbrei oder	1¼ l Rindfleisch- oder Kno-
3–5 frische Tomaten,	chenbrühe,
1 kleine Zwiebel,	1 Eßl. gerieb. Parmesankäse,
1 Stückchen Sellerie,	Salz.
40 g = 2 Eßl. Butter,	

Die Mohrrüben, Zwiebel, Sellerie werden vorbereitet und in kleine Stücke geschnitten, die gewaschenen Tomaten in vier Stücke. In der Butter schwitzt man das Mehl mit allen Zutaten außer dem Parmesankäse hell und kraus, gießt allmählich die Brühe hinzu, läßt das Gemüse weich kochen und rührt die Suppe durch ein feines Sieb, schmeckt sie mit Salz und Parmesankäse ab. Einlagen: Grüne Erbsen, Blumenkohl, Spargel oder Klößchen. Der Parmesankäse darf nicht kochen.

Rote Rübensuppe (Beeten)

für 3–4 Personen 1 Liter.

350 g gekochte, geschälte rote Rüben,	Zucker,
¾ l Wasser od. Fleischbrühe,	Essig,
Majoran,	¼ l saure Sahne oder süße Milch,
1 kleine Zwiebel,	Schweinefett oder geräuch.
Mehl, Salz,	Speck.

Die Rüben (Beeten) werden gewaschen, dann weich gekocht, abgeschält, gerieben. In ¾ l Wasser oder Fleischbrühe kocht man Zwiebel und Majoran weich, nimmt beides heraus, gibt den Rübenbrei dazu. Hat man Wasser genommen, gibt man Schweinefett hinzu. Nach dem Aufkochen wird die Suppe mit

Mehl gebunden, mit Salz, Zucker, Essig abgeschmeckt, zuletzt die Sahne dazugegeben. Soll die Suppe eine gute, rote Farbe haben, gibt man rohen Rübenfart dazu.

Rote Rübensuppe kann auch mit 500—750 g Rindfleisch gekocht und als ein Gericht mit Kartoffeln gegeben werden.

Helle Kartoffelsuppe

für 3—4 Personen 1 Liter.

500 g rohe, geschälte Kartoffeln,	2 Gewürzkörner,
$\frac{3}{4}$ l Wasser,	2 Pfefferkörner,
$\frac{1}{8}$ l Milch,	1 Lorbeerblatt, etwas Mehl,
80 g Suppengemüse,	20 g = 1 Eßl. Butter oder
1 Zwiebel,	20 g geräuchert. Speck,
	grüne, gehackte Petersilie.

Die Kartoffeln werden geschält, gewaschen, klein geschnitten. Das Wasser wird mit dem in Scheiben geschnittenen Suppengemüse, Zwiebel, den Gewürzen $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht, dann gibt man die Kartoffeln hinein. Sind die Kartoffeln in etwa 1 Stunde weich, reibt man sie durch einen Durchschlag, nimmt sie wieder auf das Feuer, tut die Milch, den ausgebratenen Speck heran. Sobald die Suppe kocht, wird sie mit wenig Mehl gebunden, mit Salz abgeschmeckt, zuletzt gibt man die gehackte, grüne Petersilie und die Butter hinein. Man kann als Einlage kleine Fleischklößchen oder Frikassewürstchen geben. Die Suppe kann auch mit Fleischbrühe gekocht werden.

Die Kartoffelsuppe kann dicker gekocht, mit Würstchen als ein Gericht gegeben werden.

Braune Kartoffelsuppe

für 3—4 Personen 1 Liter.

500 g rohe, geschälte Kartoffeln,	2 Pfefferkörner,
1 l Wasser,	1 kleine Zwiebel,
Sellerie,	1 Lorbeerblatt,
Petersilienwurzel,	30 g = $1\frac{1}{2}$ Eßl. Butter od.
2 Gewürzkörner,	35 g ger. ausgebrat. Speck,
	etwas Kartoffelmehl.

Die Kartoffeln werden geschält, dann in Stücke geschnitten, ebenso das Gemüse. Kartoffeln und Gemüse werden am besten abgetrocknet, damit sie schneller bräunen, dann gibt man sie in die hellbraune Butter oder den ausgebratenen Speck und läßt sie unter Rühren braun werden, gibt die Zwiebel hinzu, läßt sie auch bräunen. dann gibt man das kochende Wasser

dazu. Die Kartoffeln und das Gemüse kochen in etwa einer Stunde weich und werden dann durch einen Durchschlag gerieben, aufgekocht und mit Kartoffelmehl gebunden. Als Einlage können Fleischklößchen, Frikassewürstchen oder Semmelbrocken gegeben werden.

Sauerampfersuppe

für 3—4 Personen 1 Liter.

$\frac{3}{4}$ l frischer Sauerampfer,	45 g = 3 Eßl. Mehl,
$\frac{3}{4}$ l Wasser od. Fleischbrühe,	30 g = $1\frac{1}{2}$ Eßl. Butter,
$\frac{1}{4}$ l Buttermilch,	Salz,
$\frac{1}{4}$ l Buttermilch oder saure Sahne,	1 Eigelb.

Der Sauerampfer wird verlesen, die Stiele abgebrochen, mehrmals gewaschen. Man gibt den Sauerampfer in kochendes Wasser, in etwa $\frac{1}{4}$ Stunde ist er weich und wird durch einen Durchschlag gerieben, nochmals aufgekocht, die Buttermilch und Butter hinzugegeben. Statt Buttermilch und Butter kann man $\frac{1}{4}$ l saure Sahne nehmen. Sobald die Suppe aufkocht, wird sie mit Mehl gebunden, mit Salz abgeschmeckt, dann vorsichtig zu dem Eigelb gegossen.

Die Suppe wird besonders wohlschmeckend, wenn der rohe Sauerampfer gehackt und in Butter gedünstet und dann fertiggestellt wird.

Als Einlage gibt man verlorene oder hart gekochte Eier, siehe: verlorene Eier. Die Suppe kann statt mit Wasser auch mit Fleischbrühe zubereitet werden.

Zur Suppe von eingemachtem Sauerampfer $\frac{1}{4}$ — $\frac{3}{8}$ l Sauerampferbrei für 4 Personen.

Kürbissuppe

für 3—4 Personen 1 Liter.

500 g Kürbis,	2 bittere, gerieb. Mandeln,
$\frac{1}{4}$ l Wasser,	Salz,
$\frac{1}{2}$ l Milch,	Rosenvasser,
40 g Reis, Graupen oder Nudeln,	Zucker und pulv. Zimt.

Der Kürbis wird geschält, das innere weiche Fleisch entfernt, gewogen und in Stücke geschnitten, mit dem Wasser weich gekocht, durch einen Durchschlag gerieben, wieder aufgesetzt, aufgekocht, der abgewellte Reis hinzugeschüttet. Ist derselbe halb weich, wird die kochende Milch hinzugetan, dann läßt man ihn unter öfterem Rühren weich kochen, gibt die geriebe-

nen Mandeln hinzu, schmeckt mit Salz und Rosenwasser ab und gibt die Suppe mit Zucker und Bimt zu Tisch.

Weißkohl mit Hammelfleisch (ein Gericht)

für 4 Personen 2 Liter.

¾ kg Hammelfleisch,	3 Gewürzkörner,
1 Kopf Weißkohl = 1 kg,	Majoran,
250 g = ½ l Kartoffeln,	Zucker,
Salz,	Maggi's Würze.
2 l Wasser,	

Das Fleisch wird gewaschen, mit kochendem gesalzenen Wasser auf das Feuer gesetzt. Den Weißkohl schneidet man in 6—8 Teile, entfernt den Strunk. Hat das Fleisch etwa eine Stunde gekocht, gießt man die Fleischbrühe durch ein feines Sieb, gibt sie mit dem Fleisch in den gereinigten Topf, läßt aufkochen, legt den Kohl, Kartoffeln, Gewürzkörner, Majoran heran und läßt alles zusammen gar kochen, zuletzt gibt man nach Belieben etwas Zucker und Maggi's Würze an die Suppe. Das Fleisch wird in Stücke geschnitten und allein zur Suppe gereicht.

Das Fleisch und das Gemüse kann auch jedes allein in einem Topf gekocht werden, dann gießt man knapp Wasser auf. Ist Fleisch und Gemüse gar, wird die Fleischbrühe durch ein feines Sieb zum Gemüse gegossen.

Weißkohl mit Rindfleisch (ein Gericht).

Wird ebenso gekocht wie Weißkohl mit Hammelfleisch, nur muß das Fleisch länger kochen.

Weißkohlsuppe mit Maggi's Fleischbrühwürfeln

für 4 Personen 2 Liter.

1 kg Weißkohl,	20 g = 1 Eßl. Butter oder
2 l Wasser,	Rindertalg,
4 Maggi's Fleischbrühwürfel,	Salz.
1 kleine Zwiebel,	

Der Weißkohl wird in 6 bis 8 Teile geschnitten, der Strunk entfernt. Die feingeschnittene Zwiebel wird in Butter goldgelb geröstet, das kochende Wasser mit den Brühwürfeln, dem Kohl hinzugetan und in 1—1½ Stunden langsam gar gekocht, vor dem Anrichten mit Salz und nach Belieben mit etwas Zucker abgeschmeckt.

Weisse Rüben mit Hammelfleisch (ein Gericht)

für 4 Personen 2 Liter.

$\frac{3}{4}$ kg Hammelfleisch,	2 l Wasser,
750 g gepuzte Mairüben,	4 Gewürzkörner,
250 g rohe, geschälte Kar-	gehackte, grüne Petersilie,
toffeln,	$\frac{1}{2}$ Teel. Zucker,
Salz,	Maggi's Würze.

Das Fleisch wird gewaschen und mit kochendem gesalzenen Wasser auf das Feuer gesetzt. Während die Brühe kocht, werden die Rüben gepuzt, in kleine Stifte geschnitten. Nachdem das Fleisch etwa eine Stunde gekocht hat, gießt man die Fleischbrühe durch ein feines Sieb, gibt sie mit dem Fleisch wieder in den gereinigten Topf, läßt aufkochen, legt die Rüben, die Kartoffeln, Gewürzkörner heran und läßt alles zusammen gar kochen, zuletzt gibt man nach Belieben etwas Zucker und Maggi's Würze an die Suppe und streut gehackte Petersilie heran. Das Fleisch wird in Stücke geschnitten und allein zur Suppe gereicht.

Das Fleisch und das Gemüse kann auch jedes allein in einem Topf gekocht werden, dann gießt man knapp Wasser auf. Ist Fleisch und Gemüse gar, wird die Fleischbrühe durch ein feines Sieb zum Gemüse gegossen.

Buntes Gericht.

Man nimmt dazu verschiedene Gemüse, wie: Wirsingkohl, Mohrrüben, Kohlrabi, Schneidebohnen und kocht sie mit Hammelfleisch oder Rindfleisch ebenso wie die andern Gemüsesuppen.

Braten mit Rindfleisch (Stedrüben, Kohlrüben)

(ein Gericht)

für 4 Personen 2 Liter.

$\frac{3}{4}$ kg Rindfleisch,	250 g rohe, geschälte Kar-
2 l Wasser,	toffeln,
Salz,	4 Gewürzkörner,
1 geschälte Wruke = 750 g,	1 Lorbeerblatt,
	Zucker.

Das Fleisch wird gewaschen und in kochendes, gesalzenes Wasser gelegt; während die Brühe kocht, hat man die Wruke geschält und in Stifte geschnitten. Hat das Fleisch etwa 1 Stunde gekocht, gießt man die Fleischbrühe durch ein feines Sieb, gibt sie mit dem Fleisch wieder in den gereinigten Topf, läßt auf-

kochen, legt Braten, Kartoffeln, Gewürzkörner, Lorbeerblätter heran und läßt alles zusammen gar kochen. Das Fleisch wird in Scheiben geschnitten und allein zur Suppe gereicht.

Das Fleisch und das Gemüse können auch jedes allein in einem Topf gekocht werden, dann gießt man knapp Wasser auf. Ist Fleisch und Gemüse gar, wird die Fleischbrühe durch ein feines Sieb zum Gemüse gegossen, dann abgeschmeckt.

Nach Belieben kann man etwas Zucker an die Suppe geben.

Porree(Lauch)suppe mit Grieß oder Kartoffeln

für 3-4 Personen 1 Liter.

2 Stangen Porree,	40 g = 2 Eßl. Grieß oder
20 g = 1 Eßl. Butter,	250 g Kartoffeln,
1¼ l Brühe oder Wasser,	Salz.

Der Porree wird gepuht, gewaschen, in kleine Stücke geschnitten, in heißer Butter gedünstet, mit Wasser oder Brühe weichgekocht. Der Porree wird durch ein Sieb oder einen Durchschlag gestrichen, aufgekocht, der Grieß oder die zerschnittenen Kartoffeln dazugegeben und gar gekocht. Man reicht dazu Semmelbröckchen.

Suppen von Hülsenfrüchten.

Alle getrockneten Hülsenfrüchte: Erbsen, Bohnen, Linsen, müssen verlesen, mehrmals gewaschen und in weichem kaltem Wasser nachtüber aufgeweicht werden. Sie nehmen das Wasser wieder auf, welches sie durch Trocknen verloren haben. Der Zellstoff lockert sich und die Hülsenfrüchte kochen schneller weich.

Die Hülsenfrüchte werden mit dem Einweichwasser kalt aufgesetzt, unter öfterem Rühren zum Kochen gebracht. Hat man kein weiches Wasser, so gibt man eine Messerspitze doppelt-kohlensaures Natron auf 2 l Wasser.

Erbsen-, Bohnen- oder Linsensuppe

für 3-4 Personen 1 Liter.

250 g = ¼ l weiße Erbsen,	2 Gewürzkörner,
Bohnen oder Linsen,	30 g = 2 Eßl. Mehl,
1½ l Wasser,	Salz, 1 Prise Pfeffer,
Majoran,	20 g = 1 Eßl. Schweine-
1 kleine Zwiebel,	schmalz.

Die Erbsen werden verlesen, gewaschen, mit $1\frac{1}{2}$ l Wasser eingeweicht. Am besten verwendet man weiches Wasser oder man setzt dem harten Wasser eine Messerspitze doppeltkohlen-saures Natron zu. Die Erbsen werden mit dem kalten Einweichwasser unter Rühren zum Kochen gebracht. Man gibt Majoran, Gewürz, Zwiebel hinzu, läßt die Erbsen 1—2 Stunden kochen, bis sie sich durchschlagen lassen. Ist die Suppe durchgeschlagen, wird sie aufgekocht, Schweinefett hinzugetan, mit Mehl gebunden, mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Man kann statt Schmalz geräucherten Speck ausbraten und in die Suppe geben oder geräuchertes Bauchstück mitkochen. Dasselbe wird in Scheiben geschnitten und zur Suppe gereicht. Geröstete Semmelbrocken können dazu gereicht werden.

Erbsensuppe mit Schweinefleisch (ein Gericht)

für 4 Personen 2 Liter.

500 g weiße Erbsen,	$\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ kg gepöf. Schweine-
$2\frac{1}{4}$ l Wasser,	fleisch,
Majoran,	3 Gewürzkörner, Salz,
1 kleine Zwiebel,	1 Eßl. Perlgraupe.

Ist das gepöfelte Fleisch scharf gesalzen, so muß es nacht-über in Wasser gelegt werden. Mit kochendem Wasser setzt man das Fleisch auf das Feuer, schäumt nach dem Aufkochen, gibt Zwiebel, Majoran, Gewürz heran. Nach etwa einer Stunde werden die nachtüber eingeweichten Erbsen und die Graupen hineingeschüttet. Ist das Fleisch früher weich als die Erbsen, so nimmt man es heraus. Es ist bei Erbsen keine bestimmte Zeitdauer für das Kochen anzugeben, weil sie ungleich weich kochen. Das Fleisch wird aufgeschnitten zur Suppe gereicht. Man kann dazu Sauerkohl geben.

Pilzsuppe

für 3—4 Personen 1 Liter.

65 g getrocknete oder	20 g = 1 Eßl. Butter zur
200 g frische Steinpilze oder	Mehlschwitze,
200 g frische oder eingemachte	30 g = 2 Eßl. Mehl,
Pfefferlinge,	$\frac{3}{4}$ l Fleischbrühe,
20 g = 1 Eßl. Butter,	4 Eßl. saure Sahne,
Salz, 1 kleine Zwiebel,	Maggi's Würze,
	gehackte, grüne Petersilie.

Die frischen, geputzten, gewaschenen Pilze werden gehackt und im eigenen Saft geschmort. Die getrockneten Pilze wer-

den mehrmals gewaschen, nachtüber geweicht, mit dem Einweichwasser und Salz gar gekocht, abgegossen, gehackt. Die vorbereiteten, gehackten Pilze werden mit 1 Eßl. Butter 10 Minuten geschmort. Von Butter und Mehl bereitet man eine weiße Mehlschwitze, f. weiße Mehlschwitze, füllt diese mit der Brühe auf, gibt die saure Sahne, $\frac{1}{8}$ l Pilzbrühe, die Pilze hinein, kocht die Suppe auf, schmeckt mit Salz und Maggi's Würze ab und gibt die Petersilie hinein. Man kann geröstete Semmelbroden dazu reichen.

Obstsuppen.

Man verwendet dazu frisches oder getrocknetes Obst, Marmeladen, Kompotts, Fruchtsäfte oder Obstreste, wie: Schalen, Kerngehäuse, Rückstand von eingemachten Früchten. Die Suppen können warm oder kalt genossen werden. Obstsuppen werden in der Regel mit Kartoffelmehl, welches stets mit kaltem Wasser verrührt wird, gebunden. Als Bindemittel können noch Mondamin, Tapioka oder Sago verwendet werden.

Man rechnet von dem Bindemittel:

auf 1 l Suppe von Fruchtsaft 15 g = $1\frac{1}{2}$ Eßl. Kartoffelmehl,
 35 g = 3 Eßl. Mondamin;
 " " " " durchgestrichenem Obst 10 g = 1 Eßl. Kartoffelmehl, 25 g = 2 Eßl. Mondamin;
 " " " " Wein oder Fruchtsaft 50 g Sago.

Die Obstsuppen darf man nur in Aluminium-, gut emaillierten, am besten in den Gefäßen kochen, in denen keine andern Speisen gekocht werden. Die Suppen müssen einen reinen Geschmack behalten. Will man Obst durchschlagen, so nimmt man ein Haarsieb oder einen Porzellan- oder gut emaillierten Durchschlag. Die Suppen können im Geschmack durch Zitronensaft verbessert werden.

Getrocknetes Obst muß mehrmals lauwarm gewaschen werden, nachtüber eingeweicht und mit dem Einweichwasser aufgesetzt und gekocht werden. Als Einlage gibt man verschiedene Klammeris, Klöße, Sago, geröstete Semmelbroden, kleine Makronen, oder man reicht dazu kleine Ringel, geröstete Zwiebäcke, Refs.

Für Obstsuppen rechnet man für 4 Personen auf 1 l fertige Suppe:

Von frischem Obst, wie: Stachelbeeren, Kirschen, Pflaumen, Blaubeeren, Hagebutten, Holunderbeeren,
 250—300 g = $\frac{1}{2}$ l Früchte;

von getrocknetem Obst:

getrocknete Pflirschen	80 g,
„ Apfelschnitte	80 g,
„ Aprikosen	80 g,
getrocknetes gemischtes Obst	100 g;

von Frucht-saft:

$\frac{1}{2}$ l Frucht-saft auf	1— $1\frac{1}{2}$ l Wasser,
250 g Marmelade oder Kompott für 1 l Wasser.	

Stachelbeersuppe

für 3—4 Personen 1 Liter.

250 g = $\frac{1}{2}$ l Stachelbeeren,	10 g = 1 Eßl. Kartoffelmehl,
1 l Wasser,	Zucker,
etwas Zitronenschale,	doppeltkohlensaures Natron.
1 Prise Salz,	

Die Stachelbeeren werden von Blüten und Stielen befreit, gut gewaschen, in das kochende Wasser geschüttet, Zitronenschale hinzugefügt. Sind die Stachelbeeren weich gekocht, werden sie durch einen Durchschlag gerieben und aufgekocht. Man gibt eine Messerspitze Natron hinzu, um die Säure zu benehmen, schmeckt mit Zucker und Salz ab und bindet mit Kartoffelmehl.

Als Einlage werden einfache oder feine Klöße gegeben, auch kann man geröstete, kleine Zwiebäckchen oder Krügel dazu reichen.

Rhabarbersuppe

für 3—4 Personen 1 Liter.

300 g Rhabarberstiele,	10 g = 1 Eßl. Kartoffelmehl,
1 l Wasser,	oder Mondamin,
etwas Zitronenschale,	Zucker.
1 Prise Salz,	

Die Rhabarberstiele werden gewaschen, in Stüchchen geschnitten und weiter behandelt wie die Stachelbeersuppe.

Kirschsuppe

für 3—4 Personen 1 Liter.

300 g = $\frac{1}{2}$ l Kirschen,	Zucker,
1 l Wasser,	1 Prise Salz,
etwas Zitronenschale,	15 g = $1\frac{1}{2}$ Eßl. Kartoffelmehl oder Mondamin.
1 Prise Zimt,	

Die gewaschenen Kirschen werden mit den Gewürzen weich gekocht, mit Kartoffelmehl gebunden, mit Zucker und Salz abgeschmeckt.

Suppe von getrockneten Kirschen

für 3—4 Personen 1 Liter.

80 g getrocknete Kirschen,	Zucker,
1 l Wasser,	1 Prise Salz,
etwas Zitronenschale,	15 g = 1½ Eßl. Kartoffel-
1 Prise Zimt,	mehl oder Mondamin.

Die Kirschen werden am Tage vorher eingeweicht, nicht ausgesteint, und bereitet wie die Kirschsuppe.

Pflaumensuppe

für 3—4 Personen 1 Liter.

300 g = ½ l Pflaumen,	1 Prise Zimt,
1 l Wasser,	Zucker,
2 Nelfen,	1 Prise Salz.
10 g = 1 Eßl. Kartoffelmehl,	

Die Pflaumen werden gewaschen, ausgesteint, mit Wasser, Nelfen und Zimt weich gekocht, mit Kartoffelmehl gebunden, mit Zucker und Salz abgeschmeckt. Man kann die Pflaumen mit den Steinen kochen und durch einen Durchschlag reiben. Siehe: Einlagen zu Obstsuppen.

Blaubeer-, Holunder-, Brombeersuppe

für 3—4 Personen 1 Liter.

300 g Früchte,	Zucker,
1 l Wasser,	1 Prise Salz,
etwas Zitronenschale,	15 g = 1½ Eßl. Kartoffel-
1 Prise Zimt,	mehl oder Mondamin.

Die betreffenden Früchte werden verlesen, gewaschen, mit dem Wasser, Zitronenschale, Zimt weich gekocht und über ein Haarsieb gegossen. Man kocht sie noch einmal auf und bindet mit Kartoffelmehl. Siehe: Einlagen zu Obstsuppen.

Apfelsuppe

für 3—4 Personen 1 Liter

300 g = ¾ l Apfel,	1 Prise Salz,
1 l Wasser,	10 g = 1 Eßl. Kartoffelmehl
etwas Zitronenschale,	oder Mondamin.
Zucker,	

Die gewaschenen Apfel werden mit der Schale in vier Teile geschnitten, in das kochende Wasser geschüttet, die Gewürze hinzugegeben. Sind die Apfel weich gekocht, werden sie durch

einen Durchschlag gerieben, noch einmal aufgekocht, mit Zucker und Salz abgeschmeckt und mit Kartoffelmehl gebunden.

Als Einlage werden gekochte Birnen, einfache oder feine Klöße gegeben, auch kann man geröstete kleine Zwiebäcke oder Kringle dazu reichen.

Suppe von Apfelschnitten

für 3—4 Personen 1 Liter.

80 g Apfelschnitte,	1 Prise Salz,
1 l Wasser,	10 g = 1 Eßl. Kartoffelmehl
etwas Zitronenschale,	oder Mondamin.
Zucker,	

Die Apfelschnitte müssen zweimal warm gewaschen werden. Es ist gut, sie nachtüber einzuweichen und mit diesem Wasser zu kochen, dann wird die Suppe weiter bereitet wie Apfelsuppe.

Apfel- oder Rhabarbersuppe mit Brot

für 3—4 Personen 1 Liter.

250 g frische Apfel oder	250 g Brotreste,
Rhabarber,	Zucker,
1 l Wasser,	1 Prise Salz.
Zimt u. Zitronenschale,	

Die vorbereiteten Apfel, die Brotreste, die in dem Wasser geweicht sind, und die Gewürze werden weich gekocht, dann durch einen Durchschlag gerieben, aufgekocht und mit Zucker und Salz abgeschmeckt.

Aprikosensuppe

für 3—4 Personen 1 Liter.

80 g getrocknete Aprikosen,	15 g = 1½ Eßl. Kartoffel-
1 l Wasser,	mehl oder Mondamin.
Zucker, 1 Prise Salz,	

Die am Tage vorher gewaschenen, eingeweichten Aprikosen werden mit demselben Wasser aufgesetzt und weich gekocht. Dann streicht man dieselben durch ein Sieb, kocht sie nochmals auf, bindet sie mit Kartoffelmehl und schmeckt die Suppe ab.

Hagebuttensuppe

für 3—4 Personen 1 Liter.

80 g getrocknete Hagebutten oder 250 g = $\frac{3}{4}$ l frische Hagebutten,	1 Nelke, 1 Prise Salz, Zucker,
1 l Wasser,	15 g = $1\frac{1}{2}$ Eßl. Kartoffel- mehl oder Mondamin,
$\frac{1}{4}$ l Apfelwein oder Mosel,	Zitronensaft.

Von frischen Hagebutten werden Stiele und Blüten abgeschnitten, die Kerne entfernt — die getrockneten werden nachtüber eingeweicht — mit dem Wasser und den Gewürzen weich gekocht, durch ein feines Sieb gestrichen, der Wein dazugegeben, mit Kartoffelmehl gebunden, mit Zucker und Zitronensaft abgeschmeckt.

Einlage: Schwemm- oder Grießklöße, kleine Makronen, Semmelbroden.

Bacchofistuppe

für 3—4 Personen 1 Liter.

25 g getrocknete Birnen,	1 Prise Zimt,
25 g getrocknete Äpfel,	etwas Zitronenschale,
50 g getrocknete Pflaumen,	Zucker, 1 Prise Salz,
1 l Wasser,	10 g = 1 Eßl. Kartoffelmehl.

Das Obst wird mehrmals lauwarm gewaschen, die Äpfel und Birnen durchgeschnitten, die Pflaumen ausgesteint, nachtüber eingeweicht und mit dem Wasser aufgesetzt. Die Birnen werden zuerst gekocht, da sie schwerer weich kochen, man gibt Zimt und Zitronenschale hinzu, später die Äpfel und Pflaumen. Ist das Obst weich, bindet man die Suppe mit Kartoffelmehl und schmeckt mit Zucker und Salz ab. Man kocht die Suppe auch auf eine andere Art, indem man etwas Weizenmehl statt Kartoffelmehl anrührt und, wenn die Suppe fertig ist, $\frac{1}{8}$ l aufgekochte, süße Sahne herangießt. Es können einfache Mehklöße zur Suppe gegeben werden.

Weinsuppe

für 3—4 Personen 1 Liter.

$\frac{1}{2}$ l Apfel-, Weiß- oder Rot- wein,	Zucker,
$\frac{1}{2}$ l Wasser,	15 g = $1\frac{1}{2}$ Eßl. Kartoffel- mehl oder 50 g Sago.
etwas Zitronenschale,	

Das Wasser wird mit Zitronenschale durchgekocht, der Wein hinzugegossen, mit Zucker abgeschmeckt und mit Kartoffelmehl gebunden, siehe: Einlagen zu Obstsuppen. Kocht man die Suppe mit Sago, so wird der vorbereitete Sago, siehe: Sago vorbereiten, in der Suppe klar gekocht. Der Sago bindet gleichzeitig die Suppe.

Weißbiersuppe

für 3—4 Personen 1 Liter.

½ 1 Weißbier,	1 Prise Salz,
½ 1 Wasser,	15 g = 1½ Eßl. Kartoffel-
etwas Zitronenschale,	mehl oder Mondamin.
Zucker,	

Das Wasser wird mit Zitronenschale durchgekocht, das Weißbier hinzugegossen, mit Zucker und Salz abgeschmeckt, mit Kartoffelmehl gebunden, siehe: Einlagen zu Obstsuppen.

Kaltschalen.

Dies sind kalte Suppen, die in der heißen Jahreszeit sehr erfrischend sind. Man gibt sie in Tellern oder in Gläsern. Sie werden von Bier, Wein, Milch, Fruchtsäften mit Früchten, Reis, Brot, Zitronensaft, Zucker, Eiern bereitet, wie die betreffenden Rezepte angeben. Die Kaltschalen müssen gut abgeschmeckt und recht kalt gestellt werden.

Vanillemilch (Schneemilch)

für 4 Personen 1 Liter.

1 l Milch,	½ Päckchen Dr. Dettler's
50—60 g Zucker,	Vanillin-Zucker,
1 Eßl. Kartoffelmehl,	etwas Salz.
1—2 Eier,	

Die Milch wird mit Zucker, Vanillin, Salz aufgekocht und mit dem Kartoffelmehl und dem verquirlten Eigelb gebunden. Der Eierschnee wird auf der heißen Vanillemilch gar gemacht. Man reicht dazu Zucker und Zimt.

Mandelmilch

für 4 Personen 1 Liter.

1 l Milch	½ Päckchen Dr. Dettler's
50 g geriebene süße Mandeln,	Vanillin-Zucker,
3 geriebene bittere Mandeln,	50—60 g Zucker,
etwas Salz,	1—2 Eier.

Die Milch wird mit Zucker, Vanillin, Salz aufgekocht, mit dem Eigelb gebunden und über die Mandeln gegossen. Die Mandelmilch kann kalt oder warm mit Schneeklößen von 2 Eiweiß gereicht werden.

Für Krankenkost gießt man die Mandelmilch durch ein feines Sieb.

Kaltschale von Braumbier oder Weißbier

für 6 Personen 1½ Liter.

¾ l = 1 Flasche Braun- oder Weißbier,	Zucker nach Geschmack,
¾ l Wasser,	½ Teel. pulv. Zimt,
½ Zitrone in Scheiben ohne Kerne od. Zitronensaft,	1 Prise pulv. Kardamom, 1 Scheibe Brot, würfelig ge- schnitten.

Alle Zutaten werden gut gemischt, kalt gestellt, in Gläsern angerichtet. Statt Zimt und Kardamom kann Kaltschalepulver verwendet werden.

Erdbeer-, Himbeer-, Blaubeerkaltschale mit Milch

für 4 Personen 1 Liter.

375 g Erdbeeren, Himbeeren oder Blaubeeren,	75 g Zucker, etwas Zitronensaft.
1 l Milch,	

Die Hälfte der Erdbeeren streicht man durch ein Haarsieb, vermengt sie mit der Milch. Die andere Hälfte mischt man mit dem Zucker, stellt alles kalt und mischt es vor dem Anrichten.

Himbeeren und Blaubeeren bestreut man mit dem Zucker, läßt sie 1 Stunde stehen und mischt sie dann mit der Milch.

Erdbeer-, Himbeer-, Kaltschale mit Wein

für 4 Personen 1 Liter.

375 g Erdbeeren oder Him- beeren,	½ l Weißwein,
80—100 g Zucker,	½ l Wasser, Saft von ½ Zitrone.

Erdbeeren oder Himbeeren werden eingezuckert und bleiben 1 Stunde stehen. Wasser, Wein und Zitronensaft werden

dazugegeben, abgeschmeckt und auf Eis gestellt. Man kann den Zucker mit dem Wasser läutern, kochend über die Früchte gießen, eine Viertelstunde zugedeckt stehen lassen, dann den Wein und Zitronensaft hinzufügen, abschmecken, kaltstellen.

Man kann gemischte Früchte verwenden, wie: Johannisbeeren, Erdbeeren, Himbeeren.

Apfelsinenkaltische

für 6 Personen 1½ Liter.

250 g Zucker, 6 Apfelsinen, ½ l kaltes Wasser,	1 Gl. = ¾ l Weißwein oder Apfelwein.
--	---

Die Schalen von zwei Apfelsinen reibt man mit Würfelzucker ab, dieser wird mit dem Zucker und dem kalten Wasser aufgekocht und ausgeschäumt. Nach dem Abkühlen gibt man den Saft von vier Apfelsinen und den Wein hinein. Die beiden abgeriebenen Apfelsinen schält man, schneidet sie in Scheiben, entfernt die Kerne und gibt sie in die Kaltische. Verwendet man mehr Wasser, so bindet man die Kaltische leicht mit Kartoffelmehl.

Reiskaltische

für 4 Personen 1 Liter.

60 g Reis, ½ l Wasser, 40 g Sultaninen, ¾ l Wasser, 210 g Zucker,	½ abgerieb. Zitronenschale, ½ l Apfelwein od. Weißwein, Saft von 1—2 Zitronen.
--	--

Der abgemessene Reis wird mit ½ l Wasser gar gekocht und abgespült. Mit ¼ l Wasser wird der Zucker aufgekocht, ausgeschäumt und zum Abkühlen gestellt. Zu dem Wasser, Wein und den übrigen Zutaten gibt man den Reis und die Sultaninen, schmeckt ab und stellt die Kaltische kalt.

Einlagen zu Suppen und Frikassees.

Einlagen gibt man zu klaren und gebundenen Fleischsuppen, zu Obstsuppen, zu Frikassees.

Zu klaren Fleischsuppen: Verschiedene Klöße, Graupen, Grieß, Reis, Makkaroni, Nudeln, Sago, Rindermark, verlorene Eier, Fleischstückchen, Gemüse.

Zu gebundenen Fleischsuppen: Verschiedene Klöße, Reis, Makkaroni, Nudeln, Fleischstückchen, Gemüse.

Zu Obstsuppen: Verschiedene Klöße, Sago, kleine Makronen, Klammeris, ganze Früchte.

Zu Frikassees: Klößchen von Fleisch- oder Semmel-
farce, Frikasseewürstchen. Die Einlagen müssen vor-
schriftsmäßig bereitet werden.

Klöße.

Man bereitet kleine Klöße als Einlagen, größere Klöße als Beigabe zu andern Speisen oder als selbständige Gerichte, z. B. Apfelloße. Bei der Zubereitung ist es notwendig, auf die gute Beschaffenheit der Zutaten und auf die richtige Verarbeitung zu achten. Feines, zartes Mehl, frische Eier, gute Butter.

Es ist notwendig, einen Probekloß zu machen. Ist der Probekloß zu lose, so nimmt man noch etwas Mehl oder Semmel zu dem Teig, ist er zu fest, macht man ihn mit etwas Butter, Milch oder Wasser loser.

Die Flüssigkeit, — Wasser, Milch, Fleischbrühe — in der die Klöße gekocht werden sollen, muß gesalzen werden und unbedingt kochen, wenn man die Klöße einlegt. Die Klöße müssen im offenen Topf gar gemacht werden. Sie werden mit einem Eß- oder Teelöffel von der Teigmasse abgestochen. Der Löffel wird zuerst in das kochende Wasser gehalten, damit er heiß und feucht wird und die Klöße leicht vom Löffel gleiten. Man kann die Klöße von festem Teig mit zwei Eß- oder Teelöffeln formen, auf ein mit Wasser oder Butter bestrichenes Emailbrett legen und in das kochende Wasser gleiten lassen. Die einfachen Klöße werden gekocht. Die feinen Klöße, die z. B. einen Brüheteig haben, werden in das kochende Wasser gelegt, gleich vom Feuer gezogen und müssen gar brühen. Man überzeugt sich vom Garsein, indem man einen Kloß mit zwei Gabeln auseinanderreißt.

Brühteig.

Einen Brühteig bereiten, nennt man folgendes Verfahren: Wasser oder Milch mit Butter aufkochen, Weizenmehl, Kartoffelmehl oder Grieß hinzuschütten und auf dem Feuer so lange rühren, bis die Masse vom Gefäß losläßt. Das Kartoffelmehl wird vorher mit einem Teil Wasser oder Milch kalt eingerührt. Ein Brühteig von Kartoffelmehl muß etwa 2—3 Minuten, von Weizenmehl etwa 8—10 Minuten und ein Brühteig von Grieß 15 Minuten auf dem Feuer gerührt werden.

Nudeln

für 2 Liter Suppe.

1 Ei, | etwa 100 g Mehl.

Zu dem Ei rührt man soviel Mehl, daß es einen ziemlich festen Teig gibt, den man zuletzt mit der Hand bearbeiten muß. Von dem Teig rollt man eine sehr dünne Platte aus, die zum Trocknen hingelegt wird, damit sich die Nudeln leichter schneiden lassen. Die Platte wird leicht mit Mehl bestreut, in 4—5 cm breite Streifen geschnitten, die übereinandergelegt und in feine Fäden geschnitten werden. Die Nudeln werden in kochendes, gesalzenes Wasser geschüttet, in etwa 5 Minuten gar gekocht, auf einen Durchschlag geschüttet, mit kaltem Wasser überspült, damit die klare Fleischbrühe nicht trübe wird.

Als Einlage zu gebundenen Suppen kocht man sie in denselben gar. Nudeln können für den Vorrat getrocknet werden. In verschlossenem Porzellangefäß halten sie sich lange.

Flädlein (süddeutsch).60 g Mehl, | etwa $\frac{1}{8}$ l Milch,
1 Ei, | Salz.

Mehl und Ei werden mit Milch zu einem ziemlich dünnen Eierkuchenteig verrührt, mit Salz abgeschmeckt. Eine Stielpfanne wird mit einer Speckschwarte ausgestrichen und von dem Teig dünne Flädlein (Eierkuchen) gebacken; man rollt sie zusammen, schneidet knapp $\frac{1}{2}$ cm breite Fäden und gibt sie in Fleischbrühe oder in Obstsuppe.

Reis, Graupen, Grieß

für 1 Liter Suppe 30—40 g.

Der abgewellte Reis oder die Graupen werden in kochendes Wasser geschüttet und langsam gekocht, bis die Körner

weich sind, etwa 1 Stunde, dann auf einen Durchschlag geschüttet und mit kaltem Wasser überspült. Man gibt Reis und Graupen in die Suppe oder richtet sie allein auf einem Teller an und bestreut sie mit grüner, gehackter Petersilie.

Der Grieß wird in der Fleischbrühe gar gekocht.

Reis in größerer Menge macht man in der Kochkiste gar, die Körner behalten dann am besten die Form. Man rechnet dann auf 125 g Reis $\frac{3}{4}$ l Wasser, etwa $\frac{1}{2}$ Stunde Garzeit.

Fleischbrühereis zu Suppen und Fleisch

für 1 Liter Suppe $\frac{1}{4}$ von folgendem Rezept.

20 g = 1 Eßl. Butter,	$\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ l Brühe,
125 g Reis,	Salz, 1 kl. Zwiebel.

In der geschmolzenen Butter röstet man den abgewaschenen Reis hell, füllt die heiße Brühe auf und läßt den Reis mit der Zwiebel an der Seite des Feuers unter öfterem Umrühren weich kochen und salzt zuletzt. Die Zwiebel wird herausgenommen. Sollte die Brühe zu sehr einkochen, gießt man heißes Wasser nach. Der Reis muß ziemlich fest sein, um ihn in Formen, die mit Butter ausgestrichen sind, füllen zu können, der Reis bleibt 10 Minuten warm stehen und wird dann gestürzt.

Dieser Fleischbrühereis wird zu Fleischsuppen, gekochtem oder gebratenem Fleisch gegeben.

Reisrand.

Fleischbrühereis im Rand zu Frikassees,
Ragouts, Gemüsen.

Eine glatte Blechrandform wird mit Butter ausgestrichen, der gekochte Fleischbrühereis hineingefüllt, 10 Minuten warm gestellt und auf eine flache Schüssel gestürzt. In die Öffnung füllt man das betreffende Gericht. Man reicht dann noch Soße dazu. Der Reisrand kann mit Krebsbutter betropft oder mit wenig Paniermehl bestreut werden.

Makkaroni

für 1 Liter Suppe 30 g.

Die Makkaroni werden in 2 cm lange Stücke gebrochen, in kochendes Salzwasser geschüttet, in etwa $\frac{3}{4}$ Stunde gar gekocht, abgeseigt, mit kaltem Wasser abgeseigt.

Eierstich

für 2 Liter Suppe.

2—3 Eier,
1/8 l Milch,wenig gerieb. Muskatnuß,
1 Prise Salz.

Die Zutaten werden gut miteinander verquirlt, dann tut man dieses durch ein Sieb in eine mit Butter ausgestrichene Tasse oder einen Emailbecher, stellt dieses in ein Gefäß mit kochendem Wasser. Die Masse darf dann nicht mehr kochen, sondern nur gar brühen, sonst würde sie bläsig werden und hernach zusammenfallen. Mit einer Nadel überzeugt man sich, ob die Masse durchweg fest ist. Man stürzt sie dann auf ein Brett, schneidet mit einem gewöhnlichen oder einem Buntmesser größere Würfel. Kurz bevor die Suppe zu Tisch gegeben wird, legt man die Stückchen hinein, damit sie durch Rühren nicht zerdrückt werden.

Sago kochen

für 1 Liter Suppe 30—40 g.

Der echte Sago wird aus dem Mark einer Palmenart hergestellt und kommt als Perl-Lapioka in den Handel. Er wird in die Suppe getan und in etwa 1/2 Stunde klar gekocht.

Kartoffelsago gibt man in die kochende Suppe und läßt ihn in kurzer Zeit klar kochen.

Raviolen zu Fleischbrühe

für 1 Liter Suppe.

1 Ei,
1 Teel. Butter,
Mehl.Salz,
50 g gehacktes Fleisch,
Siehe: Fleischfarce.

Von Ei, Butter, Mehl, Salz macht man einen losen Nudelteig, rollt ihn zu einer dünnen Platte aus, legt auf die Hälfte derselben in gleichmäßigen Zwischenräumen kleine, etwa haselnußgroße Kügelchen von der Fleischfarce, bestreicht die Zwischenräume mit Eiweiß, klappt die andere Hälfte der Platte darüber, markiert mit einem kleinen Ausstecher die Fleischkügelchen, sticht mit einem größeren (3 cm Durchmesser) aus, macht den Rand mit einem Kneifeisen bunt. Man legt die Raviolen in kochendes Salzwasser oder Fleischbrühe, läßt sie 5 Minuten kochen und in der Flüssigkeit stehen, bis man sie in die Suppe legt. Die Masse gibt etwa 12 Stück.

Man kann die Raviolen auch in Fett schwimmend backen.

Klößchen von geriebener Semmel (Reibebrotklößchen)

für 1 Liter Suppe.

10 g = ½ Eßl. Butter,	} 2 bittere geriebene Mandeln, 1 Messerspitze Salz, Milch.
30 g geriebene Semmel,	
½ Ei,	
Zucker,	

Die Butter wird zu Sahne gerührt, die Semmel, das Ei, die Mandeln und soviel Milch hinzugetan, daß sich runde Klößchen formen lassen, dann schmeckt man mit Salz und Zucker ab. Man kocht ein Klößchen zur Probe, legt die Klößchen in kochendes, leicht gesalzenes Wasser und kocht sie in 5 Minuten gar.

Semmelfarce zu Frikassees und zum Füllen von Geflügel.

20 g = 1 Eßl. Butter,	} Salz, 2 bittere geriebene Mandeln, Milch.
60 g geriebene Semmel,	
½ Ei,	
Zucker,	

Die Zubereitung der Farce ist wie zu Klößchen von geriebener Semmel.

Zur Füllung von Geflügel kann man 1 Teelöffel Korinthen hinzugeben.

Pikante Semmelfüllung für Geflügel

für 3 Tauben oder 1 Putz.

Herz, Magen, Leber,	} 1 Eigelb, ½ Teel. Salz, gehackte grüne Petersilie.
60 g geweichte Semmel,	
20 g = 1 Eßl. geschmolzene Butter,	

Herz, Magen, Leber werden einmal durch die Fleischmaschine getrieben, mit den Zutaten vermischt und abgeschmeckt. Es ist gut, ein Probeklößchen zu kochen. Die Farce darf nicht zu lose sein.

Fleischfarce zu Klößchen, zum Füllen von Geflügel und Kalbsbrust

für 2 Liter Suppe.

65 g gehacktes Rindfleisch,	} 20 g = 1 Eßl. geschmolzene Butter, 1 Prise pulv. Pfeffer, 1 Prise pulv. Gewürz.
65 g gehacktes Schweinefleisch,	
½ Ei, ½ Teel. Salz,	
1 Eßl. geriebene Semmel,	

Alle Zutaten werden gut durchgearbeitet, ein Klößchen zur Probe gemacht. Die Klößchen legt man in gesalzenes, kochendes Wasser, sie müssen 5 Minuten kochen. Hat man kein Schweinefleisch, so muß etwas mehr Butter genommen werden. Die Fleischmasse kann verfeinert werden durch 2 gehackte Morcheln oder 2 in feine Streifen geschnittene Trüffel, etwa 50 g gekochten Schinken oder Zunge (in Streifen), 2—3 Pistazien.

Fleischklößchen von garem Fleisch

für 2 Liter Suppe.

150 g gares, gehacktes Fleisch,	Salz,
2 Eßl. geriebene Semmel,	1 Prise pulv. Pfeffer,
2 Eiweiß,	1 Prise pulv. Gewürz.
1 Teel. Butter,	

Die Butter wird geschmolzen und mit den übrigen Zutaten gut durchgearbeitet, ein Klößchen zur Probe gemacht. Die Klößchen tut man in gesalzenes, kochendes Wasser und läßt sie 5 Minuten langsam kochen.

Griechklößchen

für 1½—2 Liter Suppe.

125 g Grieß,	40 g Zucker,
¼ l Milch,	1 Messerspitze Salz.
40 g Butter,	Muskatnuß.
1—2 Eier,	

Mit einem Teil der Milch verrührt man den Grieß. Die übrige Milch wird mit Butter aufgekocht, der verrührte Grieß hineingeschüttet und so lange gerührt, bis die Masse vom Gefäß losläßt, etwa 15 Minuten; dann schüttet man aus zum Abkühlen, rührt die Eigelb hinzu, gibt Zucker, Salz, geriebene Muskatnuß nach Geschmack heran. Man macht einen Probekloß, sticht kleine Klöße mit einem Löffel in kochendes, gesalzenes Wasser und läßt sie gar brühen. Man gibt sie zu Fleischsuppen.

Griechklößchen zu Obst- und Weinsuppen werden bereitet wie vorher, nur läßt man Muskatnuß fort und gibt 10 süße und 4 bittere, geriebene Mandeln oder etwas Vanillin in den Teig.

Griechwürfel zu Fleischbrühe

für 1½—2 Liter Suppe.

70 g Grieß,	1 Prise gerieb. Muskatnuß,
¼ l Fleischbrühe,	1 gestrich. Teel. Zucker,
15 g Butter,	1 Messerspitze Salz.

Fleischbrühe und Butter werden aufgekocht, an der Seite des Feuers unter Rühren der Grieß hineingeschüttet und auf dem Feuer 15 Minuten gerührt, bis die Masse vom Gefäß losläßt. Dann gibt man Salz, Zucker, Muskatnuß dazu. Man streicht die Masse etwa 1 cm dick auf ein gebuttertes Emailbrett und läßt sie erkalten, schneidet sie in Würfel und gibt sie in die Brühe.

Grießwürfel zu Obstsuppe.

Bereitet wie vorher. Statt Fleischbrühe nimmt man Milch, reichlicher Zucker und läßt Muskatnuß fort.

Einlauf zu Fleischbrühe

für 2 Liter Suppe.

50 g Mehl,	2 Eier, Salz,
1 Eßl. Wasser,	1 Prise Muskatnuß.

Die Zutaten werden gut verquirlt, man gibt den Teig durch einen groben Durchschlag langsam in die kochende Brühe und läßt ihn einmal aufkochen.

Einfache Mehllöfche

für 1½ Liter Suppe.

75 g = ½ l Mehl,	1 gare, geriebene Kartoffel,
½ Ei,	Milch,
½ Eßl. geschmolzene Butter,	Salz.

Zu dem Mehl gibt man Ei, Kartoffeln, Butter, Salz und fängt erst an zu verrühren, wenn man die Milch zugießt. Das Maß der Milch kann nicht genau angegeben werden. Man macht am besten erst einen Probefloß. Nach Vorschrift werden die Klöße abgestochen und 5 Minuten gekocht, sind dieselben gar, werden sie auf einen Durchschlag geschüttet, mit kaltem Wasser abgespült, damit sie nicht zusammenkleben.

Feine Mehllöfchen (Moderln)

für 2 Liter Suppe.

60 g Butter,	80 g Mehl,
1 Eigelb,	1 Messerspitze Salz.
1 ganzes Ei,	

Die Butter wird zu Sahne gerührt, die übrigen Zutaten dazugegeben und ¼ Stunde gerührt. Mit einem Teelöffel werden kleine Klöße in kochendes, gesalzenes Wasser gegeben und nach Vorschrift gar gebrüht.

Man kann auch den Teig auf einem mit Mehl bestreuten Brett auseinanderdrücken und kleine Stückchen gleich in die kochende Flüssigkeit schneiden.

Brühlöfje

für $1\frac{1}{2}$ –2 Liter Suppe.

$\frac{1}{8}$ l Milch,	15 g Zucker,
75 g = $\frac{1}{8}$ l Mehl,	1–2 Eier,
35 g Butter,	Salz.

Die Milch wird mit der Butter aufgekocht, dann schüttet man auf einmal das Mehl hinzu und rührt, bis die Masse glatt wird und vom Gefäß losläßt, etwa 5 Minuten, dann schüttet man sie aus zum Verkühlen und rührt Zucker, Salz nach Geschmack und die ganzen Eier herunter. Ein Probekloß wird gemacht. Diese Klöße dürfen in kochendem Wasser nur 5 Minuten brühen, nicht kochen.

Schwemmklöfje

für 2 Liter Suppe.

$\frac{1}{8}$ l Milch,	Zucker,
75 g = $\frac{1}{8}$ l Mehl,	Salz,
30 g = $1\frac{1}{2}$ Eßl. Butter,	3 Eier.

Milch und Butter werden aufgekocht, dann schnell auf einmal das Mehl hinzugetan und etwa 5 Minuten gerührt, bis die Masse vom Gefäß losläßt. Zu der heißen Masse wird ein ganzes Ei gerührt, dann ausgeschüttet zum Abkühlen. Nun rührt man das Gelbe von 2 Eiern hinein, schmeckt mit Zucker und Salz ab. Zuletzt gibt man den Schnee der Eier hinzu und macht einen Probekloß. Diese Klöße dürfen in kochendem Wasser nur 5 Minuten brühen, nicht kochen.

Feine Klöße zu Obstsuppen

für $1\frac{1}{2}$ –2 Liter Suppe.

$\frac{3}{8}$ l Milch,	$\frac{1}{8}$ l Mehl,
$\frac{1}{8}$ l Kartoffelmehl,	1 Ei,
40 g = 2 Eßl. Butter,	Zucker, Salz.

Die Hälfte der Milch und die Butter werden aufgekocht, die übrige Milch mit dem Kartoffelmehl verrührt, zu der kochenden Milch gegossen und etwa 2 Minuten gerührt, bis die Masse vom Gefäß losläßt. Sie wird ausgeschüttet zum Ab-

kühlen, dann das Ei, das Mehl, Zucker und Salz nach Geschmack hinzugefügt. Man macht einen Probekloß und brüht die Klöße gleich gar, da der Teig durch längeres Stehen loser wird.

Semmelklöße

für $1\frac{1}{2}$ –2 Liter Suppe.

50 g Semmel,	65 g Mehl,
30 g Butter,	Muskatnuß,
1–2 Eier,	1 Prise Salz.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, dann die ganzen Eier hinzugegeben, nach und nach die Semmel, welche von der Kruste befreit, in kalter Milch oder Wasser geweicht und gut ausgedrückt ist; dann gibt man das Mehl dazu und schmeckt mit Salz und Muskatnuß ab. Man macht einen Probekloß und kocht die Klöße nach Vorschrift.

Schneeklöße

für $1\frac{1}{2}$ Liter Suppe.

2 Eiweiß,	etwas Vanille oder
$1\frac{1}{2}$ Eßl. Zucker,	etwas Dr. Dettler's Vanillin-
1 Prise Salz,	zucker.

Man schlägt das Eiweiß in einer Schale zu recht steifem Schnee, schmeckt mit wenig Salz, Zucker und Vanillin ab. Dann gießt man kochendes Wasser vom Rande der Schale aus unter das Eiweiß, deckt dieselbe zu, läßt die Masse gar brühen und sticht die Klöße ab. Sie werden verwendet als Suppen- einlage zu warmen und kalten Milchsuppen, wie: Vanille-, Mandelmilch, Schokoladensuppe.

Verlorene Eier

(siehe: unter Mehl- und Eierspeisen).

Leberklößchen

für $1\frac{1}{2}$ –2 Liter Suppe.

125 g Kalbsleber,	gehackte, grüne Petersilie,
65 g Butter,	Salz,
1–2 Eier,	1 Prise pulv. Pfeffer,
geriebene Semmel,	1 Prise pulv. Gewürz.

Die Leber wird gehäutet, in Stücke geschnitten, mit der Fleischmaschine oder dem Wiegemesser recht fein gemacht. Die Butter rührt man zu Sahne, gibt die Eier und die Leber hinzu, soviel geriebene Semmel, daß die Masse sich zu Klößen formen läßt. Nun schmeckt man mit Salz, Pfeffer, Gewürz ab und gibt die gehackte Petersilie hinzu. Zuerst macht man einen Probekloß, ist er zu lose, nimmt man etwas geriebene Semmel hinzu. Man nimmt etwas Mehl in die Handfläche und formt runde Klößchen, bringt sie in kochendes Wasser oder Fleischbrühe und kocht sie 4 Minuten.

Rindermark zu Fleischbrühe.

Die Markknochen läßt man vom Fleischer in etwa 3 cm breite Stücke schlagen, bindet sie in ein Tuch, legt dieses in kochendes, gesalzenes Wasser und läßt die Knochen langsam etwa $\frac{1}{2}$ Stunde brühen; man untersucht dann, ob das Mark gar ist, dann nimmt man es aus den Knochen. Kurz bevor es in die Suppe gelegt wird, schneidet man es mit einem scharfen Messer in Scheiben. Das Mark wird auch warm auf geröstetes Weißbrot gelegt, zur Suppe oder noch mit Sardellen belegt, nach der Suppe gereicht.

Markklöße

für $1\frac{1}{2}$ Liter Suppe.

25 g Rindermark,	$\frac{1}{2}$ Ei,
40 g geriebene Semmel,	Salz.

Das Rindermark wird, nachdem es geschmolzen ist, gerührt, bis es schaumig ist, dann wird das Ei, die geriebene Semmel und Salz nach Geschmack hinzugegeben und ein Probekloß gemacht. Die Klöße werden geformt, in kochendes Wasser gelegt und 4 Minuten gekocht.

Käseklößchen

für 1— $1\frac{1}{2}$ Liter Suppe.

1—2 hartgekochte Eier,	5 Eßl. ger. Käse,
20 g Butter,	etwas Salz.

Das Eigelb wird gut zerdrückt und mit den übrigen Zutaten gut verrührt. Klößchen werden abgestochen und in Salzwasser in 5 Minuten gar gekocht. Man gibt sie zu Fleischsuppen, falscher Schildkrötensuppe.

Käsebällchen mit Fleischfüllung

für 1—1½ Liter Suppe.

½ Rezept Käsebällchen, siehe: Käsebällchen.	100 g gehacktes Fleisch, siehe: Fleischfarce.
--	--

Man bereitet den Teig zu den Käsebällchen, formt Kugeln in der Größe einer Haselnuß, drückt eine Vertiefung hinein, legt ein Klößchen von der Fleischfarce darauf und rollt die Bällchen glatt, dann legt man sie auf ein vorbereitetes Backblech, bestreicht mit verklopftem Ei und backt sie in nicht zu heißem Ofen kurz vor dem Gebrauch. Die Bällchen werden in klare Fleischbrühe gegeben.

Die Käsebällchen sind gut im „Rüchewunder“, in einer halben Stunde, zu backen.

Gebakene Erbsen (Spritzklößchen)

für 1—1½ Liter Suppe.

$\frac{1}{10}$ l = 4 Eßl. Wasser, 30 g Butter, 30 g Parmesanfäse,	70 g Mehl, 2 ganze Eier.
---	-----------------------------

Man bereitet einen Brüheteig, siehe: Brüheteig, spritzt oder legt dünn ausgerollte Streifen auf ein mit Butter bestrichenes Porzellan- oder Emailbrett und schneidet mit einem gefetteten Messer erbsengroße Stückchen in das heiße Backfett. Man gibt sie in Fleischsuppe.

Beigaben zu Suppen.**Geröstete Semmelschnittchen.**

Semmel oder Zwiebäckle werden in Scheiben geschnitten, in Butter oder Schmalz geröstet und zu Fleischsuppen gereicht.

Geröstete Semmelbrocken.

Semmel oder Striezel werden in kleine Würfel geschnitten, in eine Stielpfanne (Klinzelpfanne) getan, in der man Schmalz oder die Hälfte Schmalz und die Hälfte Butter kochend gemacht hat. Mit 2 Eßlöffeln werden die Würfel durcheinander

geworfen, bis sie hellbraun und knusperig sind. Man gibt die Brocken zu Obstsuppen, Erbsensuppen, Hafergrüße, Grünkernmehlsuppe, Gemüsebreisuppen. Zum Warmhalten darf man die Brocken nicht zudecken, damit sie nicht weich werden.

Suppenmatronen.

2 Eiweiß,	50 g süße, gerieb. Mandeln,
70 g Zucker,	4 bittere Mandeln.
80 g ger. Semmel,	

Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen, der Zucker untergezogen, die Mandeln mit der Semmel gemischt dazu gerührt. Von dem Teig legt man kleine Häufchen auf ein gefettetes Blech und backt sie hellbraun. Man kann den Teig auch mit Eiweiß etwas loser machen, in eine Spritze oder Lüte füllen und kleine Plätzchen, etwa so groß wie ein Zehnpfennigstück, auf das Blech spritzen und backen.

Loast.

Unter Loast versteht man geröstete Weißbrotscheiben. Von 2—3 Tage altem Weißbrot werden $\frac{1}{2}$ —1 cm dicke Scheiben geschnitten und dieselben in einem Loaströster (von Draht) über einer Spiritus- oder Gasflamme hin- und hergewendet, bis die Brotscheiben hellbraun und knusperig geröstet sind. Man kann auch eine Stielpfanne sauber ausreiben, stark erhitzen und darin die Brotscheiben rösten. Empfehlenswert ist ein elektrischer Loaströster.

Loast werden zu Fleischbrühe, Tee, Kakao gereicht. Sie können auch mit Butter oder mit geriebenem Käse, der mit Butter gemischt ist, bestrichen werden.

Fleischbrühepasteten — Salzstangen zu Fleischbrühe.

Kleine Kringel — Kleine Matronen zu Obstsuppen, siehe die betreffenden Rezepte.

Soßen.

Die Bestandteile sind wie bei den Suppen: Flüssigkeit, Bindemittel, geschmackgebende Zutaten.

Arten: Soßen mit weißer Mehlschwitze zu — Fleisch, Fisch, Gemüse.

Soßen mit brauner Mehlschwitze zu — Braten, gekochtem Fleisch, Ragouts.

Milch-, Wein-, Fruchtsoßen zu — Mehl- und Eierspeisen.

Olsoßen zu — kaltem Fleisch, Fisch, Gemüse, Salaten.

Zu Mayonnaisen und feinen Soßen verwendet man am besten „Hengstenberg's Weinessig“. Er ist ausgiebig und ganz besonders wohlschmeckend.

Menge: $\frac{1}{2}$ l fertige Soße für 4—6 Personen.

Grundsoßen: Man bereitet weiße und braune Grundsoßen wie die Grundsuppen, nur wird die Hälfte der Flüssigkeit gebraucht.

Für $\frac{1}{2}$ Liter weiße (helle) Grundsoße:

40 g = 2 Eßl. Butter,

40 g = 3 Eßl. Mehl,

$\frac{1}{2}$ l Flüssigkeit und $\frac{1}{8}$ l zum Einkochen,

Kochzeit 10—20 Minuten.

Zu Frikassees: $\frac{3}{4}$ Liter Soße für 6 Personen:

80 g = 4 Eßl. Butter,

80 g = 6 Eßl. Mehl,

$\frac{3}{4}$ l Flüssigkeit und $\frac{1}{8}$ l zum Einkochen,

Kochzeit 10—20 Minuten.

Für $\frac{1}{2}$ Liter braune (dunkle) Grundsoße:

40 g = 2 Eßl. Butter,

60 g = 4 Eßl. Mehl,

$\frac{1}{2}$ l Flüssigkeit und $\frac{1}{4}$ l zum Einkochen,

Kochzeit $\frac{1}{2}$ —1 Stunde.

Zu braunen Ragouts: $\frac{3}{4}$ Liter Soße für 6 Personen:

80 g = 4 Eßl. Butter,

120 g = 9 Eßl. Mehl,

$\frac{3}{4}$ l Flüssigkeit und $\frac{1}{4}$ l zum Einkochen,

Kochzeit $\frac{1}{2}$ —1 Stunde.

Soßen mit weißer Mehlschwitze.

Weißer (heller) Mehlschwitze zu weißer Grundsoße.

Die Mehlschwitze wird in einem irdenen, Aluminium- oder gut emaillierten Gefäß bereitet.

Fleischbrühe muß gut entfettet sein. Sie kann von Fleisch, Fleischresten, Knochen hergestellt werden.

Die Butter wird geschmolzen, an der Seite des Feuers wird das Mehl hinzugegeben und auf schwachem Feuer unter beständigem Rühren hell und kraus geschwitzt. Man gibt allmählich an der Seite des Feuers unter Rühren die betreffende heiße Flüssigkeit hinzu und läßt 10—20 Minuten kochen. Diese Grundsoße wird je nach dem Rezept durch verschiedene Zutaten verändert.

Sardellensoße

für 4—6 Personen.

40 g = 2 Eßl. Butter,	1 Prise Pfeffer,
40 g = 3 Eßl. Mehl,	65 g fein gehackte Sardellen,
etwa $\frac{1}{2}$ l Fleisch- oder Fisch- brühe,	1—2 Eigelb,
$\frac{1}{8}$ l Milch,	Salz, Zitronensaft, Maggi's Würze.

Man bereitet von Butter und Mehl die weiße Mehlschwitze, tut allmählich die durch ein Sieb gegossene Brühe von Fisch oder Fleisch und die Milch hinzu und kocht die Soße 10 Minuten, gießt sie durch ein Sieb, nimmt sie nochmals auf das Feuer. Sobald die Soße kocht, gibt man die mit Wasser verrührten Sardellen hinzu und schmeckt mit Salz, Maggi's Würze und etwas Zitronensaft ab. Das Eigelb wird mit einem Eßl. Wasser verklopft, durch ein Sieb in einen Topf getan und die Soße unter beständigem Rühren hinzugegossen.

Hat man keine Sardellen, wird statt 65 g Sardellen ein in Milch gewässerter Hering genommen. Die Soße hat dadurch einen weniger feinen Geschmack.

Anschovissoße.

Zubereitet wie Sardellensoße, nur statt der Sardellen so viel Anchovispasta, bis die Soße rötlich ausfieht. Die Anchovispasta kauft man in einem Delikatessengeschäft.

Senfsoße

für 4—6 Personen

30 g = 1½ Eßl. Butter,	1—2 Eigelb,
30 g = 2 Eßl. Mehl,	Salz, Zucker, Essig oder
½ l Fleischbrühe,	Zitronensaft,
3 gestr. Eßl. Senfpulver,	Maggi's Würze.

Von Butter und Mehl wird die weiße Mehlschwitze bereitet, die mit Fleischbrühe verdünnt und 10 Minuten gekocht wird. Zu der Soße gibt man das mit kaltem Wasser verrührte Senfpulver, läßt dieses aufkochen, schmeckt mit Maggi's Würze, Salz, Zucker, Essig oder Zitronensaft ab und rührt Eigelb an. Die Soße kann auch kalt zu kaltem Pöckelfleisch oder Braten, hartgekochten Eiern gegeben werden, sie wird dann dünner gekocht, weil sie nach dem Erkalten dicker wird.

Blumenkohlsoße

auch zu Spargel, Weißkohl und Schwarzwurzel

für 4—6 Personen.

40 g = 2 Eßl. Butter,	1 Prise gestoß. Muskatblüte,
40 g = 3 Eßl. Mehl,	Salz und Zucker nach Ge-
etwa ½ l Gemüswasser,	schmack,
⅓ l Milch od. süße Sahne,	1—2 Eigelb.

Das vorbereitete Gemüse wird in Salzwasser weich gekocht. Von Butter und Mehl bereitet man die weiße Mehlschwitze, die mit dem Gemüswasser und der Milch verdünnt und 15 Minuten gekocht wird. Dann schmeckt man mit Zucker, Salz, Muskatblüte ab und rührt die Soße zu dem Eigelb. Zum Warmhalten muß die Soße gut zugedeckt werden, damit sich keine Haut bildet.

Warme Meerrettichsoße

für 4—6 Personen.

40 g = 2 Eßl. Butter,	⅓ l Milch,
40 g = 3 Eßl. Mehl,	Zucker, Salz,
½ l Fleischbrühe,	Meerrettich.

Die Menge des Meerrettichs läßt sich nicht angeben, da er nicht gleich scharf ist, durch Abschmecken wird man die richtige Menge finden. Der Meerrettich wird schnell geschält und mit Essig bestrichen, dann gerieben und das Geriebene sofort mit etwas Milch übergossen, damit es nicht grau wird. Von Butter und Mehl bereitet man die weiße Mehlschwitze, die mit der Fleischbrühe und der heißen Milch verdünnt und 10 Minuten

gekocht wird. Dann gibt man den Meerrettich hinzu und schmeckt mit Zucker und Salz ab. Die Soße darf dann nicht mehr kochen, sonst verliert der Meerrettich seine Schärfe und wird hart. Man gibt die Soße zu gekochtem, gepökelten Rind-, Schweine-, Gänsefleisch und Rökeltzunge.

Kalte Meerrettichsoße.

Guter Meerrettich wird gerieben, mit Essig, etwas gestoßnem weißen Pfeffer, Zucker und guter, süßer Sahne zu einer dicken Soße gerührt. Man kann auch Korinthen dazunehmen. Diese Soße wird zu kaltem Schweinebraten und warmem Rindfleisch gegeben.

Kalte Meerrettichsoße mit Äpfeln

für 4 Personen.

125 g gute, geschälte Äpfel,	20 g Zucker,
60 g gerieb. Meerrettich,	Saft $\frac{1}{2}$ Zitrone.
$\frac{1}{8}$ l Weißwein,	

Die geriebenen Äpfel, der geriebene Meerrettich werden mit den Butaten vermischt und abgeschmeckt. Man gibt die Soße zu Rauchfleisch, Karpfen oder Schlei blau.

Bechamellesoße

für 4—6 Personen.

50 g = 3 gestr. Eßl. Butter,	2 Scheiben geräuch., in Würfel geschn., roher Schinken,
40 g = 3 Eßl. Mehl,	etwa $\frac{1}{2}$ l Fleischbrühe,
Suppengemüse u. Zwiebel,	$\frac{1}{4}$ l süße Sahne od. Milch,
1 Lorbeerblatt,	Salz, 1 Prise weiß. Pfeffer.
5 Gewürzkörner,	

Zu der geschmolzenen Butter tut man das in Scheiben geschnittene Suppengemüse, Zwiebel, Lorbeerblatt, Gewürzkörner, Schinken. In Ermangelung des Schinken kann auch durchwachsener Speck genommen werden. Dann gibt man das Mehl dazu, schmilzt dieses hell und kraus, gießt dann allmählich die heiße Fleischbrühe und die heiße Milch hinzu, bis man nach dem Aufkochen eine genügend bündige Soße hat. Läßt diese unter öfterem Rühren zehn Minuten kochen, gießt die Soße durch ein Sieb, nimmt sie noch einmal auf das Feuer, um sie mit Salz und Pfeffer abzuschmecken. Man gibt die Soße zu Rindfleisch, zu Fischen und verwendet sie zu Straßburger Kartoffeln.

Fischsoße

für 4—6 Personen.

40 g = 2 Eßl. Butter,	1—2 Eigelb,
40 g = 3 Eßl. Mehl,	Salz, 1 Prise weiß. Pfeffer,
½ l Fischbrühe,	5—6 Tropfen Maggi's
½ l süße Sahne od. Milch,	Würze.

Von Butter und Mehl bereitet man eine weiße Mehlschwitze, die mit der Fischbrühe und der Sahne verdünnt und 10 Minuten gekocht wird. Ist die Soße noch zu dick, muß etwas Fischbrühe hinzugegossen werden. Die Soße wird mit Salz, Maggi's Würze und Pfeffer abgeschmeckt, durch ein Sieb zu dem Eigelb gerührt. Der Soße wird verschiedener Geschmack gegeben durch grüne, gehackte Petersilie oder gehackten Dill, Parmesankäse oder geriebenen Meerrettich.

Holländische Soße

für 4—6 Personen.

40 g = 2 Eßl. Butter,	Saft, etwa 1 Zitrone,
40 g = 3 Eßl. Mehl,	½ l süße Sahne od. Milch,
½ l Fisch-, Fleisch- od. Gemüsebrühe,	2—3 Eigelb, Salz,
	Kapern, Maggi's Würze.

Von Butter und Mehl bereitet man die weiße Mehlschwitze, die man mit der Fischbrühe und Sahne verdünnt, 10 Minuten kocht, durch ein Sieb gießt und dann nochmals auf das Feuer setzt. Man gibt Kapern hinein, schmeckt mit Salz und Maggi's Würze ab und rührt die Soße zu dem Eigelb. Die Soße muß vorherrschend säuerlich schmecken. Die Kapern können auch fortgelassen werden.

Geschlagene holländische Soße I

für 4 Personen.

6 Eigelb,	etwa 5 Eßl. Brühe von Fisch
1 Teel. Zitronensaft,	oder Fleisch,
15 g = 1 Eßl. Mehl,	Salz,
	100 g Tischbutter.

Mehl, Eigelb, Brühe, 50 g Butter, Zitronensaft, Salz werden miteinander vermischt und im Wasserbad gequirlt, bis die Masse dickflüssig wird, dann gibt man die übrigen 50 g harte Butter unter beständigem Rühren hinzu. Die Soße ist am besten gleich zu reichen oder im Wasserbad warm zu halten. Die Soße reicht man zu Fisch und Geflügel. Man erhält ⅓ l Soße.

Geschlagene holländische Soße II

für 4—6 Personen.

30 g Mehl,	1 Prise weißer Pfeffer,
$\frac{3}{8}$ l kaltes Gemüswasser,	1 Prise Salz,
Fisch- oder Fleischbrühe,	2—3 Eigelb,
40 g Butter oder Öl,	Zitronensaft.

Das Mehl wird mit der kalten Flüssigkeit glatt gerührt, in eine Pfanne getan und unter Rühren 10 Minuten gekocht, dann Salz, Pfeffer und Zitronensaft hinzugegeben. Kalte Butter wird vorher in Stücke geschnitten, abwechselnd mit dem mit etwas Wasser verquirlten Eigelb zur Masse geschlagen, bis kurz vor das Kochen gebracht und zu einer schönen, glatten Soße gerührt, die man nach Belieben mit Kapern, Hummerfleisch, Austern, Champignons oder Trüffelstückchen vermischen kann. Nimmt man statt Butter Öl, so mischt man dieses mit dem Eigelb und gibt es zu der kochenden Masse und läßt diese bis kurz vor das Kochen kommen.

Bearnaisesoße

für 4—6 Personen.

4 Eigelb,	200—300 g Tischbutter,
8 Schalotten,	1 Prise weißer Pfeffer,
3 Eßl. Wasser,	1 Messerspitze Salz,
3 Eßl. kräftige Fleisch- oder Fischbrühe,	Zitronensaft, Maggi's Würze.

Die Schalotten werden fein gehackt und mit 3 Eßl. Wasser auf $1\frac{1}{2}$ Eßl. eingekocht und die Masse über ein Sieb gegossen. Die Eigelb werden mit Salz, Pfeffer, 100 g Butter, Schalottenwasser, Zitronensaft, Fleischbrühe im Wasserbad gerührt, bis Eigelb und Butter sich verbunden haben. Die Soße muß glatt und dick aussehen, sie darf nicht kochen. Dann gibt man nach und nach die übrigen 200 g Butter in Stückchen dazu und schmeckt mit Zitronensaft und Maggi's Würze ab. Die Soße ist erst kurz vor dem Gebrauch zu bereiten. Sollte die Soße gerinnen, so gieße man schnell einige Tropfen kaltes Wasser hinein.

Die Soße gibt man zu Beefsteaks, Hammelkoteletts, Hammelrücken, Rinderfilet und Fischen.

Warme Kräutersoße.

Man bereitet einmal das Rezept Bearnaise-Soße und gibt 2 Eßl. gehackte Kräuter hinein (Schnittlauch, Spinat, Estragon, Pimpinelle, Kerbel, Petersilie).

Champignon-Soße

für 4—6 Personen.

40 g = 2 Eßl. Butter,	} oder	1 Weinglas Weißwein,
40 g = 3 Eßl. Mehl,		Saft der Champignons,
$\frac{1}{8}$ l Milch oder Sahne,		10 gesalt. Champignons,
$\frac{1}{2}$ l Fischbrühe,		Zitronensaft,
$\frac{3}{4}$ l Fleischbrühe,		2 Eigelb, Salz.

Von Butter und Mehl bereitet man die weiße Mehlschwitze, die mit der Brühe und der Sahne verdünnt 10 Minuten gekocht wird. Der Weißwein, der Saft der Champignons wird dazugegeben, mit Zitronensaft und Salz abgeschmeckt, durch ein Sieb gegossen, nochmals auf das Feuer gesetzt und die gespaltenen Champignons hineingeschüttet. Man läßt einmal aufkochen und rührt die Soße zu dem Eigelb. Hat man frische Champignons, müssen dieselben gut gereinigt und oft gewaschen werden, dann kocht man sie in Salzwasser mit etwas Zitronensaft und einem kleinen Stückchen Butter gar. Diese Brühe verwendet man zur Soße. Champignonsoße wird zu Fischen, gedämpfter Putz, Huhn oder Kalbfleisch gegeben; dann verwendet man statt der Fischbrühe und Sahne, die Brühe von Putz, Huhn oder Kalb.

Pilzsoße

für 4—6 Personen.

65 g getrocknete Steinpilze,	$\frac{1}{8}$ l saure Sahne,
40 g = 2 Eßl. Butter,	$\frac{1}{2}$ l Fleischbrühe u. Pilzwasser,
40 g = 3 Eßl. Mehl,	Pfeffer,
1 Kl. gehackte Zwiebel,	Salz, Zucker, Essig.

Es werden zu der Pilzsoße frische oder getrocknete Steinpilze verwendet; hat man erstere, so müssen dieselben erst vorsichtig gereinigt, die blätterigen Teile bis auf das feste Fleisch ausgeschabt werden, da sich oft Würmer in ihnen finden. Dann werden sie wie die getrockneten Pilze gut gewaschen und in Wasser weich gekocht. Von dem Wasser hebt man etwas zur Soße auf. Die Pilze werden fein gehackt. Man bereite von Butter und Mehl die weiße Mehlschwitze, verdünnt sie allmählich mit etwas Pilzenwasser, Fleischbrühe und saurer Sahne.

Nachdem die Soße 10 Minuten gekocht hat, werden die gehackten Pilze, Zwiebel, hinzugetan, mit Salz, Zucker, Pfeffer, Essig abgeschmeckt. Man gibt die Soße zu Rindfleisch, zu Fleischpudding und zu gekochten Enten, nimmt aber statt Fleischbrühe entfettete Entenbrühe.

Krebssoße

für 4—6 Personen.

40 g = 2 Eßl. Butter,	15 Stück Krebse,
40 g = 3 Eßl. Mehl,	2 Eßl. Krebsbutter,
½ l Fisch- oder Fleischbrühe,	Zitronensaft, Salz,
⅛ l Sahne oder Milch,	2 Eigelb.

Von Butter und Mehl bereitet man die weiße Mehlschwitze, die mit der Fisch- oder Fleischbrühe und der Sahne verdünnt und 10 Minuten gekocht wird. Dann wird die Soße durch ein Sieb gegossen, noch einmal auf das Feuer gesetzt, die Krebsbutter hinzugetan, mit Salz und etwas Zitronensaft abgeschmeckt, das Krebsfleisch hineingegeben und die Soße zu dem Eigelb gerührt. Die Krebse werden abgekocht und vorbereitet, siehe: Krebse vorbereiten. Man gibt die Krebssoße zu Fischen, oder zu Blumenkohl, Spargel, Frikassée, dann verwendet man zu der Mehlschwitze statt der Fischbrühe — Gemüse- oder Fleischbrühe.

Austernsoße

für 4—6 Personen.

½ l Fischsoße (siehe Fischsoße),	Zitronensaft, Salz,
15—16 Stück Austern,	1—2 Eigelb.

Man bricht die Austern auf, befreit sie von den Härten, nimmt sie aus der Schale und legt sie in den Austernsaft mit etwas Zitronensaft und dann in die vorher zubereitete, kochende Fischsoße, ohne sie zu kochen und rührt Eigelb an. Gibt man die Austernsoße zu Huhn, wird dieselbe mit Hühnerbrühe bereitet. Die Austernsoße verwendet man auch zu *A u s t e r n - s u p p e*, indem man dieselbe mit guter, heller, heißer Fleischbrühe verdünnt und dann erst mit dem Eigelb anrührt.

Kapernsoße

für 4—6 Personen.

½ l Fischsoße,	1½ Teel. Kapern,
½ Weinglas Weißwein,	Salz, 1—2 Eigelb.
Maggi's Würze,	

Zu der vorher bereiteten Fischsoße gibt man die Kapern und den Weißwein; die Soße wird mit Salz und Maggi's Würze abgeschmeckt und zu dem Eigelb gerührt.

Käsesoße

für 4 Personen.

2 Eigelb,	20 g = 1 Eßl. Tischbutter,	
20 g = 1 Eßl. Mehl,		Salz, 1 Prise Muskatnuß,
¼ l Wasser,		100 g geriebener Käse.

Eigelb und Mehl werden mit kaltem Wasser zu einem dünnen Teig verrührt. Dann gibt man die Butter, Salz und Muskat dazu, läßt die Soße unter beständigem Rühren aufkochen, verdünnt sie mit heißem Wasser, wenn sie zu dick ist, nimmt sie vom Feuer, mischt den Käse dazu und schmeckt ab. Die Soße reicht man zu Makkaroni, Wasserreis, Nudeln oder vermischt sie mit denselben.

Soßen mit brauner Mehlschwitze.

Branne (dunkle) Mehlschwitze zu brauner Grundsoße.

Man läßt die Butter in einem gut emaillierten Gefäß hellbraun werden, gibt das Mehl hinein und läßt es unter Rühren braun werden, verdünnt an der Seite des Feuers allmählich mit der heißen, entfetteten Fleischbrühe und kocht die Soße langsam ½—1 Stunde. Man kann auch in der Butter vorsichtig 80—90 g Suppengemüse und 1 Zwiebel hellbraun werden lassen, dieses herausnehmen, dann das Mehl dazugeben. Diese Grundsoße wird je nach dem Rezept durch verschiedene Zutaten verändert.

Madeirasoße

für 6 Personen.

40 g = 2 Eßl. Butter,	1 Zwiebel,	
60 g = 4 Eßl. Mehl,		6 Pfeffer-, 6 Gewürzkörner,
½—¾ l Fleischbrühe,		1 Lorbeerblatt,
¼ l Madeira oder roter Portwein,		1 Prise Cayennepfeffer, Salz.

Von der angegebenen Butter und dem Mehl bereitet man die braune Mehlschwitze, die mit der Fleischbrühe verdünnt, mit den Zutaten ½ Stunde gekocht und durch ein Sieb gegossen wird. Dann nimmt man sie noch einmal auf das Feuer, gibt den Madeira dazu und schmeckt mit Salz und Cayennepfeffer ab. Die Madeirasoße wird zu Filet und Roastbeef gegeben.

Burgundersoße

für 4—6 Personen.

40 g = 2 Eßl. Butter,	1/8 l Burgunder,
60 g = 4 Eßl. Mehl,	Salz,
1 Zwiebel in Scheiben,	1—2 Eßl. Himbeersaft,
3/4 l Fleischbrühe,	Cayennepfeffer.

Man röstet Butter und Mehl hellbraun, gibt die Zwiebel hinzu und läßt das Mehl unter Rühren braun werden, füllt die Fleischbrühe, etwas Burgunder auf und läßt die Soße 1/2 Stunde kochen, gießt sie durch ein Sieb, gibt den übrigen Wein dazu und schmeckt mit Salz, Himbeersaft und Cayennepfeffer ab.

Nach Belieben kann man 65 g würflich geschnittenen Schinken mit Butter und Mehl mitrösten.

Gurkensoße

für 4—6 Personen.

2 frische Gurken oder Salzgurken,	60 g = 4 Eßl. Mehl,
Salz,	1/2—3/4 l Fleischbrühe,
40 g = 2 Eßl. Butter,	Zucker, Essig.

Die frischen Gurken werden geschält, der Länge nach in 4 Teile geteilt, die Kerne entfernt, in etwa 2 cm große Stücke geschnitten und müssen 1 Stunde besalzen stehen bleiben. — Von Butter, Mehl, Fleischbrühe bereitet man eine hellbraune Grundsoße, läßt darin die Gurkenscheiben mit Zucker und Essig gar schmoren und schmeckt gut ab. Man reicht die Soße zu Salzkartoffeln. — Salzgurken werden geschält, in Stücke geschnitten, in der Grundsoße etwas gekocht.

Moftrichsoße

für 4—6 Personen.

40 g = 2 Eßl. Butter,	Salz,
40 g = 3 Eßl. Mehl,	Essig,
3/4 l Fleischbrühe v. 2 Maggi's	Zucker,
Fleischbrühwürfeln,	1 1/2 Eßl. Moftrich.

Von Butter und Mehl bereitet man die braune Mehlschwitze, die mit der Fleischbrühe verdünnt wird; nachdem die Soße 1/2 Stunde gekocht hat, wird sie durch ein Sieb gegossen, noch einmal auf das Feuer gesetzt, der Moftrich angerührt, mit Zucker, Essig, Salz abgeschmeckt. Die Soße wird zu ge-

kochtem Rindfleisch gegeben, auch zu Schellfisch, Dorsch und Kabeljau.

Trüffelsoße

für 4—6 Personen.

85 g frische Trüffel ob. Büch-	1/8 l Weißwein,
sentrüffel,	4 Pfeffer- u. 6 Gewürzkörn.,
40 g = 2 Eßl. Butter,	1 kleines Lorbeerblatt,
60 g = 4 Eßl. Mehl,	2 Teel. Butter zum Dünsten
3/4 l Fleischbrühe,	der Trüffel.

Von der angegebenen Butter und dem Mehl bereitet man die braune Mehlschwitze, die mit der Fleischbrühe verdünnt wird. Verwendet man frische Trüffel, so werden diese vorbereitete, in die oben zubereitete Soße getan und gekocht, bis sie sich leicht durchspicken lassen; dann nimmt man die Trüffel heraus, schneidet sie in Scheiben, dünstet sie in dem Wein und der Butter etwa 10 Minuten, gibt die durchgegoßene Soße dazu und schmeckt mit Salz ab. Verwendet man Büchsentrüffel, so werden dieselben gleich in Scheiben geschnitten und in Wein und Butter gedünstet. Die Flüssigkeit, in der die Trüffel haltbar gemacht sind, gibt man zur Soße.

Tomatensoße

für 4—6 Personen.

4—5 reife Tomaten oder ein-	40 g = 2 Eßl. Butter,
gemachter Tomatenbrei,	60 g = 4 Eßl. Mehl,
25 g roher Schinken in Würf.,	1/2 Glas Weißwein,
1 kleine Zwiebel,	Salz, 1/2 l Fleischbrühe.
1/2 Lorbeerbl., 1 Prise Pfeff.,	

Man verkocht die Tomaten mit dem rohen Schinken, Zwiebel, Pfeffer und Lorbeerblatt zu einem Brei, treibt diesen durch ein Sieb. Hierauf bereitet man von Butter und Mehl eine weiße oder braune Mehlschwitze, verdünnt diese mit Fleischbrühe und Wein, tut den Brei hinzu und schmeckt mit Salz ab. Man gibt diese Soße zu gekochtem Rindfleisch, Hammelfleisch, Geflügel, Fisch oder Makkaroni.

Eine andere Art: ein Rezept Bearnaisesoße, vermischt mit 4—5 Eßl. Tomatenbrei.

Tomatensoße zu Braten.

Um Soßen zu Kalbsbraten, Filet und Wildbrücken den Tomatengeschmack zu geben, rührt man die mit Wasser zu einem Brei verkochten Tomaten oder eingemachten Tomatenbrei statt

saurer Sahne an die Bratensoße, bindet dann die Soße mit Kartoffelmehl.

Erstatz für fehlende Bratensoße.

Hat man einen größeren Rest von Rinder-, Kalb-, Hammel- oder Wildbraten und keine Soße, so kann man sich diese sehr gut herstellen. Man bräunt Butter in einer Pfanne, gibt eine Brühe von Maggi's Fleischbrühwürfel — $\frac{1}{4}$ l Wasser, 1—2 Würfel — dazu, etwas saure Sahne, Salz, läßt aufkochen, bindet mit Mehl und läßt etwas kochen. Das Fleischstück legt man hinein und läßt es unter Wenden heiß werden. Fleischscheiben legt man in die kochende Soße, nimmt sie vom Feuer und läßt sie zugedeckt, an warmer Herdstelle in ein paar Minuten heiß werden.

Braune Heringsoße

für 4—6 Personen.

<p>$\frac{3}{4}$ l Fleischbrühe, 40 g = 2 Eßl. Butter, 60 g = 4 Eßl. Mehl, 1 Hering, 1 Zwiebel,</p>	<p>Salz, Zucker, Essig, Maggi's Würze, Rindersuppenfleisch.</p>
--	---

Die Soße gibt man zu Suppenfleisch. Man bereitet eine braune Mehlschwitze, verdünnt mit Fleischbrühe, gibt die Zwiebel dazu, läßt die Soße $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, gibt den nachtüber gewässerten, fein gehackten, mit wenig Wasser verrührten Hering hinzu, schmeckt mit Salz, Maggi's Würze, Zucker und Essig ab, tut das in Scheiben geschnittene Rindfleisch hinein, läßt dann nur einmal aufkochen, da der Hering sonst einen ranzigen Geschmack gibt.

Cumberland-Soße

für 4—6 Personen.

<p>180 g Johannisbeergelee, 2 Teel. Mostrich oder 1 Teel. Senf, $\frac{1}{8}$ l Rotwein, $\frac{1}{8}$ l Fleischbrühe, 1 Teel. Öl,</p>	<p>1 Teel. Zitronensaft, 1 Prise Cayennepfeffer, 1 Messerspitze gehackte Pome- ranzen- oder Apfelsinen- schale, aber nur das Gelbe derselben.</p>
--	---

Das Gelee wird mit dem Mostrich glatt gerührt, dann werden allmählich unter beständigem Rühren der Rotwein, die Fleischbrühe, Pomeranzen- oder Apfelsinenschale, Zitronen-

jaft und Cahenpfeffer hinzugegeben. Von dieser Masse erhält man $\frac{1}{4}$ l Soße.

Eine andere Art: Man verrührt die Soße mit $\frac{1}{8}$ l brauner Grundsoße. CumberlandsöÙe gibt man zu gekochtem oder gebackenem Schinken, Wildschweinkopf und Wildschweinfleisch.

ZwiebelsöÙe

für 4—6 Personen.

$\frac{1}{2}$ l FleischbrüÙe oder BrüÙe von 2 Maggi's Fleisch- brühwürfeln, $\frac{1}{4}$ l Wasser,	5 Zwiebeln, mittelgroß, 2—3 Eßl. gerieb. Semmel, Salz nach Geschmack.
--	---

Zur FleischbrüÙe tut man die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, die geriebene Semmel und läßt dieses bündig kochen. Erscheint die Soße nicht bündig genug, so muß man noch etwas Kartoffelmehl anrühren, dann mit Salz abschmecken. Diese Soße wird zu gepöfeltem Rind-, Schweine- und Gänsefleisch gegeben.

Porree-(Lauch)soÙe

für 4—6 Personen.

Etwa 2 Stangen Porree, $\frac{1}{2}$ l FleischbrüÙe, 40 g = 2 Eßl. Butter,	40 g = 3 Eßl. Mehl, $\frac{1}{8}$ l Milch, Maggi's Würze.
--	---

Der Porree wird in Stücke geschnitten in der BrüÙe weichgekocht, dann durch einen Durchschlag gerieben. Von Butter, Mehl und GemüÙewasser wird eine Mehlschwitze bereitet, mit dem Brei vermischt und aufgekocht.

SpecksoÙe

für 4—6 Personen.

$\frac{3}{4}$ l Wasser, Mehl, Sirup oder Zucker u. Zucker- farbe.	1 Zwiebel, 35 g geräuchert. Speck od. ge- räuchert. Bauchstück, Salz, Essig nach Geschmack.
--	--

Das Wasser wird aufgekocht, mit glatt gerührtem Mehl bündig gemacht. Der Speck wird in kleine Würfel geschnitten, das Bauchstück in $\frac{1}{2}$ cm dicke Scheiben und mit der geschnittenen Zwiebel ausgebraten. Vom Bauchstück wird nur das ausgebratene Fett zur Soße gegeben, beim Speck auch die Speckwürfel. Nun wird die Soße mit Salz, Essig, Sirup oder Zucker abgeschmeckt. Nimmt man Zucker, muß man etwas Zuckerfarbe angießen, damit die Soße bräunlich wird. Man gibt diese

Soße zu Mehlklößen, Linsen, grauen Erbsen, geschmorten Gurken.

Diese Soße kann auch mit einer hellbraunen Mehlschwitze bereitet werden.

Senf- oder Petersilienbutter

für 4 Personen.

150 g Butter,

6 Eßl. Mostrieh od. Senf. od.
gehackte, grüne Petersilie.

Die Butter läßt man aufkochen und still werden, dann gibt man Mostrieh oder Senf hinein oder in die etwas abgekühlte Butter die Petersilie. Die Butter reicht man zu gekochten See- oder Süßwasserfischen.

Soßen zu Mehl- und Eierspeisen.

Fruchtsoußen können statt mit Kartoffelmehl mit Gustin, Maizena oder Mondamin gebunden werden.

Fruchtsouße

für 4—6 Personen.

$\frac{1}{4}$ l Wasser,

1 Stück Zitronenschale,

10 g = 1 Teel. Kartoffelmehl,

$\frac{1}{4}$ l Himbeer-, Johannisbeer-,
Blaubeer-, Preiselbeer-,
Erdbeer- oder Kirschsaft.

Das Wasser wird kurze Zeit mit der Zitronenschale gekocht, dann gibt man Saft hinzu, läßt nur einmal aufkochen, damit der Frucht-saft nicht die Farbe verliert, macht die Soße mit Kartoffelmehl bündig und nimmt, wenn nötig, noch Zucker hinzu. Man kann auch den reinen, unverdünnten Saft zu den Speisen geben.

Schokoladensouße

für 4—6 Personen.

$\frac{1}{2}$ l Milch,

125 g Schokolade,

etwas Dr. Detker's Vanillin-

Zucker,

Zucker nach Geschmack,

2 Eigelb,

6 g Kartoffelmehl.

Die in Stücke gebrochene Schokolade wird mit Milch und Vanillin aufgesetzt, auf schwachem Feuer gelöst, aufgekocht, wenn nötig Kartoffelmehl angerührt, mit Zucker abgeschmeckt und mit dem Eigelb gebunden. Statt Schokolade kann man 60 g Kakao nehmen.

Banillesoße

für 4—6 Personen.

$\frac{1}{2}$ l Milch, $\frac{1}{2}$ Stange Vanille od. $\frac{1}{2}$ Päck- chen Dr. Detker's Vanillin- Zucker, 1 Messerspitze Salz,	Zucker nach Geschmack, 10 g = 1 gestr. Eßl. Kartoffel- mehl oder 15 g = 1 gestr. Eßl. Weizen- mehl, 1—2 Eigelb.
--	---

Die Milch wird mit der gespaltenen Vanille oder Vanillin und Salz aufgekocht, Zucker nach Geschmack dazugegeben. Das mit kaltem Wasser eingerührte Kartoffelmehl wird hinzugetan, dann gibt man durch ein Sieb das mit etwas Milch verklopfte Eigelb, läßt dieses gar brühen, nicht kochen, damit das Eigelb nicht gerinnt. Ist Eigelb und Kartoffelmehl nicht gar gebrüht, wird die Soße nach dem Erkalten dünn. Die Vanillestange läßt man in der Soße, bis man diese zu Tisch gibt.

WeinschaumsöÙe

für 6—8 Personen.

2 ganze Eier und 2 Eigelb oder 3 ganze Eier, 100 g Zucker,	Saft einer Zitrone, $\frac{1}{2}$ abgerieb. Zitronenschale, $\frac{1}{4}$ l Weißwein.
--	---

Alles wird miteinander verrührt und in einem Gefäß auf schwaches Feuer gebracht, mit der Schneerute beständig geschlagen, bis die Masse steigt und eine Blase aufschlägt. Dann gießt man die Soße schnell in eine Soßenkanne, schlägt sie noch etwas, damit die Eier nicht verbrühen. Die Soße wird heiß zu Tisch gegeben, am besten gleich angerichtet. Zum Warmhalten wird sie in nicht zu heißes Wasser gestellt. Die Soße wird zu warmen Puddings, Mehlspeisen, Spritzkuchen gegeben. Muß die Soße längere Zeit warm gestellt werden, nimmt man zum Abschlagen 1 Messerspitze Kartoffelmehl hinzu.

KaramelsoÙe

für 4—6 Personen.

2 Eßl. Zucker, $\frac{1}{2}$ l Milch oder süÙe Sahne, 1 Stange Vanille od. 1 Päck- chen Dr. Detker's Vanillin- Zucker,	Zucker, Arrak, 2 Eigelb, 15 g = 1 gestr. Eßl. Weizen- mehl od. Kartoffelmehl.
--	---

2 Eßl. Zucker werden mit 1 Eßl. Wasser gelöst und dunkel gebräunt, dann gießt man die mit der Vanille aufgekochte Milch vorsichtig dazu und kocht die Masse auf, bindet mit Weizenmehl.

schmeckt die Soße mit Zucker, Arrak, 1 Prise Salz ab und bindet sie mit dem Eigelb.

Die Soße gibt man zu Buddings.

Weinsoße

für 4—6 Personen.

$\frac{1}{4}$ l Weiß- oder Apfelwein, $\frac{1}{4}$ l Rotwein, Saft von 1 Zitrone, 3—4 Eßl. Rum,	1 Nelke, etwas Zitronenschale, 40—50 g Zucker.
---	--

Die Zutaten werden vermischt und erwärmt, sie dürfen nicht kochen. Nelke und Zitronenschale werden entfernt.

Die Soße gibt man zu Buddings.

Rognaksoße

für 4—6 Personen.

$\frac{1}{4}$ l süße Sahne od. Milch, $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Detter's Vanillin-Zucker od. $\frac{1}{2}$ Stange Vanille, 1 Prise Salz, 50 g Zucker,	3 Eigelb, 1 Messerspitze Kartoffelmehl, 3 Eimweißschnee oder $\frac{1}{4}$ l Schlagfahne, 2—3 Eßl. Rognak.
--	--

Die Milch kocht man mit Salz und Vanille auf, läßt sie abkühlen. Zucker, Eigelb und Kartoffelmehl rührt man schaumig, gießt die abgekühlte Milch dazu, schlägt diese Masse auf dem Feuer mit einem Schneebesen bis zum Kochen, zieht den Schnee unter die heiße Masse, schmeckt mit Rognak ab und gibt die heiße Soße zu Buddings.

Bermendet man Schlagfahne, gibt man sie unter die erkaltete Masse, schmeckt mit Rognak ab. Die Soße gibt man zu kalten, süßen Speisen.

Sherrysoße

für 4—6 Personen.

$\frac{1}{4}$ l Sherry oder Portwein, 1 Eßl. Zucker, 3 ganze Eier,	1 Messerspitze Kartoffelmehl, $\frac{1}{10}$ l = 4 Eßl. Sahne.
--	---

Auf dieselbe Art abgeschlagen, wie die Weinschaumssoße. Die Sahne gibt man dazu, wenn die Soße abgeschlagen ist. Man reicht die Soße zu Buddings und Aufläufen.

Bei der Verwendung von Essig zu Salaten ist ebenfalls „Hengstenberg's Weineffig“ am meisten zu empfehlen. Ein Versuch wird den Unterschied mit gewöhnlichem Essig in Geschmack und Ausgiebigkeit erweisen.

Die Salate werden am besten, um den Geschmack nicht zu beeinträchtigen, mit Holz-, Horn- oder silbernen Löffeln gemischt.

Gemüsesalate.

Die Gemüsesalate werden von gekochten oder rohen Gemüsen hergestellt. Das Dämpfen ist hier besonders zu empfehlen.

Die Gemüse, wie: Kartoffeln, Sellerie, Blumenkohl, Spargel, Bohnen usw., müssen jung, frisch und in Salzwasser gar gekocht oder gedämpft sein. Sie werden einzeln oder gemischt verwendet. 125 g für 1 Person.

Zu Salaten von rohen Gemüsen verwendet man: Grüne Salate, Gurken, Tomaten, Spinat, Weiß- und Rotkohl, Blumenkohl, Sellerie, Mohrrüben, rote Rüben, Sauerkohl. 65—125 g für 1 Person.

Die grünen Salate, wie Kopf-, Endivien-, Kapünschen u. a. werden verlesen, schnell gewaschen, auf ein Sieb oder sauberes Tuch gelegt, damit sie abtropfen. Sie sind nach Vorschrift zu bereiten. 30 g für 1 Person. Endiviensalat kann zum Entbittern mit lauwarmem Wasser gewaschen werden.

Obstsalate.

Die Obstsalate werden hauptsächlich von rohen Früchten bereitet. Das Obst muß dazu tadellos frisch und gut ausgereift sein. Es wird am besten mit einem Obstmesser geschält und geschnitten. Die Obstsorten werden einzeln oder gemischt verwendet mit Zusatz von Zucker oder Honig, Zitronensaft oder Traubensaft. Nahrhafter werden die Obstsalate durch Zusatz von geschnittenen Datteln oder Feigen, Mandeln, Nüssen oder Pinienkernen oder Sahne. 200—250 g Früchte für 1 Person.

Fleischsalate.

Zu Fleischsalaten kann man Reste von Braten, z. B. Kalb-, Rinder-, Wildbraten, gekochtes Kalb-, Rindfleisch, Geflügel und gepökeltes Fleisch verwenden. Das Fleisch wird von Fett, Knorpeln, Sehnen befreit, in Würfel oder Streifen geschnitten und nach Vorschrift bereitet. 100—125 g Fleisch für 1 Person.

Fischsalate.

Fischsalate bereitet man von abgekochten Fischen, oder auch von Resten abgekochter und gebratener Fische. Das Fleisch

muß noch warm, von Haut und Gräten befreit, in Stücke geschnitten, mit Salz, Pfeffer, Essig mariniert und mit einer pikanten Soße gemischt werden. Man rechnet ungekochten Fisch 150—200 g für 1 Person.

Gemüsesalate.

Einfacher Kartoffelsalat, kalt oder warm,

für 6 Personen.

1 kg gekochte, geschälte Kartoffeln, knapp $\frac{1}{3}$ l Wasser od. Fleischbrühe, 2 Eßl. Essig,	2 Eßl. Speiseöl od. Gänsefett, 1 Prise weißer Pfeffer, Salz, $\frac{1}{2}$ geriebene Zwiebel, grüne, gehackte Petersilie.
---	--

Man kocht Wasser, Essig, Speiseöl oder Gänsefett, Salz, Pfeffer und geriebene Zwiebel auf, schüttet die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln hinein, läßt sie darin heiß werden und schmeckt ab; läßt den Salat einige Zeit stehen. Vor dem Anrichten gibt man die Petersilie hinzu und schmeckt nochmals ab. Man gibt den Salat kalt oder warm zu warmem Braten, Bratfischen, Würstchen und kaltem Aufschnitt.

In den fertigen Salat kann man frische Gurken in Scheiben geben.

Verzierung: Für den kalten Salat grüne Petersilie, Gurken, rote Rüben, Kapern, Mixpickles.

Einfacher Kartoffelsalat mit Sellerie

für 6 Personen.

$\frac{1}{2}$ kg gekochte, geschälte Kartoffeln, $\frac{1}{2}$ kg abgekochter, geschälter Sellerie werden in Scheiben geschnitten und wie vorher bereitet.

Feiner Kartoffelsalat

für 6 Personen.

1 kg gekochte, geschälte Kartoffeln, 4 Eigelb, 2 Eßl. Hengstenberg's Weinessig, 4 Eßl. Speiseöl, 4 Eßl. Wasser, etwas ger. Zwiebel, Salz,	1 Teel. Mostich, $\frac{1}{8}$ l Weißwein, etwa $\frac{1}{8}$ l saure Sahne, 1 Prise weißer Pfeffer, Zucker, Mehlkloß von 2 Eßl. Speiseöl, siehe: Mehlkloß.
--	---

Die Eigelb, Essig, Öl und Wasser werden in einem Topf gut verquirlt, in kochendes Wasser gestellt und gequirlt, bis die Masse dickflüssig wird, dann läßt man sie unter öfterem Umrühren erkalten. Nun gibt man den Mehlkloß, Mostrieh, welchen man mit etwas Wasser verrührt hat, den Weißwein und die saure Sahne hinzu, so daß die Soße bündig genug ist, schmeckt sie mit Zwiebel, Salz, Pfeffer und Zucker ab, gießt diese Soße über die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln und läßt den Salat einige Zeit stehen, bevor man ihn auflegt, und schmeckt ihn nochmals ab. Man tut gut, nicht alle Kartoffeln mit einmal zu der Soße zu nehmen, weil die Kartoffeln verschieden mehlig sind, man könnte sonst zu knapp Soße haben. Man richtet den Salat in flacher oder tiefer Schale an.

Verzierung: Hart gekochte Eier, Gurken, Salat oder Petersilie, Kapern, weißer Aspik.

Bunter Salat

für 6 Personen.

125 g eingem. rote Rüben oder 2 gekochte Rüben, 1 mittelgroße, gekochte Sellerieknolle, 250 g gekochte, geschälte Kartoffeln, 125 g geschälte Salz- oder Senggurken,	3 Eßl. Wasser od. Fleischbrühe, Salz, 1 Prise weißer Pfeffer, 1 Messerspitze Zucker, 2—3 Eßl. Hengstenberg's Weinessig od. Zitronensaft, 2—3 Eßl. Speiseöl, gehackte, grüne Petersilie.
---	---

Die Gemüse werden in Würfel geschnitten, mit dem Öl und den geschmackgebenden Zutaten vermischt, $\frac{1}{2}$ Stunde fortgestellt, dann nochmals abgeschmeckt. Man bestreut den angerichteten Salat mit Petersilie. Man kann den Salat auch mit Mayonnaïsensoße anrichten.

Voigtländischer Salat

für 6 Personen.

125 g gekochte, geschälte Kartoffeln, 125 g in Salzwasser gekochte Mohrrüben, 65 g kleine saure Bohnen, 125 g eingemachte rote Rüben, 65 g Essiggpflaumen, 1 gekochte Sellerieknolle, 2 hart gekochte Eiweiß.	Zur Soße: 2 hart gekochte Eigelb, 2 rohe Eigelb, 1 kleine geriebene Zwiebel, 2—3 Eßl. Speiseöl, Mehlkloß v. 1 Eßl. Speiseöl, 4 Eßl. Fleischbrühe, 2—3 Eßl. Hengstenberg's Weinessig od. Zitronensaft.
--	--

Salz, | 1 Prise Zucker,
1 Prise weißer Pfeffer, | Maggi's Würze.

Zuerst kocht man den Mehlkloß und die 2 harten Eier.

Die Zutaten können in Streifen oder Scheiben geschnitten werden, die hart gekochten Eiweiß werden fein gehackt. Dann bereitet man die Soße. Zu den gut verrührten, harten Eigelb gibt man die rohen Eigelb, allmählich das Öl, dann die anderen Zutaten und schmeckt die Soße ab. In die Soße gibt man die Zutaten, zuletzt das gehackte Eiweiß, rührt vorsichtig um und schmeckt den Salat, nachdem er $\frac{1}{2}$ Stunde gestanden hat, ab, bestreut den Salat mit gehackter grüner Petersilie.

Man kann einen knappen Teelöffel Johannisbeergelee zur Soße geben.

Weiße- oder Rotkohlsalat (Krautsalat).

für 4–6 Personen.

500 g feingeschnittener Kohl | 1 Prise weißer Pfeffer,
Salz, Zucker, | 2 Eßl. Essig, 2 Eßl. Öl.

Der rohe Kohl wird zuerst mit etwas Salz vermischt und muß 1–2 Stunden stehen bleiben, er wird dadurch mürbe. Man kann ihn auch, ohne ihn zu salzen, mit einer Mörserkeule etwas stampfen, damit er mürbe wird. Dann vermischt man ihn mit den Zutaten und schmeckt ihn ab. Der Salat wird zu Gänsebraten, gebratenen Koteletts und gebratenem Fisch gegeben.

Eine andere Art: Zu Weißkohlsalat kann man statt Öl saure Sahne und etwas geriebene Zwiebel verwenden und mit Essig oder geriebenen Äpfeln, wenig Zucker und Pfeffer abschmecken.

In den Salat kann man Tomatenscheiben geben oder ihn damit verzieren.

Sauerkohlsalat.

500 Gramm für 4–6 Personen.

Der rohe Sauerkohl wird mit Öl, etwas Zucker, und wenn es nötig ist, mit etwas Salz und Essig oder geriebenen Äpfeln abgeschmeckt, dann läßt man ihn einige Zeit stehen.

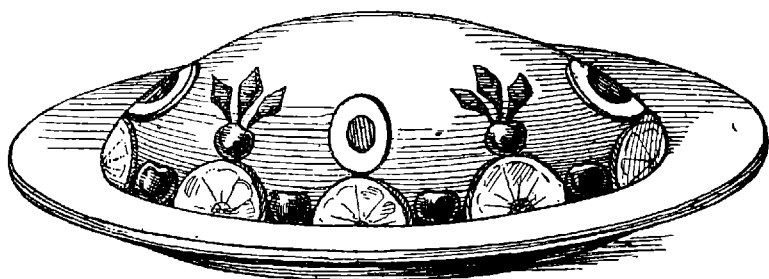
Eine andere Art: Der ausgedrückte Kohl wird mit etwas geriebener Zwiebel, etwas Sahne und wenig Zucker zubereitet. — Der Salat ist gut zu fetten Braten zu reichen.

Dänischer Salat

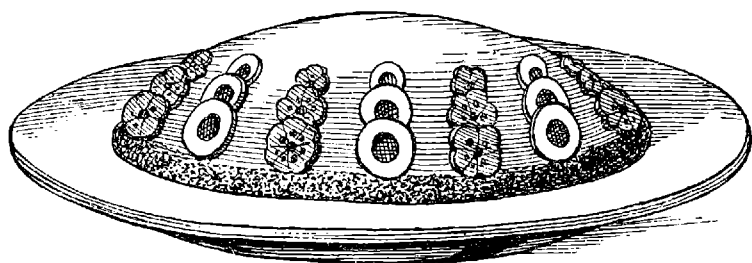
für 6 Personen.

100 g frische Erbsen oder | 60 g Mohrrüben,
eingemachte Erbsen, | Wasser, Salz,
150 g Makkaroni, | $\frac{1}{2}$ Rezept Mayonnaïsensoße.

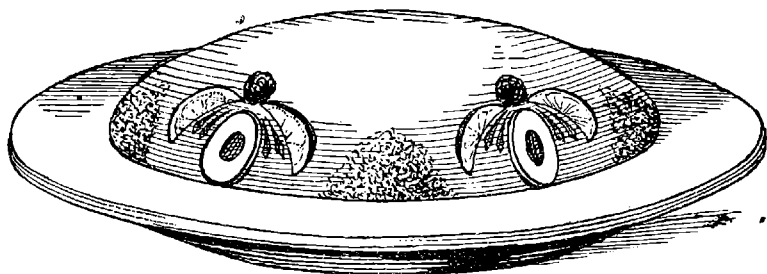
1.



2.

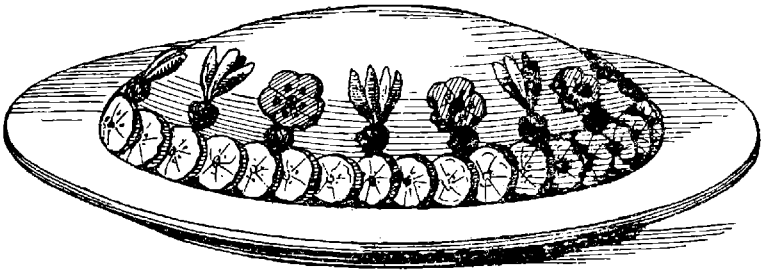


3.

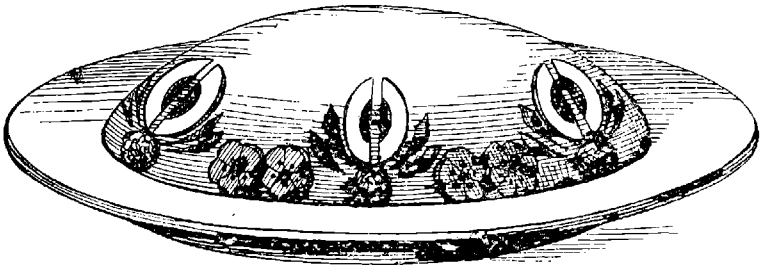


1. Salat, verziert mit Zitronenscheiben, Kirschen, Eischeiben, grünen Bohnenblättchen.
2. Salat, verziert mit Eischeiben, Tomatenscheiben, Aspik.
3. Salat, verziert mit Aspik, Eischeiben, Morcheln, Zitronenscheiben, grünen Bohnenblättchen.

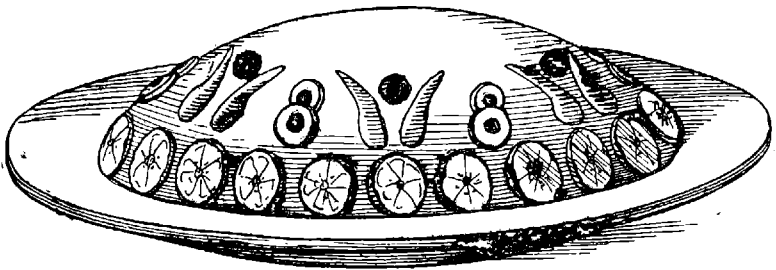
4.



5.



6.



4. Salat, verziert mit Zitronen- und Tomatenscheiben, gespaltenen Gurken, Morcheln.
5. Salat, verziert mit Tomaten- und Fischeiben, Morcheln, grünen Salatblättchen.
6. Hummernmayonnaise, verziert mit Zitronen- und Fischeiben, Morcheln, Hummernscheren.

Die Makkaroni werden in kleine Stücke gebrochen, in Salzwasser gekocht, ebenso die Erbsen und die in Stifte geschnittenen Mohrrüben. Nach dem Erkalten werden sie mit der Mayonnaisensoße vermischt.

Walдорffalat

für 6 Personen.

250 g mürbe, geschälte Äpfel,	100 g geschälte, frische Nüsse,
250 g gekochter Sellerie,	etwas Mayonnaisensoße.

Äpfel und Sellerie werden in Würfel geschnitten, mit den grob gehackten Nuskernen und der Mayonnaisensoße vermischt, in einer Glasschale oder in ausgehöhlten, kleinen, rotbäckigen, mürben Äpfeln angerichtet!

Feinschmeckersalat

für 6 Personen.

125 g gekochter, geschälter Sellerie,	125 g eingem. rote Rüben,
125 g grüne Bohnen (Flageoletz),	1—2 Köpfe grüner Salat,
	125 g Tomaten,
	1 Rezept Remouladensoße.

Sellerie, rote Rüben, Tomaten werden in kleine Scheiben geschnitten, die Bohnen in 2 cm lange Streifen, der Salat in kleine Blätter gepflückt. Dann mischt man diese Zutaten mit der Remouladensoße und schmeckt den Salat, nachdem er einige Zeit gestanden hat, ab.

Selleriefalat

für 6 Personen.

600 g gekocht, geschält. Sellerie,	3 Eßl. Wasser,
= 2 Knollen,	Salz, 1 Messerspitze Zucker,
2—3 Eßl. Hengstenberg's	1 Prise weißer Pfeffer,
Weinessig od. Zitronensaft,	2 Eßl. Speiseöl.

Die Sellerieknollen werden gut gewaschen, gebürstet, mit der Schale in Salzwasser weich gekocht, abgekühlt, dann geschält, in Scheiben geschnitten. Die übrigen Zutaten werden erwärmt über die Selleriescheiben gegossen und etwa $\frac{3}{4}$ Stunde hingestellt, nochmals abgeschmeckt.

Selleriefalat mit Mayonnaisensoße. Der Sellerie wird in Scheiben oder kleine Würfel geschnitten, mit etwas Salz und Essig marinert, aus der Marinade genommen, mit Mayonnaisensoße vermischt. Selleriefalat kann mit Tomatenscheiben verziert werden.

Selleriefalat (in Würfel geschnitten), mit Mayonnaisensoße, kann in ausgehöhlte Tomaten gefüllt werden.

Roter Rübensalat mit Sellerie

für 6 Personen.

200 g gekocht, geschält. Sellerie,	3 Eßl. Wasser,
400 g gekochte, geschälte rote Rüben,	Salz,
2—3 Eßl. Hengstenberg's Weinessig od. Zitronensaft,	1 Messerspitze Zucker, 1 Prise weißer Pfeffer.

Die Zubereitung wie: Selleriesalat.

Blumenkohlsalat

für 6 Personen.

1 kg etwa 2 Köpfe Blumen- kohl,	Salz,
2 Eßl. Wasser,	1 Prise weißer Pfeffer,
2 Eßl. Hengstenberg's Wein- essig oder Zitronensaft,	1 Prise Zucker, 2 Eßl. Speiseöl, gehackte, grüne Petersilie.

Der Blumenkohl wird in Salzwasser nicht zu weich gekocht, dann läßt man ihn abtropfen und zerteilt ihn in einzelne Rosen. Essig, Pfeffer, Zucker, Salz und Öl werden erwärmt, über die Blumenkohlröschen gegossen, vorsichtig durchgerührt und etwa ½ Stunde hingestellt, nochmals abgeschmeckt. Der angerichtete Salat kann mit gehackter Petersilie bestreut werden. Das Kochwasser kann zu Suppe verwendet werden.

Spargelsalat.

Man schält die Spargel, schneidet sie in 3 cm lange Stücke kocht sie in Salzwasser ab oder dämpft sie. Weitere Zubereitung siehe: Blumenkohlsalat.

Gemischter Gemüsesalat I.

Man verwendet verschiedene Gemüse in beliebiger Zusammensetzung, wie: Blumenkohl, Spargel, Sellerie, grüne Erbsen, Bohnen, Mohrrüben. Die betreffenden Gemüse werden einzeln in Salzwasser gar gekocht, zubereitet wie Blumenkohlsalat. Der Salat wird mit Salatblättchen verziert und mit gehackten Kräutern bestreut.

Gemischter Gemüsesalat II.

Man bereitet einen gemischten Gemüsesalat I in beliebiger Zusammenstellung und läßt ihn einige Stunden gut durchziehen. Vor dem Anrichten kann man verschiedene rohe Gemüse dazu geben, wie Gurken-, Tomatenscheiben und klein gepflückte Salatblättchen.

Gemischter Gemüsesalat mit Mayonnaïsensoße.

Verschiedene Gemüse werden nach dem Abkochen oder Dämpfen mit etwas Essig, Salz mariniert, aus der Marinade genommen, mit Mayonnaïsensoße vermischt, mit Salat und hart gekochten Eibierteln verziert.

Tomatensalat

für 6 Personen.

8—10 reife, feste Tomaten,	1 Prise Zucker,
2 Eßl. Speiseöl,	Hengstenberg's Weinessig oder
Salz,	Zitronensaft,
1 Prise weißer Pfeffer,	gehackte, grüne Petersilie.

Die Tomaten werden gewaschen, abgetrocknet, kurz vor dem Anrichten mit einem scharfen Messer in Scheiben geschnitten, mit ein wenig feinem Salz und nach Belieben mit Zwiebelwürfeln in eine Schale gegeben. Die übrigen Zutaten werden miteinander vermischt und über die Tomaten gegossen. Ab und zu wird von der Soße übergeschöpft und dann abgeschmeckt. Der Salat kann mit gehackter, grüner Petersilie bestreut werden.

Der Tomatensalat kann zur Hälfte mit Kartoffelsalat, Kopfs- oder Gurkensalat vermischt werden.

Gurkensalat mit Essig und Öl

für 6 Personen.

750 g geschälte Gurken,	1 Messerspitze weißer Pfeffer,
1½ Teel. Salz, Zucker,	Essig oder Zitronensaft,
1½ Eßl. Speiseöl,	gehackte, grüne Petersilie.

Die Gurken werden geschält, stets an beiden Enden gekostet, ob sie bitter sind. Das Bittere schneidet man fort. Man kann die bitteren Gurkenstücke in Scheiben schneiden und mit kochendem Wasser übergießen, damit sich der bittere Geschmack verliert. Die Gurken werden in feine Scheiben geschnitten, mit Salz gemischt, mit Essig und ganz wenig Zucker abgeschmeckt, das Öl dazu gegeben, in eine Schale gelegt, mit wenig Pfeffer und grüner, gehackter Petersilie bestreut.

Man bereitet den Salat kurz vor dem Anrichten.

Gurkensalat mit Sahne

für 6 Personen.

750 g geschälte Gurken,	¼ l saure Sahne,
1½ Teel. Salz, Zucker,	Essig oder Zitronensaft.

Die Gurken werden vorbereitet wie zum einfachen Gurkensalat, gesalzen, dann gießt man saure Sahne heran und schmeckt

mit Zucker, etwas Essig oder Zitronensaft ab, legt den Salat in eine Schale, bestreut ihn mit gehackter Petersilie.

Grüner Salat, Endiviensalat oder Kresse mit Öl und Essig

für 6 Personen.

500 g Salat, nach dem Ver-	2 Eßl. Speiseöl, Salz,
lesen gewogen, etwa 4 bis	Essig oder Zitronensaft,
6 Köpfe,	Zucker, gehackte Kräuter.

Der Salat wird vorbereitet, s.: grünen Salat vorbereiten. Man vermischt den gut abgetropften Salat zuerst mit etwas Öl und, kurz bevor man ihn zu Tisch gibt, mit Essig oder Zitronensaft, der mit Zucker und Salz abgeschmeckt ist. Man mischt den Salat mit zwei Holz-, Horn- oder silbernen Löffeln. Nach Belieben tut man gehackte grüne Petersilie hinzu oder gehackte feine Kräuter, wie Kerbel, Pimpinelle, Borretsch.

Der grüne Salat kann zur Hälfte mit Gurkensalat gemischt werden.

Grüner Salat, Endiviensalat oder Kresse mit Eiersoße

für 6 Personen.

500 g Salat, nach dem Ver-	2 Eßl. Speiseöl,
lesen gewogen, etwa 4 bis	Essig oder Zitronensaft,
6 Köpfe,	Wasser,
2—3 hart gekochte Eigelb,	Zucker, Salz.

Der Salat wird vorbereitet, s.: grünen Salat vorbereiten. Die Eigelb werden gut zerdrückt, tropfenweise das Öl dazugehört, etwas Wasser, mit Salz, Zucker, Essig oder Zitronensaft abgeschmeckt. Kurz bevor man den Salat zu Tisch gibt, vermischt man ihn zuerst mit etwas Öl und dann mit zwei Holz-, Horn- oder silbernen Löffeln vorsichtig mit der Soße.

Verzierung: Hart gekochte Eiviertel oder gehacktes übrig gebliebenes Eiweiß.

Grüner Salat mit Sahne

für 6 Personen.

500 g Salat, nach dem Ver-	Salz,
lesen gewogen, etwa 4 bis	Zucker,
6 Köpfe,	Essig oder Zitronensaft.
¼ l saure Sahne oder Schlagsahne,	

Der Salat wird vorbereitet, s.: grünen Salat vorbereiten. Die saure Sahne wird kalt gestellt, zu Schaum geschlagen, mit wenig Zucker, Salz, Essig oder Zitronensaft abgeschmeckt, kurz vor Tisch mit dem Salat vermischt und mit hart gekochten Eivierteln verziert.

Spinatsalat.

Der Spinat wird gewaschen, in Streifen geschnitten und weiter bereitet wie grüner Salat mit Essig oder Zitronensaft und Del, mit Eiersoße oder mit Sahne.

Obstsalate.**Apfel- und Birnensalat**
für 4 Personen.

4 Apfel, 4 Birnen = | Zucker,
¾ bis 1 kg, | Zitronensaft.

Die gewaschenen Früchte werden geschält, durchgeschnitten, das Kernhaus entfernt, in Scheibchen geschnitten, mit Zitronensaft betropft und mit Zucker bestreut. Man läßt den Salat etwa ½ Stunde stehen, damit Zitronensaft und Zucker gut durchziehen.

Apfel- und Apfelsinensalat
für 4 Personen.

4 Apfel, 2 Apfelsinen = | Zucker.
¾ bis 1 kg,

Die Apfel werden gewaschen, geschält, durchgeschnitten, das Kernhaus entfernt, in Scheibchen geschnitten. Die Apfelsinen werden geschält, in ihre Teile zerlegt, diese in kleine Stücke geschnitten, die Kerne dabei entfernt. Nun gibt man Apfel- und Apfelsinenstücke zusammen, streut Zucker dazwischen und läßt den Salat etwa ½ Stunde stehen. Geriebene Nüsse können übergestreut werden.

Gemischter Obstsalat I
für 4 Personen.

375 g geschälte Apfel, | 375 g Apfelsinenscheiben,
125 g Feigen, | Zucker.

Apfel und Apfelsinen werden zubereitet wie zu „Apfel- und Apfelsinensalat“. Die Feigen werden in kleine Stücke geschnitten, mit Apfel- und Apfelsinenscheiben und Zucker vermischt. Der Salat muß mehrere Stunden stehen, damit die Feigen aufquellen. Ab und zu rührt man vorsichtig durch.

Gemischter Obstsalat II
für 4 Personen.

250 g Bananen oder Ananas, | 50 g Datteln,
250 g geschälte Apfel, | Zucker.
250 g Apfelsinenscheiben,

Die Früchte werden in Scheibchen geschnitten. Aus den Datteln wird der Kern entfernt, dann werden sie in Stücke

geschnitten. Die vorbereiteten Früchte werden mit Zucker vermischt und müssen mehrere Stunden stehen und ab und zu durchgerührt werden.

Vor dem Anrichten kann man unter den Salat gehackte Walnuß- oder Haselnußkerne mischen.

Fleisch-, Fisch-, Gemischte Salate.

Döfsemaulsalat

für 6 Personen.

750 g Döfsemaul,	2 Eßl. kräft. Fleischbrühe od.
Salz, Wasser,	von Maggis Fleischbrüh-
8 Pfefferkörner,	würfel,
8 Gewürzkörner,	2 Eßl. Speiseöl,
Suppengemüse,	1/8 l Hengstenberg's Weinessig,
2 Zwiebeln,	4 feingehackte Sardellen,
3 Teel. Kapern,	1 Messerspitze gerieb. Zwiebel,
	etwas Zucker.

Das Döfsemaul wird gut gewaschen, 2—3 Stunden eingemässert, gebrüht und in kochendes Salzwasser gelegt, nach dem Aufkochen ausgeschäumt, dann mit Suppengemüse, Zwiebeln, Pfeffer- und Gewürzkörner in 5—7 Stunden sehr weich gekocht. Dann läßt man es erkalten und schneidet es in dünne, kleine Streifen. Die übrigen Zutaten werden mit den Fleischstreifen gut vermischt und abgeschmeckt. Der Salat schmeckt am besten, wenn man ihn nachtüber stehen läßt.

Verzierung: Hart gekochte Eier und gehackte grüne Petersilie.

Fleischsalat

für 6 Personen.

500 g gekochtes Fleisch oder	Salz, Pfeffer,
Braten,	1 Eßl. Perlzwiebeln,
1 1/2 Eßl. Essig,	Kapern oder gehackte Gurken,
6 Eßl. Fleischbrühe,	gehackte, grüne Petersilie.
1 Teel. Mostrich,	

Das Fleisch wird in kleine Streifen geschnitten. Brühe, Essig, Salz, Pfeffer werden erwärmt über das Fleisch gegossen; abgekühlt gibt man Mostrich, Perlzwiebeln, die auch gehackt werden können, Kapern, Petersilie dazu, läßt den Salat einige Zeit stehen, schmeckt ihn dann ab.

Verzierung: Hart gekochte Eier und grüne Petersilie.

Der Fleischsalat kann auch mit etwas saurer Sahne oder Mayonnaise-Soße gemischt werden.

Fischsalat

für 6 Personen.

1 kg Zander, Hecht od. Schell-
fisch oder Fischreste,
4 Eigelb, oder 2 ganze Eier,
4 Eßl. Speiseöl,
2 Eßl. Hengstenberg's Wein-
essig,
etwas Wasser,
 $\frac{1}{8}$ l saure Sahne,
Mehlkloß von 2 Eßl. Speiseöl
(s. Mehlkloß oder Coulis),

Essig, Salz, 1 Prise weißer
Pfeffer,
1 Messerspitze Senfpulver,
1 Messerspitze Zucker,
Zum Aspik: auf $\frac{1}{2}$ l Fisch-
brühe 16 bis 20 g weiße
Gelatine,
abgekochte Morcheln,
Zitronenscheiben.

Man hat die Fische wie zu Butterfischen abgekocht, aus Haut und Gräten gepflückt, mit Essig, Pfeffer und Salz mariniert. Dann rührt man Eigelb, Speiseöl, Essig, etwas Wasser glatt, rührt dies im Wasserbade zu einem dickflüssigen Brei, verdünnt nach dem Erkalten mit saurer Sahne und tut dieses zu dem glatt gerührten Mehlkloß, schmeckt mit Essig, Salz, Pfeffer, Senfpulver und wenig Zucker ab. Man kann den Fischsalat in einen Aspikrand füllen oder man legt abwechselnd Soße und Fleisch auf eine Schale und verziert mit weißem Aspik, Zitronen, Gurken, Eiern. Die Aspikrandform wird ausgemessen und rechnet man auf $\frac{1}{2}$ l Fischbrühe 16 g weiße Gelatine und klärt mit Eiweiß, s. Klären mit Eiweiß, füllt die Hälfte in den Aspikrand, legt Fischstücke, Morcheln und Zitronenscheiben hinein. Nach dem Steifwerden gießt man die andere Hälfte des abgekühlten Aspiks über. Ist auch dieser steif geworden, hält man den Rand einen Augenblick in heißes Wasser, stürzt ihn auf eine Schale und füllt den Fischsalat hinein.

Hummersalat

für 6 Personen.

Eine große Büchse Hummerh. Zubereitung wie: Fischsalat. Die Hummern werden nicht mariniert.

Heringsalat

für 6 Personen.

2 saure Seringe,
200 g Kalbsbraten oder Sup-
penfleisch,
150 g gekochte, geschälte Kar-
toffeln,
150 g saure, geschälte Gurken,
150 g Apffel,

Weinessig, 1 Prise Zucker,
Maggi's Würze,
Salz, 1 Prise Pfeffer,
etwas geriebene Zwiebel,
1 Teel. Mosttrich,
2 Eßl. Öl.
nach Belieb. etw. rote Rüben.

Die in kleine Würfel geschnittenen Zutaten mischt man mit den geschmackgebenden Zutaten vorsichtig durch und schmeckt ab. Es ist gut, den Salat einige Zeit stehen zu lassen und nochmals abzuschmecken. Man legt den Salat auf eine Schüssel, in der Mitte etwas erhöht.

Verzierung: Eischeiben, Aspik, Sardellen, Kapern, Zitronen, Gurken und Salat.

Dieser Salat kann auch mit etwas saurer Sahne oder Mayonnaisensoße gemischt werden.

Italienischer Salat

für 6 Personen.

2 saure Heringe,
200 g Kalbsbraten oder Suppenfleisch,
150 g gekochte, geschälte Kartoffeln,
150 g saure, geschälte Gurken,
150 g Apfel.

Zur Soße:

2 hart gekochte Eier,
2 Eßl. Speiseöl oder Gänse-
schmalz,

2 rohe Eigelb,
Mehlkloß v. 1½ Eßl. Speiseöl,
s.: Mehlkloß oder Coulis,
1 Messerspitze Senfpulver,
1 Prise Cahennpfeffer,
Zucker,
Hengstenberg's Weinessig oder
Zitronensaft,
Salz.

Die Heringe werden in feine, längliche Streifen geschnitten, ebenso Fleisch, Kartoffeln, Apfel und Gurken. Von den hart gekochten Eiern wird das Gelbe gut zerdrückt, das Weiße wird zur Verzierung verwendet, nach und nach wird das Speiseöl, die rohen Eigelb hinzugetan und gerührt, damit sich das Öl nicht von den Eiern sondert; nun kommt der glatt gerührte Mehlkloß hinein, nach Geschmack Essig, Cahennpfeffer, Zucker, Salz und das Senfpulver, welches man mit Wasser verrührt hat. Ist die Soße sauer genug, aber zu dick, so verdünnt man sie mit Milch oder saurer Sahne. Die geschnittenen Zutaten werden mit der Soße vorsichtig vermischt und abgeschmeckt. Es ist gut, den Salat einige Stunden stehen zu lassen, ihn nochmals abzuschmecken. Dann legt man ihn auf eine Schüssel, in der Mitte etwas erhöht. Zur Verzierung verwendet man weißen Aspik, hart gekochte Eier, Salat, Kapern, Zitronen, Gurken, Schneidebohnen, Sardellen, Essigfirichen.

Mehl- und Eierspeisen.

Warme, süße Speisen:

Eierfuchen (Flinzen, Pfannfuchen), Breie, Aufläufe, Pud-
dings, Klöße.

Kalte, süße Speisen:

Flammeris, Cremes, Gelees, Gefrorenes.

Das Gelingen der Mehl- und Eierspeisen hängt von der Beschaffenheit der Zutaten und der richtigen Vermischung derselben ab.

Man verwende nur gutes Mehl, wohlschmeckende Butter, frische Eier.

Von der Güte der Eier überzeugt man sich, indem man jedes allein über einem Teller aufschlägt. Zu vielen Speisen wird das Eiweiß zu Schnee geschlagen, siehe: Eiweiß zu Schnee schlagen.

Warme, süße Speisen.

Grundlage — Mahlerzeugnisse, Brot, Weißbrot.

Flüssigkeit — Milch, Wasser.

Geschmackgebende Zutaten — Zucker, Zitronen usw.

Bindemittel — Mehl, Stärkemehl, Ei.

Lockermittel — Eigelb, Eiweiß, Alkohol, Butter, Hefe, Backpulver.

Mahlerzeugnisse sind:

Geschälte ganze Körner — Graupe, Reis, Grünkern,

geschälte, zerkleinerte Körner — Grieß,

ungeschälte, zerkleinerte Körner — Grütze,

ungeschälte, gequetschte Körner — Hafer-, Weizen-,

Reisflocken,

gemahlene Körner, gesiebt — Mehl,

a) Roggenmehl,

b) Weizenmehl in verschiedenen Sorten,

c) Stärkemehle — Kartoffelmehl,

Maismehl (Mondamin, Maizena, Gustin),

Sago, Tapioka.

Die Bestandteile der Getreidearten, aus denen die Mahlerzeugnisse hergestellt werden, sind: Wasser, Salze, Eiweiß, Kohlehydrate (Stärke, Zucker), wenig Fett, Zellstoff.

Eierkuchen (Flinzen, Pfannkuchen) — ein Mehlteig auf einer Stielpfanne (Flinzenpfanne) in Fett gebacken.

Fett zum Backen: Schmalz, 'Palmin.

Für Eierkuchen bereitet man von den Zutaten einen dickflüssigen Teig. Das Mehl wird in eine Schüssel getan. Das Eigelb wird mit der Milch verquirlt, nach und nach von der Mitte aus zu dem Mehl gerührt, gesalzen. Das Eiweiß wird kurz vor dem Backen nach Vorschrift geschlagen und schnell unter die Masse gerührt. Schmalz, Palmin oder Butter werden in der Pfanne erhitzt. Schmalz und Palmin müssen dampfen, Butter hellbraun werden, dann gibt man den Teig hinein und läßt unter Umtwenden von beiden Seiten hellbraun backen. Zum Wenden nimmt man ein breites Messer oder einen Omelettekehrer (Flinzenmesser). Die Eierkuchen werden entweder auf eine Schale übereinander gelegt oder einzeln zusammengerollt und mit oder ohne Füllung (Fleisch, Gemüse, Obst) oder Fruchtsoße gegeben.

Für **Omelette's**, eine Art Eierkuchen, bereitet man einen Teig fast ohne Mehl, von Eiern, Zucker und Salz, backt sie auf schwachem Feuer langsam auf einer Seite hellbraun, klappt sie oder rollt sie zusammen. Omelette's können auch mit Frucht, Creme, Gemüse, Pilze oder Fleisch gefüllt werden.

Budding's sind lockere, heiße Eierspeisen, welche in einer Form im Wasserbade oder Dampfstopf gar gemacht und gestürzt mit einer Soße zu Tisch gegeben werden. Man verwendet besondere Buddingformen. Die Form und der Deckel werden mit Butter ausgestrichen und geriebener Semmel ausgestreut, mit der Teigmasse höchstens $\frac{3}{4}$ voll gefüllt, damit Raum zum Aufgehen bleibt. Die Form wird mit dem Deckel fest geschlossen und der Pudding im Wasserbad langsam in 1—1½ Stunden gar gekocht. Das Wasser muß stets kochen und darf nur $\frac{2}{3}$ der Höhe der Form erreichen, damit Wasser nicht eindringen kann. Wenn Wasser verdampft, darf nur kochendes Wasser nachgegossen werden. Ist der Pudding gar, muß die Form vorsichtig herausgenommen und geöffnet werden. Dann lockert man den Pudding am Rande und in der Mitte und stürzt ihn auf eine flache Schüssel.

Budding's können im Wasserbad in 1½ Stunden oder in der **Rochkiste** in 2 Stunden gar gemacht werden, müssen aber jede $\frac{1}{2}$ Stunde aufgekocht werden.

Aufläufe sind lockere, heiße Eierspeisen, die in einer Form im Ofen gebacken und in derselben zu Tisch gegeben werden.

Die Aufläufe werden in Porzellan-, Glas- oder Blechformen gebacken, die mit Butter ausgestrichen, mit geriebener Semmel ausgestreut und nur $\frac{3}{4}$ voll gefüllt werden. Sie werden im Ofen bei mäßiger Hitze in $\frac{3}{4}$ —1 Stunde gebacken und sofort zu Tisch gegeben, da sie leicht zusammenfallen und dadurch an Ansehen und Geschmack verlieren. Ist die Ofenhitze von unten zu stark, muß ein Blech oder Ziegelstein untergelegt, ist sie von oben zu stark, ein Papier über die Form gelegt werden.

Breie — werden hergestellt von Mahlerzeugnissen, geschmackgebenden Zutaten, wenig Flüssigkeit. Breie sind außerordentlich nahrhafte Speisen. Sie werden am besten in irdenen Gefäßen auf mäßigem Feuer unter öfterem Umrühren oder in einer Kochkiste gar gemacht. Breie können mit Zucker und Zimt, Kompotts oder Fruchtsossen oder mit Milch gegeben werden.

Klöße — einfache oder feine — werden als Einlage zu Suppen, zu Frikassees, zu Fleisch oder als selbständiges Gericht gegeben. Sie werden hergestellt von: Mehl, Grieß, Kartoffeln, geschmackgebenden Zutaten, Eiern, wenig Flüssigkeit. Die Klöße werden mit Löffeln geformt oder abgestochen, in kochendes, gesalzenes Wasser getan und nach Vorschrift gar gemacht.

Eierkuchen

für 4 Personen.

125 g = $\frac{1}{4}$ l Mehl,
9 Eier,
 $\frac{1}{2}$ l Wasser,

Salz,
Fett zum Backen.

Das Mehl wird mit dem Eigelb und Salz verrührt, nach und nach das Wasser hinzugetan, zuletzt der Eiweißschnee. In Schmalz oder ausgebratenem Speck werden die Eierkuchen von beiden Seiten gebacken. Man gibt dazu Früchte oder Spinat. Auch backt man Scheiben von geräuchertem Schinken oder Bauchstück ein, die man eine Stunde gewässert hat. Die Masse gibt etwa 6—7 Eierkuchen.

Spinatierkuchen

für 4 Personen.

250 g = $\frac{1}{2}$ l Mehl,
4—6 Eier,
 $\frac{1}{4}$ l Milch,

etwas Salz,
 $\frac{3}{4}$ —1 kg Spinat,
Fett zum Backen.

Der rohe Spinat wird fein gehackt, mit dem Eierkuchenteig verrührt, und davon Eierkuchen gebacken.

Tomateneierkuchen

für 4 Personen.

$\frac{3}{4}$ —1 kg Tomaten,
250 g Mehl,
4—6 Eier,

Salz,
 $\frac{1}{4}$ l Milch,
Fett zum Backen.

Die Tomaten taucht man schnell in heißes Wasser, zieht die Haut ab, streicht sie durch ein Sieb, verrührt sie mit dem Eierkuchenteig und backt sie in Fett.

Eierkuchen mit Pilzen

für 4 Personen.

125 g = $\frac{1}{4}$ l Mehl,
2 Eier,
 $\frac{1}{4}$ l Milch,
etwas Salz,

500 g frische Steinpilze oder
Champignons,
40 g = 2 Eßl. Butter, Zwiebel,
1 gare geriebene Kartoffel.
Fett zum Backen.

Die vorbereiteten Pilze werden fein gehackt, mit gehackter Zwiebel in Butter gar gedünstet, die geriebene Kartoffel dazu gegeben und aufgekocht. Man bereitet den Eierkuchenteig, backt die Eierkuchen, füllt auf jeden von dem Pilzbrei und rollt sie zusammen. Die Masse gibt etwa 4 Eierkuchen.

Pflaumeneierkuchen

für 4 Personen.

125 g = $\frac{1}{4}$ l Mehl,
2 Eier, Salz,
 $\frac{1}{4}$ l Milch,

500 g frische Pflaumen,
Zucker,
Fett zum Backen.

Die Pflaumen werden geteilt und nachdem die Kerne entfernt sind, eingezuckert. Man bereitet den Eierkuchenteig, gibt etwas Teig in die Pfanne, legt von den auf einem Durchschlag abgetropften Pflaumen herauf, wieder Teig und backt den Eierkuchen unter Wenden. Die Masse gibt 4 Eierkuchen. Man reicht Zucker dazu.

Eierkuchen mit Hascheefüllung

für 4 Personen.

125 g = $\frac{1}{4}$ l Mehl,
2 Eier,
Salz,
 $\frac{1}{4}$ l Milch,

zur Füllung:
Haschee von Kalbslunge und
Herz oder von 400 g gekoch-
tem Fleisch.

Von Mehl und den Zutaten bereitet man den Eierkuchenteig, backt 4 Eierkuchen davon, füllt auf jeden Haschee und rollt zusammen.

Flinzen (Pfannkuchen) mit Kompott

für 4—6 Personen.

250 g = $\frac{1}{2}$ l Mehl,
 2—3 Eier,
 1 Messerspitze Salz,
 $\frac{1}{2}$ l Milch,

Fett zum Backen.
 Kompott von 500 g Äpfeln od.
 Stachelbeeren, Kirschen od.
 125 g Apfelschnitten.

Zu dem Mehl gibt man Eigelb und Salz und rührt allmählich die Milch hinzu, kurz vor dem Backen rührt man den Eiweißschnee hinein. Man backt die Flinzen in Schmalz von beiden Seiten, streicht über jeden Flinzen Apfel-, Stachelbeer- oder Kirschkompott und rollt ihn zusammen oder legt sie auf einer runden Schüssel übereinander und streicht das Kompott dazwischen.

Man kann den Teig looser machen, wenn man 2—3 gare, geriebene Kartoffeln hineinreibt.

Englische Flinzen (Pfannkuchen)

für 4 Personen.

125 g Butter,
 125 g = $\frac{1}{4}$ l Mehl,
 6 Eier, $\frac{1}{2}$ l Milch,

1 Messerspitze Salz,
 Speckschwarte, die Flinzen-
 pfanne auszustreichen.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, dann wird das Mehl dazu geschüttet und dieses allmählich mit den Eigelb, die mit der erwärmten Milch verklopft sind, verrührt, etwas Salz hinzugetan und zuletzt der Eiweißschnee. Rührt sich die Masse vor dem Backen zu sehr ab, dann gerinnt die Butter und die Schale mit dem Teig muß warm gestellt werden. Die Pfanne wird mit Speckschwarte ausgestrichen, der Teig ganz dünn in die Pfanne gegossen. Die Flinzen werden von einer Seite gebacken, gerollt oder auf einer runden Schüssel übereinander gelegt, vorher hat man einen kleinen Teller untergelegt. Man gibt diese Flinzen zu Obstsuppen oder mit Fruchtsoße. Man kann sie zum Kaffee geben, dann werden sie mit Zucker bestreut.

Billiger: 60 g Butter, $\frac{1}{4}$ l Mehl, 2 Eier, $\frac{3}{8}$ l Milch.

Hefeflinzen

für 4 Personen.

250 g Mehl,
 10 g Hefe,
 $\frac{1}{4}$ — $\frac{3}{8}$ l Milch,
 1 Ei,
 30—40 g Butter,

1 gekochte gerieb. Kartoffel,
 20 g Zucker, etwas Salz,
 20 g Korinthen,
 etwas abger. Zitronenschale,
 80—100 g Fett z. Backen.

Zubereitet wie ein einfacher Hefeteig. Von dem dickflüssigen Teig werden kleine Flinzen gebacken.

Reisflinzen (Reisplätzchen)

für 4 Personen.

125 g Reis, $\frac{1}{4}$ l Wasser,	4 bittere Mandeln,
125 g Mehl,	Rosenspiritus,
2—3 Eier,	Salz,
30 g süße Mandeln,	Fett zum Backen,

Der Reis wird abgewellt, in kochendes Wasser geschüttet, an der Seite des Feuers weich gekocht und ausgeschüttet zum Abkühlen. Kurz vor dem Backen gibt man das Mehl, die Eier, die Mandeln hinzu, Salz und Rosenspiritus nach Geschmack. Ist der Teig zu fest, nimmt man etwas Wasser, ist er zu lose, Mehl hinzu, backt davon kleine Flinzen in Schmalz, gibt sie mit Zucker und Zimt zu Tisch.

Kochliste: 125 g Reis, knapp $\frac{1}{4}$ l Wasser.

Buttermilchflinzen

für 4 Personen.

250 g = $\frac{1}{2}$ l Mehl,	1 gestrichener Teel. doppelt-
$\frac{1}{2}$ l Buttermilch,	kohlen-saures Natron,
1 Eßl. Zucker, 2 Eier,	etwas Salz.

Zu dem Mehl tut man allmählich die Buttermilch und die übrigen Zutaten und backt davon kleine Flinzen in Schmalz auf beiden Seiten goldgelb.

Glumseflinzen (Quarkflinzen)

für 4 Personen.

250 g Glumse,	2 Eier,
$\frac{1}{2}$ l Buttermilch,	Salz, Fett zum Backen,
250 g Mehl,	Zucker, Zimt.

Die Glumse wird glatt gerührt, ist dieselbe hart, einmal durch die Fleischmaschine gegeben, mit $\frac{3}{8}$ l Buttermilch verrührt, Mehl, Eier, Salz hinzugegeben und ein Probeflinzen gebacken; ist derselbe zu fest, muß noch Buttermilch zugegeben werden.

Zucker und Zimt werden zu den Flinzen gereicht.

Flinzen von garen Kartoffeln

für 4 Personen.

375 g geriebene, gare Kar-	2—3 Eier, das Weiße zu
toffeln,	Schnee,
150 g Mehl,	1 Messerspitze Salz,
etwa $\frac{1}{4}$ l Milch,	Fett zum Backen.

Alle Zutaten werden miteinander verrührt, zuletzt der Eiweißschnee hineingegeben. Hiervon werden in Schmalz kleine Flinzen gebacken, die mit Zucker zu Tisch gegeben werden.

Gefüllte Flingenzöllchen

für 4—6 Personen.

Flingenteig:
125 g = $\frac{1}{4}$ l Mehl,
 $\frac{1}{4}$ l Milch,

etwas Salz,
2 Eier, das Weiße zu Schnee.

Farce (Füllsel) zur Füllung:

400 g gekochtes oder gebratenes, gehacktes Kalb-, Rind- oder Schweinefleisch,
1 Ei,
2 Eßl. geschmolzene Butter,
Zwiebel, pulv. Pfeffer,

Salz, Maggi's Würze zum Abschmecken,
10—12 Eßl. Fleischbrühe oder Wasser zum Anfeuchten der Farce.

Die Zutaten zu der Farce werden gut miteinander verarbeitet und abgeschmeckt.

Von dem Flingenteig backt man 4 Flingen. Jeder Flingenzöllchen wird mit der Füllung fingerdick bestrichen. Man rollt die Flingen zusammen, schneidet sie in etwa 3 cm lange Röllchen, so daß man etwa 4 Röllchen aus einem Flingenzöllchen erhält. Dieselben werden auf den Schnittflächen paniert und unter Umwenden in brauner Butter auf der Flingenzöpfanne gebacken. Die Butter wird mit etwas Wasserzusatz als Soße gegeben oder man gibt Tomatensoße dazu. Man reicht grünen Salat dazu.

Arme Ritter

für 4—6 Personen.

12 Stück weiche Zwiebäcke,
Milch zum Einweichen,

$\frac{1}{2}$ Rezept von:
Flingen mit Kompott.

Die Zwiebäcke werden in 1 cm dicke Scheiben geschnitten, zuerst in Milch, dann in den Flingenteig getaucht und von beiden Seiten in Schmalz gebacken, mit Zucker und Zimt oder Fruchtsoße zu Tisch gegeben.

Kleine Apfelflingen

für 4—6 Personen.

250 g = $\frac{1}{2}$ l Mehl,
4 Eier,
knapp $\frac{1}{2}$ l Milch,

Salz,
750 g große Äpfel, Zucker,
Fett zum Baden.

Große Äpfel werden geschält, in Scheiben geschnitten, bezuckert. Das Mehl wird mit den Eigelb und der Milch glatt gerührt, etwas Salz hinzugetan und zuletzt der Eiweißschnee. Die Scheiben werden in den Teig getaucht und in Schmalz gebacken, mit Zucker zu Tisch gegeben. Nur als Nachtmahl gegeben reicht die Hälfte.

Große Apfelslinzen.

Die Äpfel und der Teig werden vorbereitet wie vorher, nur gießt man etwas Teig über die ganze Fläche der Flingenspfanne (Stielpfanne), legt einige Apfelscheiben herauf, gießt wieder etwas Teig über und backt den Flingzen auf beiden Seiten.

Die Äpfel können auch in kleine Stückchen geschnitten, mit dem Teig verrührt und dann gebacken werden.

Kartoffelslinzen (Puffer)

für 4—6 Personen.

1½ kg rohe, geschälte Kartoffeln,	5 Eßl. Mehl oder 3 Eßl. Kartoffelmehl,
2—3 Eier,	Schmalz oder ausgebratener Speck.
Salz,	

Die Kartoffeln werden kurz vor dem Backen gerieben, damit sie zart bleiben. Setzt sich von den geriebenen Kartoffeln viel Flüssigkeit ab, kann man etwas abschöpfen; dann tut man die Eier, das Mehl, Salz hinzu und verrührt alles gut miteinander. Man backt einen Kartoffelslinzen zur Probe, sollte er zu fest sein, gibt man etwas Wasser oder Sahne, ist er zu lose, etwas Mehl hinzu. Die Kartoffelslinzen werden in dampfendem Schmalz oder ausgebratenem Speck gebacken. Man backt in einer Pfanne 3—4 Flingzen auf einmal.

Soufflee

für 2—3 Personen.

3 Eigelb,	etwas abger. Zitronenschale,
4 Eiweiß,	oder etwas Vanillin,
75 g Puderzucker,	Butter, die Form auszustreich.

Eigelb und Zucker rührt man schaumig, dann wird die abgeriebene Zitronenschale oder Vanillin hinzugetan, zuletzt der sehr steif geschlagene Schnee mit 1 Teelöffel Mehl schnell heruntergezogen. In einer flachen Schüssel oder Auflaufform wird das Soufflee in ziemlich heißem Ofen 5—10 Minuten gebacken und gleich zu Tisch gegeben. Das Soufflee muß innen noch weich sein. Man kann unten in die Schüssel oder Auflaufform eingemachte Früchte oder eingezuckerte, mit Alkohol betropfte Bananen legen.

Omelette

für 1—2 Personen.

3 Eier,	etwas abger. Zitronenschale,
3 Eßl. Puderzucker,	1 Prise Salz,
½ Eßl. Kartoffelmehl,	Schmalz zum Backen.
½ Eßl. Mehl,	

Die Eigelb werden mit dem Zucker schaumig gerührt, Kartoffelmehl, Mehl, etwas Salz, die Zitronenschale hinzugegeben, zuletzt wird der steif geschlagene Eiweißschnee schnell heruntergerührt und die Masse sofort in Schmalz auf einer Seite bei mäßiger Hitze in einer Klingenpfanne gebacken, von beiden Seiten übereinander geklappt, mit Puderzucker bestreut. Diese Masse gibt eine Omelette, sie muß gleich zu Tisch gegeben werden.

Omelette mit Früchten

für 2—4 Personen.

5 Eier,	etwas abger. Zitronenschale, Salz, eingekochte Früchte, Schmalz zum Backen.
3 Eßl. Puderzucker,	
3 Eßl. saure Sahne,	
3 Eßl. Mehl,	

Die Eigelb werden mit dem Zucker schaumig gerührt, Mehl, Zitronenschale, Salz, saure Sahne hinzugegeben, zuletzt wird der steif geschlagene Eiweißschnee schnell heruntergerührt und sofort in Schmalz auf einer Seite langsam bei mäßiger Hitze gebacken. Die Früchte werden in die Mitte der Omelette gelegt und diese von beiden Seiten übergeklappt, mit Zucker bestreut und gleich zu Tisch gegeben.

Omelette mit Creme

für 4 Personen.

6 Eier,	Salz, Schmalz zum Backen.
125 g Puderzucker,	
3 Eßl. Mehl,	

Die Eigelb werden mit dem Zucker schaumig gerührt, Mehl und Salz hinzugegeben, zuletzt wird der steif geschlagene Eiweißschnee schnell heruntergerührt. Die Omelettes werden auf einer Seite auf schwachem Feuer in Schmalz gebacken, dann legt man in die Mitte derselben von der Creme, klappt die Seiten übereinander, legt die Omelettes auf eine Schale und backt sie noch eine Viertelstunde im Ofen. Diese Masse gibt 4 Omelettes.

Creme zu 4 Omelettes.

25 g Mehl,	reichlich $\frac{1}{8}$ l süße Sahne oder Milch, 1 Prise Salz, 30 g süße geriebene Mandeln.
25 g Zucker,	
25 g Butter,	
2 Eier,	

Alle Zutaten außer dem Eiweiß werden miteinander vermischt, auf das Feuer genommen und beständig gerührt, bis

die Masse aufkocht, dann wird der Schnee der 2 Eiweiß hinzugerührt und die Masse noch einmal aufgekocht.

Omelette von Eiweiß

für 1 Person.

3 Eiweiß,	1 Eßl. Puderzucker,
etwas abger. Zitronenschale,	1 Teel. Kartoffelmehl,
1 Prise Salz,	Schmalz, Kompott.

Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen, Zitronenschale, Salz, Puderzucker, Kartoffelmehl schnell damit verrührt, von einer Seite in Schmalz gebacken, Kompott oder Marmelade aufgelegt und zusammengeklappt.

Mehlschmarren

für 4 Personen.

125 g Mehl,	1 Messerspitze Salz,
2—3 Eier,	Butter oder Schmalz zum
1 Eßl. Zucker,	Backen.
$\frac{1}{4}$ — $\frac{3}{8}$ l Milch,	

Das Mehl wird mit den Eigelb, Salz, Zucker und der Milch glatt gerührt und zuletzt der Eiweißschnee hinzugegeben. Das Fett läßt man auf einer Stielpfanne heiß werden, gibt von dem Teig hinein und backt ihn auf gelindem Feuer. Sobald die untere Seite braun ist, kehrt man den Schmarren um und zerstückt ihn mit dem Omelettemesser (Flinzenmesser) in kleinere Stücke, oder reißt ihn mit zwei Gabeln in Stücke und läßt sie zu schöner Farbe backen. Man richtet sie bergförmig an und bestreut sie mit Zucker und Zimt.

Apfelschmarren

für 4 Personen.

4—6 geschälte, in kleine Stücke geschnittene Äpfel werden mit Zucker, etwas abgeriebener Zitronenschale und etwas Rum vermischt und in den Teig vom Mehlschmarren gerührt und wie dieser gebacken.

Kaiserschmarren

für 4 Personen.

50 g Butter,	$\frac{1}{4}$ — $\frac{3}{8}$ l Milch oder Sahne,
4—6 Eier,	1 Messerspitze Salz,
30 g Zucker,	nach Belieben 40 g süße ge-
125 g Mehl,	riebene Mandeln,
etwas abger. Zitronenschale,	Butter zum Backen.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, dann mit Eigelb und Zucker schaumig gerührt. Man gibt die übrigen Zutaten dazu und zuletzt den Eiweißschnee. Die Schmarren werden auf beiden Seiten zu schöner Farbe gebacken und wie die Mehl- schmarren zerstoßen, doch in nicht zu kleine Stücke. Sie werden mit Zucker bestreut oder mit einer warmen Vanillesoße gegeben.

Italienische Omelettes

für 6 Personen.

Eierkuchen von 4 Eiern, siehe: Eierkuchen.

500 g gare Fleischreste,		Brühe aus Maggi's Fleisch-
40 g = 2 Eßl. Butter,		brühwürfeln,
60 g = 4 Eßl. Mehl,		Essig, Salz.

Die Fleischreste werden in kleine Würfel geschnitten und wie ragout-fin zubereitet. Dann backt man zwei ziemlich dicke Eierkuchen auf einer Seite, legt den einen mit der ungebackenen Seite in eine vorbereitete Auflaufform, gibt darauf die Fleischfüllung und legt den zweiten Eierkuchen mit der ungebackenen Seite nach oben, gießt dann ein verquirltes Ei darüber und backt das Omelette 20 bis 30 Minuten im Ofen.

Puddings.

Grießpudding

für 4—6 Personen.

125 g Grieß,		4—6 Eier,
½ l Milch,		etwas abger. Zitronenschale,
65 g Zucker,		½ Teel. Salz.
65 g Butter,		

Milch, Butter, Zucker werden aufgekocht, an der Seite des Feuers schüttet man unter Rühren den Grieß hinein und rührt auf schwachem Feuer, bis die Masse vom Gefäß losläßt, etwa 15 Minuten, rührt gleich ein ganzes Ei dazu, schüttet aus zum Abkühlen. Dann werden allmählich die 5 Eigelb, die Zitronenschale und zuletzt der Eiweißschnee hinzugerührt und die Masse gleich in eine vorbereitete Puddingform gefüllt und im Wasserbade 1½ Stunden gekocht. Der Pudding wird auf eine Schale gestürzt und gleich zu Tisch gegeben. Dazu gibt man Frucht- oder WeinschaumsöÙe.

Grießauflauf.

Dieselbe Masse füllt man in eine Auflaufform (Mehlspeisenform) und backt sie 1 Stunde im Ofen, gibt sie in der Form zu Tisch und reicht Frucht- oder WeinschaumsöÙe dazu.

Schokoladenpudding.

Man bereitet den Teig zum Grießpudding, verrührt die Masse mit 2—3 Eßl. Kakao und noch etwas Zucker, kocht den Pudding wie den Grießpudding. Man reicht dazu warme Vanillesoße oder Weinschaumsoße.

Figaropudding.

Man bereitet den Teig zum Grießpudding, teilt die Masse in 3 Teile, läßt einen gelb, färbt den andern rot mit roter Speisefarbe, den dritten braun mit Schokolade oder Kakao, etwa 1 Eßl. Wenn mit Kakao gefärbt wird, muß noch etwas Zucker hinzugefügt werden. Der Pudding wird gekocht wie der Grießpudding.

Man reicht dazu Frucht- oder Weinschaumsoße.

Biskuitpudding

für 4—6 Personen.

½ l Milch,	5—6 Eier,
95 g Butter,	etwas abger. Zitronenschale,
95 g Zucker,	1 Teel. Salz,
95 g Kartoffelmehl,	1 Eßl. Rum.

Das Kartoffelmehl wird mit etwas Milch verrührt. Die übrige Milch wird mit Zucker und Butter aufgekocht, das eingerührte Kartoffelmehl hinzugegossen und so lange gerührt, bis die Masse vom Gefäß losläßt; dann wird sie zum Abkühlen ausgeschüttet. Inzwischen rührt man die Eigelb in ¼ Stunde schaumig, rührt sie allmählich zu dem erkalteten Brühreis, gibt die Zitronenschale, Rum, etwas Salz und zuletzt den Eiweißschnee dazu. Damit der Pudding nicht so leicht fällt, rührt man unter den Schnee einen Eßlöffel Weizenmehl. Die Masse wird in die vorbereitete Form gefüllt und im Wasserbade 1½ Stunden gekocht, auf eine Schale gestürzt, gleich angeordnet. Dazu wird Frucht- oder Weinschaumsoße gegeben.

Brühpudding von Weizenmehl

für 4—6 Personen.

¼ l Milch,	1 Messerspitze abgeriebene Zitronenschale,
125 g Zucker,	4 bittere geriebene Mandeln,
125 g Butter,	5—6 Eier.
125 g Mehl,	
Salz,	

Die Milch wird mit Zucker, Salz, Zitronenschale, Mandeln und Butter aufgekocht, an der Seite des Feuers schnell das Mehl unter tüchtigem Rühren hineingeschüttet. Die Masse muß glatt und fest sein und noch 6—8 Minuten auf dem Feuer

gerührt werden, damit das Mehl gar wird, man rührt in die heiße Masse gleich 1 ganzes Ei hinein. Man läßt die Masse abkühlen, tut nach und nach die Eigelb dazu und zuletzt den Eiveißschnee. Die Masse wird in die vorbereitete Form gefüllt und im Wasserbad $1\frac{1}{2}$ Stunden gekocht. Der Pudding wird auf eine Schale gestürzt und gleich zu Tisch gegeben. Dazu gibt man Frucht- oder Weinschaumsoße.

Brotpudding

für 4—6 Personen.

150 g Butter,	150 g geriebenes Schwarzbrot,
4—6 Eier,	etwas Dr. Detker's Vanillin-
100 g Puderzucker,	Zucker.
60 g geriebene Schokolade,	

Man rührt die Butter zu Sahne, gibt nach und nach Eigelb, Puderzucker, Schokolade, Schwarzbrot, Vanillin hinzu und zuletzt den steif geschlagenen Eiveißschnee und schmeckt ab. Die Masse wird in eine gut vorbereitete Puddingform getan und im Wasserbade 1 Stunde gekocht, dann ausgestürzt. Dazu gibt man Weinschaumsoße.

Kartoffelpudding

für 4—6 Personen.

375 g gare, kalte, geschälte, geriebene Kartoffeln od. Kartoffelreste,	35 g zarte, geriebene Semmel,
100 g Butter,	4—6 Eier,
100 g Zucker,	3 bittere, geriebene Mandeln,
	etwas abger. Zitronenschale,
	$\frac{1}{2}$ Teel. Salz.

Die Kartoffeln werden mit der Schale gekocht, erkaltet geschält und gerieben. Die Butter wird zu Sahne gerührt, Eigelb, Zucker dazugegeben und schaumig gerührt, dann werden Kartoffeln, geriebene Semmel, Mandeln, Zitronenschale, Salz, zuletzt der Eiveißschnee hineingegeben und abgeschmeckt. Man füllt die Masse in die vorbereitete Form und kocht den Pudding im Wasserbad $1\frac{1}{2}$ Stunden, stürzt ihn auf eine Schale, gibt ihn gleich zu Tisch. Dazu wird Frucht- oder Weinschaumsoße gegeben.

Semmelpudding

für 4—6 Personen.

120 g einen Tag alte Semmel oder Striezel,	70 g Rosinen,
120 g Butter,	60 g Korinthen,
120 g Zucker,	etwas abger. Zitronenschale,
4—6 Eier,	Salz.

Die Semmel werden dünn geschält, in Milch geweicht, gut ausgedrückt. Die Butter rührt man zu Sahne, gibt den Zucker, 1 ganzes Ei, 5 Eigelb dazu und rührt schaumig, dann werden die Semmel, die gut gereinigten Rosinen und Anis, Zitronenschale, Salz hinzugegeben. Man mischt unter die Masse den Citweißschnee, schmeckt ab, füllt sie in die vorbereitete Form und läßt den Pudding im Wasserbade 1½ Stunden kochen. Dann wird der Pudding auf eine Schale gestürzt und gleich zu Tisch gegeben. Dazu gibt man eine Frucht- oder Weinschaumsoße.

Nußpudding — Nußauflauf

für 4—6 Personen.

80 g geriebene Semmel,	120 g geriebene Walnüsse oder Haselnüsse,
90 g Butter,	4—6 Eier,
¼ l Milch,	100 g Zucker.

Die Butter wird geschmolzen, die Semmel darin gelb geröstet, die Milch zugefüllt und das Ganze zum festen Teig abgerührt; dann stellt man die Masse zum Abkühlen. Zucker und Eigelb werden inzwischen schaumig gerührt, der abgerührte Teig, die Nüsse und zuletzt der Schnee hineingegeben und die Masse in vorbereiteter Puddingform 1½ Stunden im Wasserbad gekocht und ausgestürzt. Dazu wird Weinschaumsoße gegeben.

Nußauflauf. Die Masse wird in eine Auflaufform gefüllt, mit Zucker bestreut, 1 Stunde im Ofen gebacken und in der Form zu Tisch gegeben.

Reispudding — Reisauflauf

für 4—6 Personen.

¾ l Milch,	60 g Zucker,
125 g Reis,	4—5 Eier,
70 g Butter,	etwas abger. Zitronenschale,
70 g Sultaninen.	½ Teel. Salz.

Der abgewellte Reis wird in die kochende Milch geschüttet, an der Seite des Feuers weich gekocht, dann gibt man Butter und Zucker dazu. In die kochende Masse gibt man ein ganzes Ei, dann wird sie in eine Schale zum Abkühlen geschüttet, nun gibt man Eigelb, die Sultaninen, Zitronenschale, etwas Salz und den Schnee der Eier hinzu. Die Masse wird in eine vorbereitete Puddingform gefüllt, im Wasserbade 1½ Stunden gekocht, dann auf eine flache Schale gestürzt und gleich zu Tisch gegeben. Dazu gibt man Frucht- oder Weinschaumsoße.

Reisauflauf. Die Masse wird in eine Auflaufform gefüllt, mit Zucker bestreut und 1 Stunde gebacken und in der Form zu Tisch gegeben.

Blumpudding

für 6 Personen.

125 g Rindernierentalg,	35 g Orangenschale in Würfel geschnitten,
125 g geriebene Semmel,	¼ Teel. feiner Zimt,
65 g Mehl,	35 g Zitronat in Würfel ge- schnitten,
35 g Sultaninen,	1 Prise Nelken,
35 g Korinthen,	1 Prise Gewürz,
35 g süße, geriebene Mandeln,	4 Eßl. Rum,
10 g bittere Mandeln,	125 g Zucker.
3 ganze Eier,	
½ abgeriebene Zitronenschale,	

Der Nierentalg wird aus der Haut gepflückt, mit der geriebenen Semmel fein gehackt, mit den gereinigten Sultaninen, Korinthen, Zitronat und Orangenschale (statt dieser kann man auch eingemachte Apfelsinenschale nehmen), Mandeln und mit den übrigen Zutaten gut durchgemengt, geformt und gleich gekocht. — Man kann die Puddingmasse auch 3—4 Wochen am kalten Ort aufbewahren, ehe man sie kocht. Dann darf man die Eier nicht gleich hinzutun. Die Masse wird in einen Topf getan, mit dem Rum übergossen, und erst vor dem Gebrauch werden die Eier hinzugerührt. — Zum Kochen formt man von dem Teig entweder eine Kugel, die man in ein mit Butter ausgestrichenes Tuch bindet oder man drückt ihn in eine vorbereitete Puddingform; diese setzt man in kochendes Wasser und läßt sie 1½ Stunden kochen. Ist der Pudding gar, entfernt man das Tuch oder stürzt ihn aus der Form, legt ihn auf eine flache Schale, übergießt ihn mit Rum, zündet ihn an und gibt ihn brennend zur Tafel. Man setzt dazu Weinschaumsoße. Bleiben Reste, schneidet man sie in Scheiben, bratet sie in Butter auf, gibt sie mit Zucker und Zimt zu Tisch.

Nudelpudding — Nudelauflauf

für 4—6 Personen.

150 g selbstgemachte Nudeln, etwa von 2 ganzen Eiern, oder 100—120 g gekaufte Nudeln,	100 g Butter, ½ l Milch, 4 Eier, ½ Teel. Salz, 6 bittere, geriebene Mandeln, 70 g Sultaninen.
100 g Zucker,	

Milch und Butter werden aufgesetzt, Salz hinzugefügt, die Nudeln unter Rühren hineingestreut und 10 Minuten gekocht. Dann läßt man die Masse abkühlen, rührt das Eigelb mit dem Zucker schaumig. In diesen Eierschaum rührt man den Nudelbrei, gibt die Mandeln, Sultaninen und zuletzt den Eiweißschnee dazu. Man füllt die Masse in eine vorbereitete Puddingform und kocht sie 1½ Stunden im Wasserbad. Man stürzt den Pudding aus, gibt dazu Fruchtsoße.

Nudelauflauf. Dieselbe Masse kann abwechselnd mit Apfelpott, der mit Rosinen gekocht ist, in eine Aufaufform (Mehlspeisenform) gefüllt werden, mit Zucker bestreut, im Ofen ¾ Stunde gebacken werden. Kompott von 750 g Äpfeln und 60 g Sultaninen.

Ruchenrestepudding

für 4–6 Personen.

250 g Ruchenreste,	1 Messerspitze Zimt,
30 g süße Mandeln,	¼—⅓ 1 Milch,
7 bittere Mandeln,	2 Eier,
1 Eßl. Korinthen,	1 Prise Salz,
1 Eßl. Rosinen,	1 Teel. Dr. Detter's Backpulv.

Die Ruchenreste werden in kleine Stücke gebrochen und abwechselnd mit den geriebenen Mandeln, den gereinigten Korinthen und Rosinen, dem Zimt in eine vorbereitete Puddingform gelegt. Milch, Eier, Salz, Backpulver werden gut verklopft und über die Masse gegossen. Der Pudding wird im Wasserbad 1 Stunde gekocht, dann auf eine Schüssel gestürzt und mit Fruchtsoße gereicht.

Käsepudding

für 4–6 Personen.

¼ 1 Milch,	3–4 Eier,
70 g Butter,	125 g gerieb. pikanten Käse,
125 g Mehl,	braune Butter.
Salz,	

Man bereitet von Milch, Butter, Salz und Mehl einen Brühtheig, siehe: Brühtheig, ist derselbe noch heiß, gibt man den Käse hinein, ist der Teig etwas abgekühlt, rührt man nach und nach die Eigelb und zuletzt den Eiweißschnee dazu. Die Masse wird in eine vorbereitete Form gefüllt und im Wasserbad 1½ Stunden gekocht. Man reicht braune Butter dazu.

Aufläufe.

Zwiebackmehlspeise

für 4—6 Personen.

5—6 ungeröstete Zwiebäcke, 750 g Apfel oder 150 g Apfelschnitte, 2 Eier, Butter, 400 g = $\frac{3}{4}$ l Mehl.	ungefähr $\frac{3}{8}$ l Milch zum Teig, Salz, Milch, die Zwiebäcke einzuweichen, Zucker, geriebene Semmel.
--	---

Die Äpfel werden in Stückchen geschnitten. Von Mehl, Eigelb und Milch macht man einen Flingenteig, gibt zuletzt den Schnee der Eier hinzu. Davon gießt man etwa den dritten Teil in eine vorbereitete Auflaufform (Mehlspeisenform), darüber in Scheiben geschnittene, in Milch getauchte Zwiebäcke, dann Apfelsstückchen, darauf legt man kleine Butterstückchen, dann wieder Flingenteig usw., bis die Form fast voll ist. Oben muß Flingenteig sein, der mit geriebener Semmel bestreut und kleinen Butterstückchen belegt wird. Die Mehlspeise muß 1 Stunde bei mäßiger Hitze backen, sie wird gleich in der Form mit Zucker bestreut zu Tisch gegeben.

Nimmt man Apfelschnitte, dann werden sie mit Wasser und Zucker halb weich gekocht.

Pflaumenmehlspeise

für 4 Personen.

5—6 Semmel, Butter, 500 g entsteinte und eingezuckerte Pflaumen oder 100 g getrocknete Pflaumen,	1—2 Eier, $\frac{1}{4}$ l saure Sahne, Zucker, Salz.
---	---

Die Semmel werden in Scheiben geschnitten, in zerlassene Butter getaucht und leicht geröstet. Die Backpflaumen werden in wenig Wasser weich gekocht, der Saft muß dick sein. Dann legt man in die vorbereitete Mehlspeisenform zuerst Semmelscheiben und dann schichtweise Pflaumen und Semmelscheiben. Man gießt die mit den Eiern und etwas Salz verrührte Sahne über, bestreut mit geriebener Semmel und legt kleine Butterstückchen herauf. Backzeit bei mäßiger Hitze $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunde.

Apfelmehlspeise

für 4—6 Personen.

125 g Kartoffelmehl, $\frac{3}{8}$ l Milch,	100 g Zucker, 100 g Butter,
--	--------------------------------

6 Eier,
etwas abger. Zitronenschale,
Salz,

Kompott von 750 g Äpfeln od.
von 125 g Apfelschnitten.

Das Kartoffelmehl wird mit etwas Milch verrührt, die übrige Milch wird mit Zucker und Butter aufgekocht, das eingerührte Kartoffelmehl hinzugegossen. Die Masse muß so lange gerührt werden, bis sie vom Gefäß losläßt, etwa 3 Minuten; es wird gleich ein Ei in die heiße Masse gerührt, dann wird sie ausgeschüttet zum Abkühlen, nach und nach werden die Eigelb hinzugerührt, die Zitronenschale, wenig Salz, zuletzt der Eiweißschnee. Vorher hat man Apfelpompott gekocht. Nun tut man in eine vorbereitete Auflaufform (Mehlspeisenform) die Hälfte des Teiges, darüber das Apfelpompott, dann die andere Hälfte des Teiges, streut Zucker über, legt gespaltene Mandel herauf und backt die Mehlspeise bei mäßiger Hitze 1 Stunde und gibt sie gleich in der Form zu Tisch.

Mehlspeise mit Äpfeln

für 4–6 Personen.

$\frac{1}{2}$ l Milch,
65 g Butter,
65 g Zucker,
125 g = knapp $\frac{1}{4}$ l Mehl,

5 Eier,
etwas abger. Zitronenschale,
1 Messerspitze Salz,
750 g Apfel, Zucker.

Mit etwas Milch verrührt man das Mehl, die übrige Milch wird mit der Butter aufgekocht, das verrührte Mehl hinzugetan und auf dem Feuer gerührt, bis eine Blase aufschlägt, dann zum Abkühlen ausgeschüttet. Es werden Eigelb, Zucker, etwas Salz, Zitronenschale und zuletzt der Eiweißschnee hinzugetan. Die Äpfel schneidet man, nachdem sie geschält sind, in 4 Teile, bestreut sie mit Zucker und stellt sie an einen warmen Ort. Den Boden einer vorbereiteten Porzellanauflaufform (Mehlspeisenform) belegt man mit den Äpfeln, gießt den Teig darüber und backt die Mehlspeise eine Stunde bei mäßiger Hitze. Sie wird in der Form gleich zu Tisch gegeben.

Apfelpömmelmann

für 4–6 Personen.

400 g Schwarzbrot,
100 g Zucker,
1 Messerspitze Zimt,
etwas abger. Zitronenschale,

reichtl. 1 l = 750 g Apfel oder
125 g Apfelschnitte,
Zucker, 50 g Korinthen,
 $\frac{3}{8}$ l saure Sahne,
30 g Butter.

Alteres Schwarzbrot wird gerieben, mit Zucker, Zimt, Zitronenschale vermischt. Die Äpfel werden in kleine Scheiben geschnitten, bezuckert. Verwendet man Apfelschnitte, so werden diese mit Zucker halb weich gekocht. In eine vorbereitete Auflaufform (Mehlspeisenform) gibt man eine Lage Schwarzbrot, eine Lage Äpfel, die man mit der Hälfte der Sahne übergießt, dann wieder Schwarzbrot und wieder Äpfel, legt Butterstückchen herauf, gießt den Rest der Sahne über, streut etwas geriebene Semmel herauf und backt die Mehlspeise $\frac{3}{4}$ Stunde. Die Mehlspeise wird in der Form zu Tisch gegeben.

Auflauf mit gefüllten Äpfeln

für 4—6 Personen.

6 Äpfel, Butter,
Zucker, Wasser,
Gelee oder Marmelade,

Zur Auflaufmasse:

$\frac{3}{8}$ l Milch,

60 g Butter,

60 g Zucker,

etwas Salz,

75 g Kartoffelmehl,

1 Päckchen Dr. Letker's Vanillin-Zucker,

3 Eier.

Die Äpfel werden geschält, ausgehöhlt, in eine mit Butter ausgestrichene Auflaufform gelegt, mit Zucker bestreut und in nicht zu heißem Ofen ziemlich gar gebacken, sie dürfen nicht zerfallen, dann füllt man sie mit Gelee oder Marmelade. Mit etwas Milch verrührt man das Kartoffelmehl, die übrige Milch kocht man mit Zucker, Butter, Salz, Vanillin auf, gibt an der Seite des Feuers das Kartoffelmehl dazu und bereitet davon einen Brüheteig. Abgekühlt gibt man nach und nach die Eigelb dazu, zuletzt den Eiweißschnee. Man füllt die Masse auf die Äpfel, streut gestoßene Makronen darüber, bestreicht den Auflauf während des Backens mehrmals mit zerlassener Butter und backt ihn $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunde.

Mandelauflauf

für 4—6 Personen.

125 g geriebene süße Mandeln,

4 geriebene bittere Mandeln,

125 g Zucker,

5 Eier,

30 g geriebene Semmel,

etwas abger. Zitronenschale,

1 Eßl. Rum.

Eigelb, Zucker, Mandeln werden schaumig gerührt, dann gibt man die Semmel, Zitronenschale hinzu, zuletzt den Rum und den Eiweißschnee. Die Masse wird in eine vorbereitete Mehlspeisenform gefüllt und $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunde gebacken. Dazu wird Fruchtsoße gereicht.

Quarkauflauf (Glumseauflauf)

für 4—6 Personen.

65 g Butter,	500 g Quark,
4 Eier,	½ l süße Milch oder Sahne,
75 g Zucker,	30—40 g Korinthen,
20 g Mehl,	Salz, etwas Rosenspiritus.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, Eigelb, Zucker, Mehl, Quark, Korinthen hinzugetan, die Milch dazugerührt, zuletzt gibt man den Eiweißschnee hinzu. Diese Masse wird in eine vorbereitete Mehlspeisenform gefüllt und bei mäßiger Hitze $\frac{3}{4}$ Stunde gebacken, mit Zucker bestreut zu Tisch gegeben.

Schokoladenreisauflauf

für 4—6 Personen.

200 g Reis,	50 g Butter,
1 l Milch,	Zucker nach Geschmack,
Salz,	125 g geriebene Schokolade.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, der fertig gekochte, heiße Milchreis dazugegeben, mit Zucker und Salz abgeschmeckt und abwechselnd mit der Schokolade in eine vorbereitete Auflaufform gefüllt. Die letzte Schicht muß Schokolade sein, über die man Zucker streut. Dann bringt man die Form in einen mäßig warmen Ofen und läßt sie so lange darin, bis die Schokolade glänzend aussieht. Der Auflauf muß gleich zu Tisch gegeben werden.

Reisauflauf mit Haselnüssen

für 4—6 Personen.

125 g Reis,	100—200 g geriebene Haselnußkerne od. Mandeln,
$\frac{3}{4}$ l Milch,	
70 g Butter,	4 Eier, 1 Prise Salz,
70 g Zucker,	etwas abger. Zitronenschale.

Der abgewellte Reis wird in die kochende Milch gegeben und an der Seite des Feuers weich gekocht (Kochfiste), dann gibt man Butter und Zucker dazu. Die Haselnüsse röstet man auf einem Blech in nicht zu heißem Bratofen, oder auf dem Herd in einer Flinkzenpfanne unter Rühren, bis das äußere, braune Häutchen sich löst, reibt diese ab. Zu dem Reiskrei gibt man die geriebenen Nüsse, Zitronenschale, Salz, Eigelb, zuletzt den Eiweißschnee, füllt den Teig in eine vorbereitete Auflaufform und backt $\frac{3}{4}$ Stunde.

Reisauflauf mit Makronen

für 4—6 Personen.

Ebenso wie Reisauflauf mit Haselnüssen bereitet. Statt der Nüsse nimmt man zerbröckelte Makronen und 5 bittere, geriebene Mandeln.

Weißbrotauflauf mit Pflaumen oder Kirschen

für 4—6 Personen.

150 g geschälte Semmel,
 ¼ l Milch,
 45 g Butter,
 1 Messerspitze Zimt,
 etwas abger. Zitronenschale,
 3 Eier,

60 g Zucker,
 20 g geriebene süße Mandeln,
 1 Messerspitze Salz,
 500 g eingezuckerte, entsteinte
 Pflaumen oder Kirschen.

Die geschälte Semmel wird in der Milch geweicht, mit der Hälfte der Butter auf dem Feuer zu einem festen Teig abgerührt. Die übrige Butter wird mit den 3 Eigelb und dem Zucker schaumig gerührt, dann wird der Semmelfloß, die Gewürze und zuletzt der Eiweißschnee dazugegeben. Den Boden einer vorbereiteten Mehlspeisenform bedeckt man mit der Hälfte des Teiges, gibt das Obst und den übrigen Teig darauf, streut Zucker über und backt den Auflauf im Ofen ¾ bis 1 Stunde. Der Auflauf muß gleich zu Tisch gegeben werden.

Warme Nusspeise (Schlesische Speise)

für 4—6 Personen.

4 Eigelb,
 125 g Zucker,
 100 g Mehl,
 Saft einer halben Zitrone,

100 g Hasel- od. Walnußkerne,
 6 Eiweiß,
 1 Prise Salz.

Eigelb und Zucker werden schaumig gerührt, etwa 20 Minuten; man gibt Zitronensaft, Mehl, Nüsse und zuletzt den Eiweißschnee dazu, füllt die Masse in die vorbereitete Auflaufform (am besten eine Springform) und backt sie bei mäßiger Hitze ¾—1 Stunde. Die Speise wird gestürzt, mit Puderzucker bestreut, wie eine Torte geschnitten und mit Weinschaumsoße, warmer Schokoladen- oder Vanillesoße zu Tisch gegeben.

Warme Schokoladenspeise (Schlesische Speise)

für 4—6 Personen.

4 Eigelb,
 6 Eiweiß,
 125 g Zucker,
 90 g geriebene Schokolade,
 1 Eßl. Kakaó,

65 g Mehl,
 ½ Päckchen Dr. Detter's Vanillin-Zucker,
 1 Prise Salz.

Eigelb und Zucker werden $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt; dann gibt man Schokolade, Kakao, Vanillin, Mehl dazu. Wenn die Masse gut verrührt ist, zieht man den Eiweißschnee herunter, backt die Speise wie warme Nusspeise, stürzt sie aus, schneidet sie wie eine Torte, gibt dazu warme Vanillesoße oder Schlagfahne.

Warme Zitronenspeise (Schlesische Speise)

für 4–6 Personen.

4 Eigelb,	125 g Mehl,
6 Eiweiß,	Saft einer halben Zitrone,
125 g Zucker,	1 Prise Salz.

Eigelb und Zucker werden $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt, man tut den Zitronensaft, das Mehl dazu und rührt noch 10 Minuten, zieht den Eiweißschnee herunter. Die Speise wird gebacken wie die warme Nusspeise, gestürzt, aufgeschnitten. Man gibt warme Vanillesoße dazu.

Vanilleauflauf

für 4–6 Personen.

$\frac{1}{2}$ l Milch,	$\frac{1}{2}$ Stange Vanille oder
75 g Mehl,	$\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Dettler's
4–6 Eier, 100 g Zucker,	Vanillin,
50 g Butter,	1 Prise Salz.

Benutzt man eine Stange Vanille, so spaltet man dieselbe und läßt sie in der Milch ausziehen. Vanillin schüttet man in die Milch. Mehl, Zucker und 4 Eigelb werden mit der Milch verrührt, auf dem Feuer mit der Butter unter Rühren zu einem glatten Brei gekocht. Ist derselbe etwas abgekühlt, tut man noch 2 Eigelb und zuletzt den sehr steif geschlagenen Schnee von den 6 Eiweiß hinzu. Die Masse wird in eine vorbereitete Auflaufform (Mehlspeisenform) gefüllt und im Ofen bei mäßiger Hitze 30 Minuten gebacken und sofort zu Tisch gegeben, da der Auflauf sehr leicht fällt.

Schokoladenauflauf

für 4–6 Personen.

$\frac{1}{2}$ l süße Milch,	100 g geriebene Schokolade,
80 g Mehl,	100 g Zucker,
4–6 Eier,	50 g Butter.

Mehl, Zucker, Schokolade und 4 Eigelb werden mit der Milch verrührt und auf dem Feuer mit der Butter unter Rühren zu einem glatten Brei gekocht. Ist derselbe etwas abgekühlt, tut man noch 2 Eigelb und zuletzt den sehr steif geschlagenen Schnee von den 6 Eiweiß hinzu. Die Masse wird

in eine vorbereitete Porzellanauflaufform (Mehlspeisenform) gefüllt und im Ofen bei mäßiger Hitze 30 Minuten gebacken und sofort zu Tisch gegeben, da der Auflauf sehr leicht fällt.

Erdbeerenauflauf

für 4—6 Personen.

600 g Erdbeeren,
12 Eiweiß,

125 g Zucker.

Die Erdbeeren streicht man durch ein feines Sieb, vermischt sie mit Zucker und schnell mit dem sehr steif geschlagenen Eiweißschnee. Man tut die Masse in eine vorbereitete Porzellanauflaufform (Mehlspeisenform) oder richtet sie bergförmig auf einer Schüssel an, bestreut sie mit Zucker und backt sie bei sehr gelinder Ofenhitze 20 Minuten und gibt den Auflauf sofort zu Tisch, da er sehr leicht fällt.

Himbeerenaufauf.

Man bereitet ihn ebenso wie den Auflauf von Erdbeeren, kocht aber die durchgestrichenen Himbeeren mit dem Zucker etwas ein und vermischt sie, nachdem sie erkaltet sind, mit dem Eiweißschnee.

Zitronen- oder Apfelsinenaufauf

für 4—6 Personen.

125 g Zucker,
4—6 Eier,

30 g Mehl,

2 Zitronen oder 3 Apfelsinen.

Die Schale von 1 Zitrone wird mit Stückzucker abgerieben, fein gestoßen, mit den Eigelb und Zucker schaumig gerührt. Nun rührt man das Mehl, den Zitronensaft und den sehr steif geschlagenen Eiweißschnee herunter. Die Masse wird in eine vorbereitete Porzellanauflaufform (Mehlspeisenform) gefüllt, im Ofen bei mäßiger Hitze 30 Minuten gebacken und sofort zu Tisch gegeben, da der Auflauf sehr leicht fällt.

Kartoffelaufauf

für 4—6 Personen.

250 g gekochte, geschälte geriebene Kartoffeln,
125 g Zucker,
10 süße, geriebene Mandeln,

6 Eier,

Saft von einer halben Zitrone,
Salz.

Kartoffeln, Zucker, Mandeln, Eigelb, etwas Salz und Zitronensaft werden gut miteinander verrührt, zuletzt nimmt man den Eiweißschnee hinzu. Die Masse wird in eine vorbereitete Form gefüllt und 15—20 Minuten bei mäßiger Hitze gebacken. Dazu wird Fruchtsoße gegeben.

Tomatenauflauf

für 4 Personen.

500—750 g Tomaten,	2—4 Eier,
Salz,	4—8 Eßl. Milch,
30 g = 1½ Eßl. Butter,	4 Eßl. ger. Parmesankäse.
geriebene Semmel,	

Die gewaschenen Tomaten werden in dicke Scheiben geschnitten. In eine vorbereitete Auflaufform (Mehlspeisenform) legt man die Hälfte der Tomatenscheiben, bestreut diese mit etwas Salz, geriebener Semmel und legt Butterstückchen herauf, darüber die andere Hälfte Tomatenscheiben, streut wieder Salz über. Die Milch verrührt man mit den Eiern, gießt sie über die Tomaten, daß dieselben knapp bedeckt sind, streut geriebene Semmel, Parmesankäse über und legt Butterstückchen herauf. Der Auflauf wird 25 bis 30 Minuten gebacken.

Gemüseauflauf mit Reis

für 4—6 Personen.

250 g Blumenkohl oder Spargel oder Rosenkohl,	¼—⅓ l Milch oder Sahne,
100 g Reis,	Salz, 1 Prise Pfeffer,
3 Maggi's Fleischbrühwürfel,	250 g Tomaten,
40 g = 2 Eßl. Butter,	2 Eier,
2 kleine Zwiebeln,	30 g Butter zum Dünsten,
50 g = 3 Eßl. Mehl,	etwas geriebene Semmel,
	20 g Butter.

Blumenkohl, Spargel oder Rosenkohl werden nicht zu weich gekocht. In dem Gemüswasser werden die Fleischbrühwürfel aufgelöst, der abgewellte Reis darin dick ausgequollen. Reife, in Scheiben geschnittene Tomaten schmort man leicht in Butter, bestreut sie mit Salz. In der Butter werden die Zwiebeln hell gedünstet; dann gibt man Mehl hinzu, schmilzt es gar und füllt die Milch auf, daß man eine bindige Soße erhält, die mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt wird. Den Reis, die verquirlten Eigelb, den zerteilten Blumenkohl, Spargel oder Rosenkohl mischt man vorsichtig mit der Soße. Zuletzt gibt man den Eiweißschnee dazu. In eine vorbereitete Auflaufform legt man unten die Hälfte Tomaten, dann die Reismasse, zum Schluß Tomaten, die man mit geriebener Semmel, geriebenem Käse bestreut, mit Butterstückchen belegt und 30 Minuten backt.

Spargel-, Blumenkohl-, Mohrrüben- oder Rosenkohlauf für 4-6 Personen.

500 g geputztes Gemüse,	½ l Gemüswasser,
150 g gekochte, geschälte Kar- toffeln,	⅓ l Milch,
Wasser, Salz,	3 Eier,
40 g = 2 Eßl. Butter,	etwas geriebene Semmel,
60 g = 4 Eßl. Mehl,	20 g Butter,
	Maggi's Würze.

Das vorbereitete Gemüse wird in Salzwasser fast weich gekocht, auf einen Durchschlag zum Abtropfen gelegt. Der Spargel wird in 3 cm lange Stücke geschnitten, Blumenkohl in Köschen zerlegt, Mohrrüben in Stifte, Kartoffeln in Scheiben geschnitten. Von Butter und Mehl bereitet man eine weiße Mehlschwitze, füllt das Gemüswasser, die Milch auf. Die Soße muß ziemlich dick sein. Man schmeckt mit Salz und Maggi's Würze ab. Die Soße muß etwas abkühlen, dann gibt man das Eigelb und kurz vor dem Einfüllen in die Form den Eiweißschnee hinein. In eine vorbereitete Auflaufform legt man zuerst die Kartoffelscheiben, dann das Gemüse, gießt die Soße über, streut geriebene Semmel darauf, legt die in Stückchen gepflückte Butter auf, backt den Auflauf ½—¾ Stunde.

Die Speise kann auch in eine Puddingsform gefüllt und 1—1¼ Stunde gekocht, dann ausgestürzt werden. Man gibt braune Butter dazu.

Zu dem Spargel- und Blumenkohlauf kann man Blumenkohlsoße reichen.

Reisröllchen, gebacken

für 4 Personen.

125 g Reis,	Salz,
⅓ l Milch,	2 Eigelb,
40 g Butter,	
1 Messerspitze abgeriebene Zi- tronenschale,	zum Panieren:
15 g Zucker,	Mehl, Eiweiß,
	geriebene Semmel.

Der abgewellte Reis wird in der Milch und Butter unter öfterem Rühren gar gemacht; er muß fest sein. Noch heiß, gibt man Zitronenschale, Zucker, Salz, Eigelb dazu, erkaltet formt man daraus 6 cm lange und 3 bis 4 cm dicke Röllchen, die man zuerst in Mehl, dann in Ei und geriebener Semmel mendet. In Fett schwimmend werden die Röllchen gebacken. Man gibt die Reisröllchen mit Fruchtsoße zu Tisch oder man gibt sie zu Backobst. Man erhält 12 Stück aus der Masse.

Apfelchlotte

für 4—6 Personen.

125 g Butter,	65 g Sultaninen,
100 g Zucker,	65 g Korinthen,
250 g Mehl,	65 g Zucker,
2 Eier,	30 g süße Mandeln,
500 g geschälte, in Scheiben geschnittene Apfel oder 175 g Apfelschnitte,	etwas abger. Zitronenschale,
	25 g geriebene Semmel.

Butter, Mehl, Zucker und Eier werden zu einem mürben Teig verknetet und kalt gestellt. Die vorbereiteten Apfel werden unter beständigem Schütteln halb gar gedünstet, nach dem Abkühlen mit den Butaten, außer geriebener Semmel, vermischt. Der Teig wird in 3 Teile geteilt, der Boden einer vorbereiteten Springform wird mit einem Teil ausgelegt, der Rand mit dem zweiten Teil. Auf den Boden streut man die geriebenen Semmel, füllt die Apfelmischung herauf, formt aus dem dritten Teil des Teiges einen Deckel und legt ihn darüber. Man bestreicht den Deckel mit in Wasser verklopftem Ei und backt die Chlotte bei mäßiger Hitze $\frac{3}{4}$ Stunde. Nach dem Backen bestreut man sie mit Zucker und gibt sie warm oder kalt zu Tisch.

Gebäckene Apfel, Ananas, Apfelsinen, Erdbeeren oder Bananen (Beignets).

Apfel, Ananas, Bananen,
Erdbeeren oder Apfelsinen,
Oblaten.

Ausbackteig:

125 g Mehl,
2 Eier,
1 kleine Tasse Wasser,
1 Eßl. Olivenöl,
1 Eßl. Rum,
etwas Salz.

Zum Marinieren:
Zucker, abger. Zitronenschale,
Rum,

Etwa 10—12 mittelgroße, recht mürbe Apfel werden geschält, in 3—4 Scheiben geschnitten, das Kernhaus mit einem Ausstecher entfernt, mit Zucker und wenig Rum betropft und mit etwas geriebener Zitronenschale bestreut.

Die Ananasscheiben müssen so groß wie die Apfelscheiben geschnitten und mit Zucker mariniert werden.

Die Apfelsinen werden vorsichtig geschält, damit die weiße Haut nicht verletzt wird und der Saft nicht herausfließt, man zerlegt die Apfelsinen in ihre Teile, entfernt vorsichtig die Kerne und bestreut mit Zucker.

Große Erdbeeren werden roh mit Zucker bestreut und in angefeuchtete Oblaten gewickelt, dann in den Teig getaucht und schnell gebacken.

Die Bananen werden mit Zucker bestreut.

Man rühre Mehl, 2 Eigelb mit dem Wasser zu einem glatten, ziemlich dickflüssigen Teig, gebe etwas Salz, das Olivenöl und den Rum hinzu, mische alles mit dem Eiweißschnee gut durch. In diesen Teig taucht man die vorbereiteten Fruchtstücke. Der Teig muß so dick sein, daß er die eingetauchten Früchte gut bedeckt, aber auch nicht dicker, sonst wird er nicht durchweg gar. Die Beignets müssen im Fett schwimmend gebacken, auf einen Durchschlag zum Abtropfen gelegt, mit Zucker bestreut und warm zu Tisch gegeben werden.

Zu gebackenen Apfelscheiben kann man Weinschaumsoße geben.

Apfel im Schlafrock

für 4—6 Personen.

<p>¼ Rezept Mürbeteig oder Hefeteig von 250 g Mehl, 6 mittelgroße Äpfel, Zucker u. Rum z. Marinieren. Zur Füllung: 1 Eßl. Sultaninen,</p>	<p>40 g Zitronat in Würfeln, 1 Eßl. geriebene süße Mandeln, 4 Stück gerieb. bittere Mandeln, 2 Eßl. Apfelgelee, 1 Eßl. Butter.</p>
---	--

Am besten sind dazu Borsdorfer oder Kurzstielchen. Die Äpfel werden geschält, mit einem Kartoffelausstecher ausgehöhlt, so daß ein 1½ cm breiter Rand bleibt, dann werden die Äpfel gut eingezuckert, mit etwas Rum übergossen. So bleiben sie fest zugedeckt 1—2 Stunden stehen.

Die Zutaten zur Füllung werden gut miteinander vermischt, dann in die Äpfel gefüllt.

Entweder taucht man nun die Äpfel in steifen Omelette-
teig und backt sie schwimmend langsam in Schmalz oder man
bereitet Mürbeteig und sticht zu jedem Apfel 2 Böden mit
einem Glase oder einer runden Form aus. Ein Boden wird
mit Ei bestrichen, der Apfel heraufgelegt, der andere Boden
übergelegt und das Ganze in der Hand rund gerollt. Vor dem
Backen bestreicht man mit in Wasser verklopftem Ei. Auf einem
mit Butter bestrichenen Blech werden die Äpfel bei mittelmäßiger
Hitze 15 bis 25 Minuten gebacken. Sie können kalt oder warm
zu Tisch gegeben werden, mit Puderzucker bestreut oder mit
Guß überzogen.

Strudelteig.

200 g Mehl,	1 Ei,
1 Messerspitze Salz,	3—4 Eßl. lauwarmes Wasser,
40 g Butter,	40 g Butter zum Bestreichen.

Zu dem Mehl gibt man alle Zutaten und knetet so lange, bis der Teig von der Hand losläßt, etwa 10 Minuten. Dann wird der Teig zugedeckt, warm gestellt und muß $\frac{1}{2}$ Stunde ruhen. Der Strudelteig wird auf ein mit Mehl bestreutes Mundtuch gelegt, zuerst etwas ausgerollt, dann greift man vorsichtig mit den Händen unter den Teig und zieht ihn nach allen Richtungen so dünn aus, wie ein Blatt Papier. Er darf keine Löcher und keine dickeren Stellen haben. Auf den ausgezogenen Teig werden die betreffenden Füllungen aufgelegt, so daß ein zweifingerbreiter Rand freibleibt. Man klappt den Rand des Teiges etwas über, hebt das Tuch an und rollt den Strudel zusammen. Nun schiebt man ihn vorsichtig auf das gut mit Butter ausgestrichene Backblech, — in langer oder etwas gebogener Form, — bestreicht ihn mit geschmolzener Butter, auch während des Backens, und backt ihn $\frac{1}{2}$ Stunde. Der Strudel wird mit Puderzucker bestreut.

Wenig Geübte tun gut, den Teig in zwei Teilen aus-zuziehen und zwei Rollen zu füllen.

Zu Apfel-, Pflaumen-, Kirschstrudel kann man Schlagahne geben.

Apfelstrudel

für 4—6 Personen.

1 Rezept Strudelteig,	$\frac{1}{2}$ Teel. pulv. Zimt,
Brocken von 3 Semmeln oder	65 g süße geriebene Mandeln
50 g geriebene Semmel,	oder Nüsse,
40 g = 2 Eßl. Butter,	150 g Sultaninen,
4—5 große Äpfel,	30 g Butter.
65 g Zucker,	

Auf den ausgezogenen Strudelteig streut man geröstete Semmelbrocken oder in Butter geröstete geriebene Semmel, die geschälten, blättrig geschnittenen Äpfel, Zucker, Zimt, Mandeln oder Nüsse, Sultaninen und legt Butterstückchen darauf, rollt zusammen. Man verfährt weiter nach Vorschrift, siehe: Strudelteig.

Pflaumen- oder Kirschstrudel

für 4—6 Personen.

1 Rezept Strudelteig,	40 g = 2 Eßl. Butter,
50 g geriebene Semmel,	1 kg Pflaumen oder Kirschchen,

80 g Zucker, | $\frac{1}{2}$ Teel. pulv. Zimt.
60 g süße geriebene Mandeln, |

Die geriebene Semmel wird in Butter geröstet, auf den ausgezogenen Strudelteig gestreut, darauf legt man die gewaschenen, entsteinten Pflaumen oder Kirschen und streut Zucker, Mandeln, Zimt über. Die Kirschen werden in Butter gebünstet und ohne Saft aufgelegt.

Man verfährt weiter nach Vorschrift, siehe: Strudelteig.

Quark- (Glumse-) Strudel

für 4—6 Personen.

1 Rezept Strudelteig,	80 g Korinthen oder Sultani-
50 g geriebene Semmel,	ninen,
40 g Butter,	10 süße und 6 bittere geriebene
1 kg Quark (Glumse),	Mandeln,
2 Eier oder 4 Eigelb,	etwas Rosenwasser,
150 g Zucker,	1—2 Eßl. geschmolzene Butter.

Die geriebene Semmel wird in der Butter geröstet, auf den ausgezogenen Strudelteig gestreut. Ist der Quark hart, gibt man ihn durch die Fleischmaschine. Der Quark wird mit den Zutaten gut verarbeitet und aufgestrichen, dann rollt man den Strudel zusammen und verfährt weiter nach Vorschrift, siehe: Strudelteig.

Makkaroniauflauf

für 4—6 Personen.

200—250 g Makkaroni,	$\frac{1}{2}$ l Milch oder süße Sahne,
Wasser, Salz,	2 Eier,
40 g Parmesan Käse,	geriebene Semmel.
3 Eßl. Butter,	

Die Makkaroni werden in 3 cm lange Stücke gebrochen, in gesalzenem Wasser weich gekocht, auf einen Durchschlag geschüttet. Dann gibt man sie lagenweise mit dem Parmesan Käse und der in Stückchen gepflückten Butter in eine mit Butter ausgestrichene Mehlspeisenform. Die Milch oder Sahne wird mit den Eiern, etwas Salz verquirlt und übergegossen, etwas geriebene Semmel übergestreut, Butterstückchen heraufgelegt und 15—20 Minuten in heißem Ofen gebacken.

Man kann eine Tomatensoße dazu geben oder grünen Salat.

Makkaroniauflauf mit Schinken.

1 Rezept Makkaroniauflauf, 125 g gekochter Schinken.

Der Auflauf wird bereitet wie vorher, der gehackte Schinken wird mit den Makkaroni lagenweise eingefüllt.

Makkaroniauflauf mit Tomaten.

1 Rezept Makkaroniauflauf, 500 g Tomaten.

Die Tomaten werden gewaschen, in dicke Scheiben geschnitten, etwas Salz übergestreut und lagenweise mit den Makkaroni in die Form gefüllt.

Makkaroni- oder Nudelrand mit Gemüse

für 4—6 Personen.

200 g Makkaroni oder Nudeln,	nach Belieben: 60—80 g ger.
20 g Butter,	Parmesan- oder Schweizer-
$\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ l Fleischbrühe,	käse.
Salz,	

Die Makkaroni oder Nudeln werden mit der Butter, dem Salz in der Brühe gar gekocht. Sie müssen ziemlich fest sein, dann füllt man sie in eine mit Butter ausgestrichene Form, läßt sie an warmer Stelle etwa 10 Minuten stehen, dann stürzt man sie aus. Nach Belieben kann man den Käse dazu geben, wenn die Makkaroni oder Nudeln gar sind.

Man kann diesen Rand innen mit Gemüse wie: Schotengemüse, Rosenkohl füllen und gebräunte Butter dazu reichen.

Makkaroni mit Fruchtsoße

für 4—6 Personen.

200—250 g Makkaroni,	Salz,
$1\frac{1}{2}$ l Wasser,	$\frac{1}{2}$ l Fruchtsoße.
Zucker,	

Die Makkaroni werden in 3—4 cm lange Stücke gebrochen, in kochendem, gesalzenen Wasser in etwa 20—25 Minuten gar gekocht. Dann gießt man sie auf einen Durchschlag zum Abtropfen, süßt sie nach Geschmack und gibt sie auf eine Schüssel. Dazu reicht man Fruchtsoße.

Makkaroni mit Apfelmus

für 4—6 Personen.

200—250 g Makkaroni,	80—100 g Zucker,
$1\frac{1}{2}$ l Wasser,	Salz,
500 g geschälte Äpfel,	60 g Butter.

Die Makkaroni werden wie vorher abgekocht. Die Äpfel werden mit dem Zucker und wenig Wasser, etwa $\frac{1}{8}$ l, zu Mus gekocht und zu den abgetropften Makkaroni gemischt. Man reicht dazu Zucker, Zimt und braune Butter.

Makkaroni mit brauner Butter

für 4—6 Personen.

200—250 g Makkaroni,	Butter, geriebener Parmesan-
Wasser, Salz,	käse.

Die Makkaroni werden in 3 cm lange Stücke gebrochen, in kochendem, gesalzenen Wasser gar gekocht und auf ein Sieb gegossen. Man gibt dazu braune Butter, Parmesankäse und kann Pökelfleisch, gepökelte Rinderzunge oder Schinken und grünen Salat dazu reichen.

Makkaroni mit Tomatensoße.

Die Makkaroni werden wie vorher gekocht, über ein Sieb gegossen, die Tomatensoße dazu gereicht.

Makkaroni mit Eiern

für 4–6 Personen.

Die Makkaroni werden abgekocht wie vorher. Etwas Butter wird in einer Stielpfanne kochend gemacht, die Makkaroni hineingegeben und 4 mit etwas Wasser verknöpfte Eier darüber gegossen, unter vorsichtigem Rühren gar gemacht.

Milchnudeln

für 4–6 Personen.

3 Eier od. 2 Eier u. 4 Eßl. Wasse	Salz,
etwa 250–300 g Mehl,	Butter zur Soße,
1½ l Milch od. ¾ l Milch, ¾ l	Zucker und Zimt.
Wasser,	200–250 g gekaufte Nudeln.

Zu den gut verknöpften Eiern tut man so viel Mehl, daß es einen recht festen Teig gibt, den man mit den Händen bearbeitet. Er muß sich schwer zu dünner Platte ausrollen lassen. Es ist gut, wenn man die Platten noch betrocknen läßt, die Nudeln lassen sich dann besser schneiden. Die Platte wird mit Mehl bestreut, in zweifingerbreite Streifen geschnitten, die man übereinanderlegt und in recht feine Fäden schneidet. Die geschnittenen Nudeln werden mit etwas Mehl vermengt. Die Milch kocht man auf, schüttet die Nudeln, etwas Salz hinein und kocht sie unter beständigem Rühren, bis die Masse dickflüssig ist, die Nudeln weich sind, etwa 10–20 Minuten, schüttet sie in eine tiefe Schale. Mit brauner Butter, Zucker und Zimt werden die Nudeln zu Tisch gegeben. Die Reste können in Scheiben geschnitten, in Butter aufgebraten werden.

Gefüllte Nudeln

für 4–6 Personen.

Nudelteig: von 2 Eiern,	½ Teel. Salz,
etwa 200 g Mehl,	20 g Butter.

Man bereitet einen nicht zu festen Nudelteig, rollt den Teig aus, schneidet ihn in etwa 7 cm große Vierecke. In die Mitte derselben legt man einen Teelöffel Quarkfüllung oder feine Fleischfüllung, bestreicht die Ränder mit Ei, klappt eine Ecke über, daß sich ein Dreieck bildet, drückt die Teigländer fest aufeinander und kocht die Nudeln 10 Minuten in Salzwasser.

Süße Quarkfüllung von: 250 g Quark, 1 Ei, 40 g Zucker, 30 g Korinthen. Zu den Nudeln gibt man braune Butter, Zucker und Zimt.

Quarkfüllung mit Schnittlauch von: 250 g Quark, 1 Ei, etwas Salz, gehacktem Schnittlauch. — Zu Nudeln mit Quarkfüllung und Schnittlauch oder Fleischfüllung gibt man braune Butter.

Semmelpasteten

für 4—6 Personen.

6 größere alte Semmel,	1 Eßl. Weißwein,
$\frac{1}{2}$ l Milch,	Zitronensaft,
150 g Bratenreste oder Sup-	Salz,
penfleisch,	1 Prise Pfeffer,
30 g = $1\frac{1}{2}$ Eßl. Butter,	1 Eigelb,
30 g = 2 Eßl. Mehl,	40 g Butter zum überstreichen.
etwas Fleischbrühe,	

Die Semmel werden mit einem Reibeisen abgerieben, ein kleiner Deckel abgeschnitten und mit einem Kartoffellöffel ausgehöhlt, mit der Milch übergossen, in der sie etwas durchweichen müssen. Von Butter, Mehl, Brühe bereitet man eine ziemlich feste Mehlschwitze, schmeckt mit Wein, Zitronensaft, Pfeffer ab und rührt das würfelig geschnittene Fleisch vorsichtig herunter und bindet mit Eigelb. Mit dieser Masse werden die Semmel gefüllt, der Deckel heraufgelegt. Die Pasteten werden in eine mit Butter ausgestrichene Stielpfanne (Hlitzpfanne) gesetzt, mit der geschmolzenen Butter übergossen und im Bratofen $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken.

Savarin mit Früchten (Hesekrauz)

für 8 Personen.

250 g Mehl,	120 g Butter,
15—20 g Hefe,	35 g Zucker,
$\frac{1}{8}$ l Milch,	3 Eier, 1 Prise Salz.

Man bereitet ein Hefestück, dazu wird Mehl von dem im Rezept angegebenen Mehl genommen. Das übrige Mehl, Eier, Zucker, Salz, das Hefestück werden mit der erwärmten Milch

verrührt, dann die geschmolzene Butter hinzugegeben und der Teig blasig geklopft. In eine vorbereitete Stranzform füllt man den Teig, läßt ihn an warmer Stelle aufgehen und $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunde backen.

Zur Füllung und Verzierung:

20—26 Birnen-, Pfirsich-, Aprikosenhälften oder gemischte Früchte, eingemacht oder geschmort,
von 75 g Aprikosen dicke Marmelade gekocht,
2 Eßlöffel gehackte Pistazien oder Zitronat.

Zum Anfeuchten des Savarin:

$\frac{3}{8}$ l Flüssigkeit, zubereitet aus:	1 Eßlöffel Kirschwasser oder
$\frac{1}{4}$ l Saft der Früchte,	Cherry-Brand,
2 Eßl. Weißwein,	$\frac{1}{2}$ Teel. Rum,
2 Eßl. Portwein,	etwas Vanille.

Der gebackene Savarin wird sofort heiß mit der Flüssigkeit angefeuchtet, dann gleichmäßig mit der Marmelade bestrichen und mit den Pistazien oder Zitronat bestreut; in der Mitte werden die Früchte angerichtet, die mit etwas dickflüssig eingekochtem Saft überzogen werden. Man reicht dazu Weinschaumsoße oder Schlagsahne.

Käseauflauf

für 4 Personen.

10 g Mehl,	1 Prife weißer Pfeffer,
$\frac{1}{4}$ l süße Sahne,	250 g gerieb. Parmesankäse,
1 Messerspitze Salz,	4 Eier.

Das Mehl mischt man mit der Sahne, dem Salz und Pfeffer, kocht dieses unter stetem Rühren auf schwachem Feuer, bis es dick wird. Dann gibt man den Parmesankäse hinzu, schüttet die Masse aus und rührt das Eigelb hinzu. Erst kurz bevor die Speise in den Ofen geschoben wird, gibt man den Eiweißschnee hinzu. Die Form wird nur bis zur Hälfte gefüllt, da die Masse steigt. Man backt die Speise bei nicht sehr starker Hitze etwa 20 Minuten und bringt sie sogleich auf den Tisch.

Käsecreme

für 4 Personen.

3 Eier,	5 Eßl. gerieb. Schweizer- oder
$\frac{1}{2}$ l Milch,	Parmesankäse.

Man verklopft Eier und Milch gut und rührt sie im Wasserbad, bis sie dicklich sind, gibt den Käse dazu und läßt die Creme einmal aufkochen. Sie wird zu Salzkartoffeln gegeben und als Füllung zu Pasteten benutzt.

Breie.

Roggenschrotbrei

für 4—6 Personen.

1½ l Wasser,	Salz,
250 g Roggenschrotmehl,	

In das kochende Wasser schüttet man an der Seite des Feuers unter beständigem Rühren das Mehl, kocht es langsam ½ Stunde; es muß ein recht fester Brei sein, schmeckt ihn mit Salz ab. Man gibt dazu ausgebratenen Speck oder braune Butter und nach Belieben Zucker und Zimt.

Gersten-, Hafer-, Buchweizengrütze- oder Hirsebrei.

Die Grütze oder Hirse werden nachtüber eingeweicht, dann zum Brei gekocht, wie Roggenschrotbrei. Von Breiresten kann man eine Art „Arme Ritter“ herstellen. Der erkaltete, sehr feste Brei wird in fingerdicke Scheiben geschnitten, die in Schrotmehl gewendet und in braunem Fett zu schöner Farbe gebraten werden. Will man sie recht knusperig haben, so schneidet man die Scheiben dünner. Man gibt diese „Armen Ritter“ zu Obstsuppen.

Da die Breie leicht anbrennen, ist es gut, sie in die Kochkiste zu stellen oder in irdenem Topf zu kochen.

Milchreis mit Pflaumen

für 4—6 Personen.

250 g Reis,	Zucker,	
etwa ½ l Wasser,		Apfelsinenschale,
¾ l Milch,		Zimt,
Salz,		Kartoffelmehl.
375 g getrocknete Pflaumen,		

Der Reis wird abgewellt. Wasser, Milch, etwas Salz werden aufgekocht, der Reis hineingeschüttet. Man läßt den Reis aufkochen und an der Seite des Feuers unter öfterem, vorsichtigem Umrühren gar werden. Er wird in eine Schale gefüllt und die gekochten Pflaumen heraufgelegt. Die Pflaumen werden zu Kompott gekocht, siehe: Kompott von getrockneten Pflaumen. Statt der Pflaumen kann man Apfel- oder Stachelbeerkompott nehmen. Der Reis wird mit Zucker und Zimt gereicht.

Da Reis leicht ansetzt, ist es gut, ihn in der Kochkiste gar werden zu lassen, außerdem bleiben die Körner in guter Form, weil ein Umrühren nicht nötig ist.

Kochkiste: 250 g Reis, knapp ½ l Wasser, ¾ l Milch.

Apfelreis (warm)

für 4—6 Personen.

250 g Reis,	1 kg geschälte Äpfel,
1 l Wasser,	

Der abgemessene Reis wird in dem Wasser 10 Minuten gekocht. Die vorbereiteten Äpfel werden in Viertel geschnitten, zum Reis gegeben und vorsichtig gar gekocht (Kochfiste). Dann werden Salz und wenig Zucker dazu gegeben. Man gibt den Apfelreis zu Suppenfleisch, Klops, Karbonade, Kalbsleber, statt der Kartoffeln.

Tomatenreis

für 4—6 Personen.

Fleischbrühereis von 200 bis	oder 4—6 Eßlöffel eingemacht.
250 g Reis,	
300—500 g frische Tomaten,	

Die vorbereiteten Tomaten werden in Stücke geschnitten, weich gekocht, durch ein feines Sieb gerieben und zu ziemlich dickem Brei eingekocht und unter den fertigen Fleischbrühereis, der ziemlich trocken ausgequollen sein muß, gemischt. Die Tomaten können auch mit etwas Butter, Zwiebel und Schinkenwürfeln gedünstet, durchgeschlagen und zum Reis gegeben werden.

Tomatenreis gibt man zu Fisch, Hammelfleisch und Rindfleisch.

Klöße.

Allgemeines.

Man bereitet kleine Klöße als Einlagen, größere Klöße als Beigabe zu anderen Speisen oder als selbständige Gerichte, z. B. Apfelflöße. Bei der Zubereitung ist es notwendig, auf die gute Beschaffenheit der Zutaten und auf die richtige Verarbeitung zu achten.

Es ist notwendig, einen Probe-Loß zu machen. Ist er zu lose, so nimmt man noch etwas Mehl oder Semmel zu dem Teig, ist er zu fest, macht man ihn mit etwas Butter, Milch oder Wasser loser.

Die Flüssigkeit, — Wasser, Milch, Fleischbrühe — in der die Klöße gekocht werden sollen, muß gesalzen werden und unbedingt kochen, wenn man die Klöße eingelegt. Die Klöße müssen im offenen Topf gar gemacht werden.

Einlegen und Kochen der Klöße.

Der Löffel wird zuerst in die kochende Flüssigkeit getaucht, damit er heiß und feucht wird und die Klöße leicht vom Löffel

gleiten. Die Klöße werden von dem Teig länglich mit einem Lee- oder Eßlöffel abgestochen, sofort in die kochende Flüssigkeit gelegt. Man kann auch von festem Teig mit zwei Lee- oder Eßlöffeln zuerst alle Klöße formen, auf ein mit Wasser oder Butter bestrichenes Emaillebrett legen und in das kochende Wasser gleiten lassen. Zu runden Klößen kann man den Teig auf einem mit Mehl bestreuten Brett zu einer Rolle formen, in beliebig große Stücke schneiden, diese rund formen. Die einfachen Klöße werden gekocht. Die feinen Klöße, z. B. die mit einem Brüheteig bereitet sind, werden in das kochende Wasser gelegt, gleich vom Feuer gezogen und müssen gar brühen. Man überzeugt sich vom Garsein, indem man einen Klob mit zwei Gabeln auseinanderreißt. Die garen Klöße müssen auf einem Durchschlag abtropfen.

Einfache Mehlklöße

für 4–6 Personen.

250 g = $\frac{1}{2}$ l Mehl,
1 Ei,
1 Eßl. Butter,
 $\frac{1}{8}$ l Milch,

Salz,
nach Belieben 2 gare geriebene
Kartoffeln.

In das Mehl gibt man Ei, Salz, Butter, verrührt alles mit der Milch und klopft es zu einem ziemlich festen Klößeteig. Die Klöße werden nach Vorschrift gekocht.

Feine Mehlklöße

für 4–6 Personen.

$\frac{1}{2}$ l Milch,
40 g Butter oder Margarine,
25 g Zucker, Salz,
250 g Mehl,

3–4 Eier,
abgeriebene Zitronenschale,
5 bittere geriebene Mandeln.

Milch, Butter, Salz und Zucker werden aufgekocht, das Mehl an der Seite des Feuers schnell unter tüchtigem Rühren hineingeschüttet. Die Masse muß glatt und fest sein und noch 5–8 Minuten auf dem Feuer gerührt werden, damit das Mehl gar wird. Etwas abgekühlt, gibt man Mandeln und nach und nach die Eier dazu. Man kocht die Klöße nach Vorschrift auf schwachem Feuer 5 Minuten.

Man gibt die Klöße zu Backobst oder mit brauner oder zerlassener Butter, Zucker und Zimt.

MehlkloÙe mit Pflaumen gefüllt

für 4—6 Personen.

500 g = 1 l Mehl,	2 Eigelb oder 2 Eier,
$\frac{1}{4}$ l Wasser,	Salz,
20 g = 1 Eßl. Butter,	frische entsteinte Pflaumen.

Butter und Wasser werden aufgekocht, über das Mehl gegossen und schnell verrührt, abgekühlt gibt man 2 Eigelb, oder wenn man die KloÙe fester haben will, 2 ganze Eier und etwas Salz dazu.

Man drückt in die rund geformten KloÙe eine Vertiefung, legt eine Pflaume hinein und formt die KloÙe rund. Man kocht die KloÙe in Salzwasser 8—10 Minuten. Man gibt braune Butter, Zucker und Zimt dazu.

ApfelmloÙe

für 4—6 Personen.

500 g Mehl,	500 g gute Äpfel,
1—2 Eier,	1 Eßl. geschmolzene Butter,
$\frac{1}{4}$ — $\frac{3}{8}$ l Wasser oder Milch,	Zucker, Zimt, Butter.
Salz,	

Zu dem Mehl gibt man Eier, Salz, verrührt alles mit Wasser oder Milch, gibt die geschmolzene Butter dazu und klopft den Teig, bis er vom Löffel losläÙt. Dann schüttet man die geschälten, in recht kleine Stücke geschnittenen Äpfel hinein, vermischt dieselben gut mit dem Teig. Verwendet man saure Äpfel, so müssen sie vorher eingezuckert werden. Die KloÙe werden mit einem Eßlöffel abgestochen und in gesalzenes, kochendes Wasser gelegt und nach Vorschrift 10 Minuten gekocht. Es dürfen nicht zu viel KloÙe mit einmal in die Pfanne gelegt werden. Man erhält aus der Masse 30 bis 33 KloÙe. Man gibt dazu braune Butter, Zucker und Zimt.

Restverwendung: Die KloÙe können aufgebraten, Zucker und Zimt dazu gereicht werden.

Birnen und KloÙe

für 4—6 Personen.

$\frac{3}{4}$ —1 kg Birnen,	250 g = $\frac{1}{2}$ l Mehl zu ein-
250 g Äpfel,	fachen MehlmloÙen,
Wasser,	siehe: einfache MehlmloÙe oder
Zucker,	KloÙe von garen Kartoffeln
Apfelsinenschale,	GrieÙmloÙe oder
Kartoffelmehl,	feine SemmelmloÙe.

Birnen und Äpfel werden geschält, je nach der Größe gespalten oder in vier Teile geschnitten, mit Wasser, Zucker, Apfelsinenschale weich gekocht, mit etwas Kartoffelmehl gebunden, mit wenig Salz abgeschmeckt, dann werden die abgekochten Klöße hineingegeben. Dazu gibt man: geräucherten Schinken, geräuchertes, abgekochtes oder gebratenes Bauchstück, oder gebratene Koteletts.

MehlklöÙe mit SpecksoÙe

für 4–6 Personen.

3 mal das Rezept: Einfache MehlklöÙe, | 1 mal das Rezept: SpecksoÙe.

Man reicht dazu gebratenes, geräuchertes Bauchstück.

KlöÙe mit Backobst

für 4–6 Personen.

Verschiedene KlöÙe. Pommerische KlöÙe, Karthäuser KlöÙe, Semmel-, GrieÙklöÙe, Hefe-, Mehl- od. KartoffelklöÙe,	125 g getrocknete Birnen, 125 g getrocknete Äpfel, 125 g getrocknete Pflaumen, Zitronenschale, Wasser, Zucker, Kartoffelmehl,
--	--

GroÙe Birnen und Äpfel werden durchgeschnitten, Pflaumen können ausgesteint werden. Das Obst wird mit lauwarmem Wasser gewaschen, eingeweicht, mit dem Einweichwasser gekocht. Die Birnen brauchen längere Zeit zum Aufquellen, deshalb kocht man sie zuerst halb weich, gibt dann die Pflaumen, Äpfel, Zitronenschale und etwas Zucker hinzu, das Wasser muß reichlich überstehen. An der Seite des Feuers wird das Obst langsam weich geschmort, es soll möglichst seine Form behalten. Ist das Obst weich, schmeckt man es mit wenig Zucker ab und bindet es mit Kartoffelmehl.

Das Obst wird in eine tiefe Schale geschüttet, die betreffenden KlöÙe heraufgelegt, dazu gibt man gebratene Koteletts, rohen, abgekochten Schinken, geräuchertes, abgekochtes oder gebratenes Bauchstück.

Feine SemmelklöÙe

für 4 Personen.

75 g alte Semmel, 30 g süÙe, geriebene Mandeln, 3 bittere, geriebene Mandeln, $\frac{1}{2}$ Teel. Salz, etwas abger. Zitronenschale,	20 g Zucker, 20 g Mehl, 40 g geriebene Semmel, 75 g Butter, 2 Eier.
--	---

Die Semmel wird eingeweicht, gut ausgedrückt, die Zutaten, bis auf Butter und Eier, dazugegeben und gut verrührt. In die geschmolzene Butter gibt man die Semmelmasse und macht einen Brühteig, verrührt gleich 1 Ei darin und abgekühlt das 2. Ei. Die abgestochenen Klöße werden 5 Minuten in Salzwasser gekocht. Man gibt die Klöße zu Backobst und frischem, gekochten Obst.

Bommerische Klöße.

500 g = 1 l Mehl, 2 Eier, | 5 kleine Semmel, Salz,
etwa $\frac{1}{2}$ l Milch od. Wasser, | Butter, Schmalz oder Palmin.

Mehl, Eier, Salz und Milch werden zu einem lockeren Teig geschlagen, darunter die in Schmalz gerösteten Semmelbrocken gemischt, die Klöße in kochendes Salzwasser gelegt und in 10 Minuten gar gekocht.

Karthäuser Klöße.

6 Semmel, | etwas Zucker, Zitronenzucker
 $\frac{1}{2}$ l Milch, | od. Dr. Detker's Vanillin,
2 Eier, | 1 Prise Salz.

Die Semmelkruste wird abgerieben und die Semmel durchgeschnitten. Die anderen Zutaten werden verquirlt, die Semmel darin geweicht und in der abgeriebenen Semmel gewendet und in Fett schwimmend hellbraun gebacken. Man gibt dazu Wein-, Fruchtsoße oder Backobst.

Gebäckene Ägel.

Einmal das Rezept Karthäuser Klöße. Die Semmel bleiben ganz und werden nach dem Panieren mit Mandeln gespickt, dann gebacken und mit Zucker bestreut.

Quarkklöße

für 6 Personen.

1 kg Quark, | 1—2 Eier,
80—100 g Kartoffelmehl, | 1 Teel. Salz,
80—100 g Weizenmehl, | 80 g Korinthen,
80—100 g Zucker, | 60 g Butter, gebräunt,
4 gekochte geriebene Kartoffeln, | Zucker, Zimt.

Der Quark muß fein verrieben werden, dann rührt man die übrigen Zutaten dazu, verarbeitet den Teig gut, gibt zuletzt die gut gewaschenen Korinthen dazu. Man kocht einen Probekloß und kocht die Klöße in etwa 5 Minuten gar. Die Klöße werden mit Butter, Zucker und Zimt zu Tisch gegeben.

HefeklöÙe

für 6 Personen.

375 g Mehl,
3 Eier,
 $\frac{1}{8}$ l erwärmte Milch,
50 g Butter,

Salz,
etwas Zucker,
30 g Hefe.

Die Hefe wird mit etwas Milch aufgelöst. Mehl, Eier, Salz, etwas Zucker und Hefe verrührt man nach und nach mit der Milch zu einem ziemlich festen Teig, klopft denselben mit einem Holzlöffel tüchtig durch und gieÙt nach und nach die geschmolzene Butter hinzu. Ist der Teig recht feinblasig, bestreut man ihn mit Mehl, stellt ihn an einen warmen Ort zum Aufgehen, dann schlägt man ihn wieder mit dem Holzlöffel durch. Ist der Teig zu lose, kann noch Mehl hinzugenommen werden. Man formt mit einem Blechlöffel runde KlöÙe, so groß wie ein kleiner Apfel, läÙt sie auf einem mit Mehl bestreuten Blech nochmals aufgehen und kocht sie in kochendem gesalzenen Wasser in etwa 10 Minuten gar. Man muß nicht zuviel auf einmal kochen, da sie sehr aufgehen. Ein dünnes, spitzes Hölzchen sticht man in einen Klotz, ist dasselbe beim Herausziehen trocken, sind die KlöÙe gar. Sie werden mit einem Schaumlöffel herausgenommen. Man rikt sie auf der einen Seite etwas auf, um das Zusammenfallen zu verhindern. Diese KlöÙe können zu Backobst gegeben werden oder mit FruchtsoÙe oder brauner Butter, Zucker und Zimt. Man erhält etwa 30 KlöÙe.

Die HefeklöÙe können zu Rinderbraten gegeben werden, dann bleibt der Zucker fort.

Besser ist es, die KlöÙe in einem Dampftopf zu kochen, oder man spannt ein weißes nasses Tuch straff über eine Pfanne mit gesalzenem kochendem Wasser, legt die KlöÙe herauf, deckt sie mit einer Schüssel zu und läÙt sie in dem Dampf gar werden.

GriechklöÙe zu Backobst

für 4–6 Personen.

250 g GrieÙ,
 $\frac{1}{2}$ l Milch,
50 g Butter,
2–3 Eier,

2 EÙl. Zucker, Salz,
8 bittere, ger. Mandeln oder
 $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Detter's
Vanillin-Zucker.

Mit einem Teil der Milch verrührt man den GrieÙ. Die übrige Milch wird mit Butter und Salz aufgekocht, der verrührte GrieÙ hineingeschüttet und etwa 10 Minuten auf

dem Feuer gerührt, bis die Masse gar ist und vom Gefäß losläßt. Dann rührt man gleich 1 Ei dazu. Läßt den Teig etwas abkühlen und gibt nach und nach die übrigen Eier, Zucker und Mandeln hinein, schmeckt den Teig ab. Man macht einen Probekloß. Die Klöße werden nach Vorschrift auf schwachem Feuer in 4—5 Minuten gar gekocht.

Klöße von garen Kartoffeln I

für 4—6 Personen.

1 kg gef. geschälte Kartoffeln,	50 g Weißbrot oder 1 Brötchen in Würfeln,
125 g Kartoffelmehl,	20 g Butter oder Schmalz z. Röstn.
1 Eßl. Salz,	
½ l kochende Milch,	

Man streut Kartoffelmehl und Salz über die kalten, geriebenen Kartoffeln, brüht die Masse mit der kochenden Milch, knetet den Teig gut durch und formt runde, große Klöße, in deren Mitte man die gelb gerösteten Semmelwürfel verteilt. Man wendet die Klöße in Kartoffelmehl und kocht sie ¼ Stunde in Salzwasser. Sie können zu Fleisch und Backobst gegeben werden.

Klöße von garen Kartoffeln II

für 4—6 Personen.

750 g mit der Schale gekochte, geschälte Kartoffeln,	300 g = ½ l Mehl,
100 g Butter oder Margarine,	2—4 Eier,
	Salz nach Geschmack.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, mit den erkalteten, geriebenen Kartoffeln, Mehl, ganzen Eiern und Salz gut vermischt. Einen Kloß kocht man zur Probe, ist er zu weich, muß man Mehl, ist er zu fest, etwas Milch hinzunehmen. Die Klöße werden mit dem Eßlöffel in kochendes Salzwasser gelegt und müssen etwa fünf Minuten kochen. Man gibt sie mit Speck, der mit Zwiebeln ausgebraten ist, oder zu Backobst, dann bereitet man nur ½ Rezept. Man kann diese Klöße auch rund formen, wie Klopse, etwa 20—24 Klöße aus dem Teig.

Große Kartoffelklöße mit verschiedener Füllung

für 4—6 Personen.

Ein Rezept: Klöße von garen Kartoffeln II. Man bereitet den Teig, drückt in die rund geformten Klöße eine Vertiefung, füllt einen Teelöffel voll von den verschiedenen Füllungen hinein, oder eine Pflaume, drückt den Teig darüber fest zusammen und formt die Klöße rund, etwa 20—24 Stück aus der Masse und kocht sie in Salzwasser 8—10 Minuten.

Pflaumenmus (festes) oder Marmelade 200 g.

Pflaumen (frische), 20—24 Stück, entsteint, eingezuckert.

Bacpflaumen, 20—24 Stück entsteint, weich gekocht, sie müssen ganz bleiben.

Zu den mit Obst gefüllten Klößen gibt man braune Butter, Zucker und Bimt.

Mohnfüllung 1 Rezept, siehe: Mohnfüllung.

Quarkfüllung, von: 350 g Quark, 1 Ei, 50 g Zucker, 30 g Korinthen, 3 bitteren Mandeln, etwas geriebener Zitronenschale. Alles wird gut miteinander vermischt.

Zu den mit Mohn oder Quark gefüllten Klößen gibt man braune Butter und Zucker.

Fleischfüllung von 250 g Klopsfleisch oder 250 g garen, fein gehackten Fleischresten, zubereitet wie Klopssteig, nur ohne Zwiebeln. Zu den mit Fleisch gefüllten Klößen gibt man braune Butter.

Ausgebratene Speckwürfel von 125 g Speck. Man gibt die Klöße zu Bacobst.

Geröstete Semmelbröckchen von 2—3 Semmeln. Man gibt die Klöße zu Bacobst.

Klöße von garen Kartoffeln II mit Käse

für 4—6 Personen.

Man bereitet ein Rezept Klöße.

Über die fertigen Klöße gießt man etwas braune Butter und streut geriebenen, pikanten Käse über oder

Man gibt in den fertigen Klößeteig 100 g geriebenen, pikanten Käse, kocht die Klöße 8—10 Minuten und gibt braune Butter dazu.

Klöße von garen Kartoffeln II mit Spinat

für 4—6 Personen.

Man bereitet ein $\frac{3}{4}$ Rezept Klößeteig. 250 g Spinat wird fein gehackt, in etwas Butter gedünstet und mit dem Teig vermischt. Man formt kleinere, längliche oder runde Klöße, kocht sie in Salzwasser gar und gibt sie mit brauner oder zerlassener Butter zu Tisch.

Klöße von garen und rohen Kartoffeln

für 4–6 Personen.

500 g mit der Schale gef. geschälte Kartoffeln,	2 Eier,
1½ kg geschälte, rohe Kartoffeln,	Salz,
75 g Mehl,	Speck oder Butter,
	Zwiebel,
	gebratenes geräuch. Bauchstück.

Die rohen Kartoffeln werden schnell in eine Schüssel gerieben, dann in einem Tuch gut ausgepreßt. Die im Wasser abgeforderte Stärke wird wieder zu den Kartoffeln gegeben. Die garen Kartoffeln werden geschält und gerieben und mit den ausgedrückten, rohen Kartoffeln vermischt. Man tut Mehl, Eier und Salz hinzu, arbeitet alles gut durch, kocht einen Klob zur Probe, ist er zu fest, gibt man etwas Wasser, ist er zu lose, gibt man etwas Mehl hinzu. Die Klöße werden länglich geformt, in kochendem Salzwasser abgekocht. Zu den Kartoffelklößen gibt man Speck oder Butter mit Zwiebeln ausgebraten.

Eiergerichte.**Eier zu kochen.**

Die Eier werden gewaschen, am besten mit Wasser und Salz. Man läßt genügend Wasser, daß die Eier gut bedeckt sind, aufkochen, tut die Eier vorsichtig auf einmal hinein, bei vielen Eiern in einem Netz. Pflaumenweiche Eier kocht man 4 Minuten, harte 10 Minuten. Will man die Eier besonders wohlschmeckend und leichter verdaulich kochen, setzt man sie mit kaltem Wasser auf und läßt sie aufkochen, ein weiches Ei läßt man 1–2 Minuten, ein pflaumenweiches Ei 2–3 Minuten, ein hartes Ei 5 Minuten nachbrühen. Ein hartes Ei zur Verzierung läßt man 5 Minuten kochen und 8 Minuten brühen. Bei scharfem und längerem Kochen bildet sich ein dunkler Rand um das Eigelb, das Eiweiß wird hornartig und dadurch schwer verdaulich. Nach dem Kochen legt man die Eier einen Augenblick in kaltes Wasser, die Schale löst sich dann besser ab. Zu harten Eiern kann man einen Zusatz von Senf, Mostich, Sardellen oder Senfsoße geben, um sie leichter verdaulich zu machen.

Hart gekochtes Eigelb allein gekocht.

Braucht man nur ein hart gekochtes Eigelb und nicht das gekochte Eiweiß, so sondert man das rohe Eigelb vom rohen Eiweiß. Tut in einen Schöpflöffel etwas heißes Wasser und läßt das Eigelb hineingleiten, hält den Löffel in eine Pfanne mit kochendem Wasser und läßt das Eigelb hart werden oder man kocht es in der Eierschale langsam in wenig Wasser und verwendet es dann.

Verlorene Eier (Falleier).

In kochendes Salzwasser gießt man ein wenig Essig, knickt das rohe Ei ein und bricht es schnell unmittelbar über dem kochenden Wasser auseinander oder man schlägt das rohe Ei in einen Holzlöffel und kippt es schnell in das kochende Wasser. Man läßt die Eier 5—8 Minuten langsam kochen. Nachdem man die Eier herausgenommen hat, beschneidet man sie sauber.

Spiegeleier oder Setzeier.

Man bereitet sie in einer irdenen oder emaillierten Setzeierpfanne. Man läßt etwas Butter in den Vertiefungen heiß werden, schlägt vorsichtig die Eier hinein, damit das Gelbe nicht zerreißt, streut Salz auf das Eiweiß und läßt sie auf schwachem Feuer, bis das Weiße fest geworden ist.

Die Spiegeleier können auch in der Stielpfanne bereitet werden, indem man in kochende Butter vorsichtig die Eier hineingleiten läßt und weiter verfährt wie oben. Die fertigen Eier werden auseinandergehört.

Soleier.

Die Eier werden langsam 8—10 Minuten gekocht. Die Schale wird ringsum geknickt, die Eier 24—30 Stunden in erkaltetes, scharfes Salzwasser oder salzige Fleischbrühe gelegt.

Gefüllte Eier.

4 Eier,	Salz, Essig,
1 Eßl. Speiseöl,	Cahenpfeffer,
3 Sardellen,	1 Scheibe geräuchert. Schinken.
½ geschälte, geweichte Semmel,	

Die hart gekochten Eier werden geschält, der Länge nach gespalten, die Eigelb herausgenommen. Die gut zerdrückten

Eigelb mischt man mit dem Speiseöl, einer sehr fein gehackten Sardelle, der Semmel, dem gehackten Schinken, Essig, Salz, Cayennepfeffer nach Geschmack und gibt zuletzt etwas Kapern hinein, dann füllt man die Masse etwas erhöht in die Eierhälften und verziert mit Sardellen, Gurken und Kapern.

Rühreier

für 1 Person 2—3 Eier.

2 Eier,	1 Teel. Butter,
2—4 Eßl. Milch oder Wasser,	Salz und Pfeffer.

Die Eier werden mit der Milch und etwas Salz gut verquirlt. Dann tut man die Butter in eine Stielpfanne, läßt sie zergehen und schüttet die Eier hinein. Sobald sie sich an den Boden der Pfanne angefest haben, werden sie mit einem Eßlöffel immer wieder abgeschabt, bis die ganze Masse nach Wunsch fest ist. Dann wird das Rührei auf einen Teller oder eine Schüssel gelegt. Zum Rührei gibt man kalte Beilage, Bratkartoffeln.

Rührei mit Bücklingen.

Auf die entgräteten Bücklinge schüttet man die fertigen Rühreier.

Rührei mit Schnittlauch.

Die fertigen Rühreier werden mit gehacktem Schnittlauch vermengt und bestreut.

Rührei mit Morcheln.

Die vorbereiteten Morcheln, siehe: Morcheln vorbereiten, werden einmal abgewellt, grob gehackt, mit Butter, Salz und Pfeffer auf dem Feuer kurz eingekocht. Die Morcheln gibt man auf eine Schüssel und schüttet die fertigen Rühreier darüber.

Eier mit Mayonnaise-Soße

für 4 Personen.

4—6 Eier,	$\frac{1}{4}$ l Mayonnaise-Soße.
-----------	----------------------------------

Die Eier werden hart gekocht, abgeschält, einmal durchgeschnitten. Die Soße füllt man auf eine kleine, runde oder längliche Schale und legt die warmen Eihälften darauf, verziert mit Petersilie oder grünem Salat.

Eier mit Schinken und Mayonnaise-Soße

für 4 Personen.

Butter,	40 g geriebener Parmesan- od.
4 Eier,	Schweizerkäse,
65 g gekocht., gehackt. Schinken,	$\frac{1}{4}$ l Mayonnaise-Soße.

4 Laffenköpfe werden mit Butter ausgestrichen, in jeden ein Ei getan. Der Schinken wird mit dem Käse vermischt und auf die Eier gelegt. Die Laffenköpfe werden in kochendes Wasser gestellt, zugedeckt und 10 Minuten langsam gekocht. Die Eier werden vorsichtig auf eine flache Schale gestürzt, mit grüner Petersilie und Tomatenscheiben verziert. Man reicht dazu Mayonnaisensoße.

Eier auf Herzoginnenart

für 6 Personen.

250 g rohe Kartoffeln,	1 Teel. Parmesankäse,
½ Eßl. Butter,	Salz.
1 Ei,	

Von den Zutaten wird ein Kartoffelbrei hergestellt.

Pilzfarcé: 65 g getrocknete, geweichte Steinpilze werden gar gekocht, gehackt, in 1 Eßl. Butter gedünstet, ½ Teel. Mehl übergestäubt, 1 Eßl. Fleischbrühe aufgefüllt, mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Statt der Steinpilze können Morcheln oder Pfefferlinge genommen werden.

6 verlorene Eier, 4—6 Minuten gekocht,

½ Rezept Bechamellesoße.

Man spritzt auf ein gebuttertes Blech Ringe von dem Kartoffelbrei, überbackt sie hellgelb, gibt sie auf die Anrichteplatte und füllt sie mit Pilzfarcé, legt darauf ein verlorenes Ei, überzieht dasselbe mit der Bechamellesoße und streut etwas grüne, gehackte Petersilie oder gehackte Pilze über.

Eiercroquettes.

¼ 1 dick gekochte, mit Salz und Maggi's Würze abgeschmeckte Bechamellesoße wird mit 5 hart gekochten, grob gehackten Eiern vermischt. Man formt von der erkalteten Masse 4 cm lange und 2 cm breite Röllchen, paniert sie zuerst in Mehl, Eiweiß und geriebener Semmel und backt sie in Fett schwimmend.

Eierfritassee

für 4 Personen.

4 hart gekochte Eier,	¾ 1 Fritassee-Soße,
400 g gepuzte Spargel und Blumenkohl, Mohrrüben, Erbsen, Pilze,	½ Rezept Semmelfarce zu Fritassee.

Die Eier werden in 4 Teile geschnitten. Von der Semmelfarce Röllchen geformt und gekocht. Das Gemüse wird ge-

kocht, geteilt oder in Stücke geschnitten. Die Frikasséesoße wird bereitet wie zum Kalbfrikassée. Die Gemüse und Klößchen kocht man nun in der Soße vorsichtig auf, gibt zuletzt die Eier dazu.

Verzierung: abgekochte Gemüse und Klößchen.

Käse-Eierspeise.

Man streicht eine niedrige Auflaufform oder einen tiefen Teller stark mit guter Butter aus, belegt den Boden mit dünnen Weißbrotscheiben, darüber legt man dünne Scheiben Schweizerkäse, diese bedeckt man mit aufgeschlagenen Eiern — die Eigelb müssen ganz bleiben — streut etwas Salz über, stellt die Speise in den Bratofen und läßt sie bei nicht zu scharfer Hitze darin, bis das Eiweiß fest wird.

Man kann auch den Boden der Auflaufform mit leicht angebratenen Bauchstückchen belegen, dann streicht man die Form nicht mit Butter aus.

Kiebitzeier.

Man muß die Eier schwimmen, um zu prüfen, ob sie frisch sind. Man legt eins nach dem andern in kaltes Wasser. Die frischen Eier sinken schnell zu Boden, die angebrüteten schwimmen oben. Die Kiebitzeier werden mit kaltem Wasser aufgesetzt, 10 Minuten nicht zu scharf gekocht. Nach dem Kochen muß das Eiweiß bläulich und klar sein. Hat es ein gelbliches Aussehen, so ist das Ei nicht zu gebrauchen. Die Eier werden in einer erwärmten, gefalteten Serviette angerichtet.

Kalte, süße Speisen.

Flammeri ist eine gekochte, süße, in einer Form oder Schüssel erkaltete Speise — die auch gestürzt werden kann — zu der man Frucht-, Vanille- oder Schokoladensöße gibt.

Jeder Flammeri besteht aus:

Grundlage — Mahlerzeugnisse, Stärkemehle.

Flüssigkeit — Wasser, Milch, Fruchtfaft.

Geschmackgebende Zutaten — Zucker, Zitrone, Vanille, Mandeln, Schokolade.

Bindemittel — Eigelb.

Lockerungsmittel — Eiweiß.

Mengenverhältnis:

für 4—6 Personen.

1 l Flüssigkeit,	1—2 Eier,
80—120 g Mahlerzeugnisse,	Zucker, $\frac{1}{2}$ Teel. Salz.

Herstellung:

Die Flüssigkeit mit den geschmackgebenden Zutaten aufkochen, die Mahlerzeugnisse hineingeben, die Stärkemehle mit etwas von der angegebenen Flüssigkeit verrühren, auf schwachem Feuer unter Rühren 5—15 Minuten kochen. Die Eigelb werden schnell untergerührt, zuletzt der Eiweißschnee, der einmal aufkochen muß. Der Flammeri wird in eine mit Wasser ausgespülte Form gefüllt und nach dem Erkalten gestürzt.

Crème ist eine kalte, süße, lockere Speise, auf kaltem oder warmem Wege hergestellt, die meistens mit Gelatine gebunden, in Glaschalen, oder aus Formen gestürzt, gereicht wird.

Crème auf kaltem Wege hergestellt, besteht aus:

Eiern, Zucker, geschmackgebenden Zutaten.
 Bindemittel — Gelatine, Agar-Agar oder Hausenblase.
 Lockerungsmittel — Eiweißschnee oder Schlagsahne.

Mengenverhältnis:

für 1 Person.

1 Eigelb,	20 g = 1 Eßl. Zucker,
1 Eiweiß zu Schnee geschlagen,	Blatt = 2 g Gelatine.

Herstellung:

Gelatine wird $\frac{1}{4}$ Stunde eingeweicht. Eigelb und Zucker werden 15—20 Minuten schaumig gerührt, die geschmackgebenden Zutaten dazugegeben. Die geweichte Gelatine wird aus dem Wasser genommen, in einem Schälchen heiß gestellt, dadurch gelöst und sofort heiß mit einmal in die Crème gegeben. Fängt die Crème an dicklich zu werden, muß der Eiweißschnee schnell untergerührt und die Masse sofort in die Glaschale oder Form gefüllt und kalt gestellt werden.

Crème auf warmem Wege hergestellt besteht aus:

Eiern, Zucker.

Geschmackgebenden Zutaten.

Flüssigkeit — Wasser oder Milch.

Bindemittel — Gelatine, Agar-Agar, Hausenblase od. Mehl.

Lockerungsmittel — Eiweißschnee oder Schlagsahne.

Mengenverhältnis:

für 1 Person.

1 Eigelb,		1—2 Blatt = 2—3 g Gelatine,
30—40 g Zucker,		1 Eiweißschnee oder
4—6 Eßl. Flüssigkeit,		2—3 Eßl. Schlagsahne.
geschmackgebende Zutaten,		

Herstellung:

Eigelb und Zucker werden schaumig gerührt.

Flüssigkeit und geschmackgebende Zutaten werden aufgekocht, allmählich zu Eigelb und Zucker gegeben und auf dem Feuer unter Rühren bis zum Kochen gebracht.

Gelatine wird $\frac{1}{4}$ Stunde eingeweicht, abgetropft in die heiße Masse gegeben; diese muß kalt gestellt werden und unter Rühren dicklich werden, dann zieht man schnell Eiweißschnee oder Schlagsahne herunter und füllt die Creme in eine Glasschale oder Form.

Dielt eine Creme zu sehr, bevor Eiweißschnee oder geschlagene Sahne hineinkommt, kann sie durch Erwärmen wieder gelöst werden. Für das Gelingen der Cremes ist es wesentlich, daß man zur richtigen Zeit Eiweißschnee oder Schlagsahne unter die Masse zieht.

Die fertige Creme wird in eine Glasschale oder eine Form gefüllt, aus letzterer nach dem Erfalten ausgestürzt.

Cremes, die mit Schlagsahne hergestellt sind, und Buttercremespeisen können besonders gut aussehend angerichtet werden, wenn man sie in eine Kuppelform füllt. Zu diesen Cremes nimmt man ein Blatt Gelatine mehr, als im Rezept angegeben ist. Die Masse wird am besten auf Eis gestellt, ist sie dicklich, kann man sie in $\frac{2}{3}$ zu $\frac{1}{3}$ teilen und den größeren Teil in die auf Eis gestellte Form füllen und am Rande etwa 2 cm dick nach oben streichen, den kleineren Teil rosa färben, nach Belieben Früchte hineingeben und in die Form füllen, dann kaltstellen. Die Creme kann in 3 Teilen verschieden gefärbt, lagenweise in die Form gefüllt werden. Ausgestürzt verziert man die Speise mit Schlagsahne, Eiswaffeln, Früchten, Makronen.

Süße Gelees mit Gelatine

sind kalte, durchsichtige, süße Speisen, die aus Wein, Frucht-säften, Wasser mit Zucker und Gelatine hergestellt, in Glasschalen oder aus Formen gestürzt, gereicht werden.

Mengenverhältnis: für 2 Personen $\frac{1}{4}$ l Flüssigkeit, Zucker, 8—12 g Gelatine.

Herstellung: Zucker und Wasser werden klar gekocht, die geweichte Gelatine darin gelöst, Wein oder Fruchtsaft dazugegeben.

Zu Gelee in Glaschalen nimmt man weniger Gelatine; für ausgestürztes, besonders mit Einlage von Früchten hergestelltes Gelee nimmt man mehr Gelatine.

Flancs sind kalte Speisen von **F r u c h t b r e i** hergestellt, siehe: Apfel- und Aprikosenspeise, sie werden in Formen gefüllt und erkaltet gestürzt.

Vorbereitung der Formen.

Die Formen sind stets vor der Herstellung der Speisen vorzubereiten. Man verwendet Formen aus Glas, Porzellan, Metall.

Formen zu **F l a m m e r i s** werden mit kaltem Wasser ausgespült.

Formen zu **C r e m e s** werden mit Öl ausgestrichen und Puderzucker ausgestreut, oder man bereitet die Form gar nicht vor und taucht sie vor dem Ausstürzen mit der Speise einen Augenblick in heißes Wasser.

Gallerte.

Gelatine wird aus Knochen, Häuten, Sehnen, Knorpeln gewonnen. Es gibt weiße und rote Gelatine und darin verschiedene Sorten. Man muß die beste Gelatine verwenden, da die geringeren Sorten nicht so viel Gallertstoff enthalten und den Speisen einen schlechten Geschmack geben. Gute Gelatine muß durchsichtig und dünn sein und ein Blatt etwa 2 g wiegen, rote Gelatine ist etwas schwerer.

Gelatine wird in reichlich kaltem Wasser $\frac{1}{4}$ Stunde geweicht, auf einen Durchschlag zum Abtropfen geschüttet.

a) Zu **C r e m e s a u f k a l t e m W e g e** hergestellt wird die geweichte, abgetropfte Gelatine in einem Schälchen heiß gestellt, mit dem eingezogenen Wasser löst sie sich und wird sofort heiß auf einmal unter Rühren in die Creme gegeben.

b) Zu **C r e m e s u n d G e l e e s a u f h e i ß e m W e g e** hergestellt wird die geweichte, abgetropfte Gelatine gleich zu der heißen Creme oder dem Gelee gegeben.

c) Zu **A s p i k s** wird die geweichte, abgetropfte Gelatine gleich zu der heißen Brühe gegeben.

Die Menge der Gelatine richtet sich nach der Sauerzeit, der Art des Anrichtens und ob die Speisen längere oder kürzere Zeit bis zum Gebrauch stehen bleiben. Die Cremes oder Aspiks können gestürzt oder in Glaschalen gereicht werden.

Hausenblase oder Agar-agar können statt Gelatine verwendet werden. Die beste Sorte Hausenblase wird aus der Schwimmblase des Störz, Hausen oder Sterlet bereitet. Die Hausenblase muß eine durchsichtige, silberweiße Farbe haben, geruch- und geschmacklos sein. Auf $\frac{1}{4}$ l Flüssigkeit rechnet man 8 g Hausenblase, dieselbe löst sich schwer auf; sie muß klein gestoßen oder geschnitten und mit kalter Flüssigkeit geweicht und dann gekocht werden.

Agar-agar ist eine Algenart von gallertartiger Beschaffenheit. 1 Stange wiegt etwa 7—8 g und reicht für $\frac{3}{4}$ bis 1 l Flüssigkeit. Agar-agar wird $\frac{1}{2}$ Stunde in kaltem Wasser geweicht, die schwammige, aufgelöste Masse läßt man abtropfen, zerteilt sie in kleine Stücke und kocht sie mit etwas Wasser $\frac{1}{2}$ Stunde.

Schlagsahne zu Schaum zu schlagen.

Das Maß der Schlagsahne ist immer von ungeschlagener Sahne gerechnet. Um Schlagsahne zu Schaum zu schlagen, braucht man sehr fette, süße Sahne, die, bevor sie geschlagen wird, 1 Stunde in Eis oder kaltem Wasser stehen muß. Sie wird mit einem Schneebesen in einer tiefen irdenen oder Porzellananschüssel oder in einem Messingkessel zu Schaum geschlagen. Die geschlagene Sahne wird ungesüßt in Cremes gegeben.

Zur **Verzierung** von Speisen oder Torten, zur Füllung von Kuchen wird die geschlagene Sahne mit Zucker und Vanille abgeschmeckt.

Schlagsahne billiger herzustellen. Auf $\frac{1}{2}$ l Schlagsahne 3 Eiweißschnee, Vanille, Puderzucker, vier Blatt weiße Gelatine. Die Gelatine wird geweicht, an heißer Stelle gelöst. Die geschlagene Sahne wird mit dem steifen Eiweißschnee gemischt, abgeschmeckt, dann die gelöste heiße Gelatine schnell heruntergezogen.

Kaffee-Extrakt zubereiten.

Wenn Kaffee-Extrakt zu Speisen und Eis verwendet wird, rechnet man zu $\frac{1}{4}$ l Extrakt etwa 60 g Kaffee und gießt $\frac{3}{8}$ l Wasser auf, weil in dem Kaffeesatz Wasser zurückbleibt.

Flammeris.

Mondaminflammeri

für 6 Personen.

1 l Milch,	1—2 Eier,
80 g Mondamin oder Gustin,	100 g Zucker,

5 g = $\frac{1}{2}$ Teel. Salz,	50 g süße, geriebene Mandeln,
$\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Detter's Vanillin-Zucker oder	

Mit etwas kalter Milch verrührt man das Mondamin und Eigelb. Die übrige Milch kocht man mit Zucker, Salz, Vanillin auf, zieht sie zur Seite, gibt das eingerührte Mondamin dazu und läßt es unter beständigem Rühren 5 Minuten kochen, gibt den Eiweißschnee dazu, läßt einmal aufkochen. Die Masse wird in eine gespülte Form gefüllt, nach dem Erkalten gestürzt und Fruchtsoße dazu gegeben.

Griechflammeri

für 6 Personen.

1 l Milch,	oder $\frac{1}{2}$ abger. Zitronen-
120 g grober Grieß,	
100 g Zucker,	5 g = $\frac{1}{2}$ Teel. Salz,
10 bittere geriebene Mandeln,	1—2 Eier,
	$\frac{1}{2}$ l Fruchtsoße.

Mit etwas Milch verrührt man den Grieß. Die übrige Milch kocht man mit Zucker, Mandeln, Salz auf, zieht sie zur Seite, gibt den eingerührten Grieß dazu und kocht ihn unter Rühren etwa $\frac{1}{4}$ Stunde, dann werden die mit etwas Wasser verklopften Eigelb dazu gerührt, einmal aufgekocht und der Eiweißschnee an der Seite des Feuers dazugegeben und ebenfalls einmal aufgekocht. Dann wird der Flammeri in eine gespülte Form geschüttet, erkaltet ausgestürzt und Fruchtsoße dazu gegeben.

Mondamin- oder Griechflammeri mit Obst (Tutti-frutti)

für 6 Personen.

Man bereitet den Flammeri, nur etwas loser, mit 70 g Mondamin oder 100 g Grieß und je 80 g Zucker. Ein Kompott von 500 g Obst (Äpfeln, Birschen, Pflaumen, Stachelbeeren) füllt man in eine Schale und gibt den etwas abgekühlten Flammeri darüber.

Eiweißflammeri mit Weizenmehl

für 6 Personen.

$\frac{3}{4}$ l Milch,	100 g Zucker,	
125 g bestes Weizenmehl,		etwas Salz,
60 g süße, geriebene Mandeln,		10 Eiweiß,
2 g bittere, gerieb. Mandeln,		1 l Fruchtsoße.

Weizenmehl wird mit etwas kalter Milch eingerührt. Die übrige Milch wird mit Mandeln, Zucker, Salz aufgekocht, das eingerührte Weizenmehl unter Rühren zu der kochenden Milch gegossen und aufgekocht, der Eiweißschnee wird hinzugegeben, die Masse noch einmal aufgekocht, in eine Porzellanform gefüllt und nach dem Erkalten ausgestürzt. Man gibt Fruchtsoße dazu.

Zitronenflammeri

für 6 Personen.

½ l Wasser, ½ l Apfelwein,	1 Prise Salz,
80 g Mondamin oder Gustin,	3 Eier,
½ abgeriebene Zitronenschale,	Saft von 2—3 Zitronen,
150 g Zucker,	½ l Fruchtsoße.

Das Mondamin wird mit den Eigelb und etwas Wasser glatt gerührt. Das übrige Wasser, Zitronenschale, Zitronensaft, Apfelwein, Salz, Zucker wird aufgekocht, unter Rühren das Mondamin dazu gegeben und 5 Minuten gekocht, der Eiweißschnee hinzugegeben, einmal aufgekocht. Die Masse wird in eine gespülte Form gefüllt, nach dem Erkalten gestürzt und Fruchtsoße dazu gegeben.

Weinflammeri

für 6 Personen.

½ l Wasser,	½ abgeriebene Zitronenschale,
80 g Mondamin oder Gustin,	3 Eier, 1 Messerspitze Salz,
½ l Weißwein od. Apfelwein,	150 g Zucker,
Saft von ½ Zitrone,	½ l Fruchtsoße.

Zubereitung wie Zitronenflammeri.

Rhabarberflammeri

für 6 Personen.

500 g Rhabarber, vorbereitet,	125—150 g Zucker,
½ l Wasser,	100 g Mondamin oder Gustin,
½ Päckchen Dr. Dettler's Vanillin-Zucker,	etwas Salz.

Mondamin wird mit etwas kaltem Wasser glatt gerührt. Der gewaschene Rhabarber wird in Stücke geschnitten, mit ½ l Wasser weich gekocht und durch einen Durchschlag gerieben, dann mit Zucker und Vanillin aufgekocht. An der Seite des Feuers wird unter Rühren Mondamin dazu gegeben und in 5 Minuten gar gekocht. Man füllt die Masse in eine gespülte Form, stürzt sie nach dem Erkalten. Dazu gibt man Vanillesoße.

Man kann zwei Eiweißschnee unter die Masse rühren.

Roter Saftflammeri (Rote Grüze)

für 6 Personen.

$\frac{3}{4}$ l Himbeer-saft,	Mondamin, Sago od. Gustin, $\frac{1}{2}$ l Vanillesoße.
$\frac{1}{4}$ l Wasser,	
90 g Kartoffelmehl oder	

Das Kartoffelmehl wird mit etwas Himbeer-saft glatt gerührt, der übrige Saft mit dem Wasser aufgekocht und unter Rühren das Kartoffelmehl dazu gegeben. Auf schwachem Feuer läßt man aufkochen, unter Rühren in 5 Minuten gar brühen. Man gießt die Masse in eine gespülte Form oder Schale. Die erkaltete Speise wird gestürzt. Verwendet man Saft von frischen Früchten, so muß nach Geschmack Zucker dazu genommen werden. Hierzu gibt man Vanillesoße.

Rote Grüze

für 4—6 Personen.

$\frac{1}{2}$ l Wasser,	120 g Grieß, 1 Prise Salz, $\frac{1}{2}$ l Vanillesoße oder Milch.
$\frac{1}{2}$ l Himbeer-, Kirsch- oder Johannisbeersaft,	
Wasser und Saft werden zusammengegossen.	

Einem Teil davon behält man zum Verrühren des Grieß. Die übrige Flüssigkeit wird aufgekocht, dann kommt der verrührte Grieß und eine Prise Salz hinzu. Die Masse wird auf gelindem Feuer beständig gerührt, etwa eine Viertelstunde, bis der Grieß gar ist; dann füllt man denselben in eine gespülte Form und stürzt nach dem Erkalten. Man kann die Masse auch abgekühlt in eine Glasschale füllen. Man gibt dazu Vanillesoße oder Milch. Es können auch frische Früchte durchgestrichen verwendet werden.

Aprikosengrüze

für 4—6 Personen.

$1\frac{1}{8}$ l Wasser,	125—150 g Zucker, 1 Prise Salz, $\frac{1}{2}$ l Vanillesoße oder Milch.
125 g getrocknete Aprikosen,	
120 g Grieß,	

Die gewaschenen Aprikosen werden nachts über mit $\frac{3}{4}$ l Wasser eingeweicht, mit dem Einweichwasser gar gekocht und durchgeschlagen. Der Grieß wird mit etwas Wasser eingerührt. — Das übrige Wasser ($\frac{3}{8}$ l) wird mit dem Aprikosenbrei, dem Zucker vermischt, dies muß zusammen 1 l ergeben. Die Masse wird aufgekocht, der Grieß dazugegeben und in 10 bis 15 Minuten gar gekocht, nötigenfalls mit etwas Zitronensaft abgeschmeckt. Die Speise füllt man in eine gespülte Form und stürzt sie nach dem Erkalten oder man gibt sie etwas abgekühlt in eine Glasschale. Man reicht dazu Vanillesoße oder Milch.

Rhabarber-, Stachelbeer-, Pflaumen- oder Erdbeergrühe für 4—6 Personen.

$\frac{1}{2}$ l Wasser, 500 g Früchte, 120 g Grieß,	125—150 g Zucker, 1 Prise Salz, $\frac{1}{2}$ l Vanillesoße oder Milch.
---	---

Der gewaschene, in Stückchen geschnittene Rhabarber oder die ausgesteinten Pflaumen, die von Stielen und Blüten befreiten Stachelbeeren, oder die Erdbeeren werden mit Wasser weich gekocht und durch einen Durchschlag gerieben, dann mit dem Zucker aufgekocht. Die Masse muß 1 l ergeben. Der Grieß wird mit etwas kaltem Wasser glatt gerührt. An der Seite des Feuers wird unter Rühren der Grieß dazugeschüttet und in 10—15 Minuten gar gekocht. Die Speise füllt man in eine gespülte Form und stürzt sie nach dem Erkalten oder man kann die Masse auch etwas abgekühlt in eine Glasschale füllen. Man gibt dazu Vanillesoße oder Milch.

Schokoladenflammeri

für 4—6 Personen.

$\frac{3}{4}$ l Milch, 65 g Mondamin, Gustin oder 75 g Grieß, 125 g geriebene Schokolade, 25 g Kakao,	60 g Zucker, 1 Prise Salz, $\frac{1}{2}$ Stange Vanille oder $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Decker's Va- nillin-Zucker.
---	---

Mondamin oder Grieß werden mit etwas kalter Milch glatt gerührt. Schokolade, Kakao, Zucker, Vanille, Salz werden mit der übrigen Milch aufgekocht. An der Seite des Feuers wird unter Rühren Mondamin oder Grieß dazu gegeben. Mondamin läßt man 5 Minuten und Grieß $\frac{1}{4}$ Stunde kochen. Man kann den Schnee von 2—3 Eiweiß zuletzt zugeben, doch muß derselbe aufkochen. Der Flammeri wird in eine gespülte Form gefüllt, nach dem Erkalten gestürzt und Schlagahne oder Vanillesoße dazu gegeben.

Reisfloedenflammeri

für 4—6 Personen.

1 l Milch, 160 g Reisfloeden, 100 g Zucker, 30 g = $1\frac{1}{2}$ Eßl. Butter, etwas abger. Zitronenschale,	12 süße, 6 bittere, gerieb. Mandeln, 3 Eier, 5 g = $\frac{1}{2}$ Teel. Salz.
---	---

Die Reissflocken werden mit etwas kalter Milch glatt gerührt. Die übrige Milch wird mit Zucker, Butter, Zitronenschale, Mandeln aufgekocht. An der Seite des Feuers werden die Reissflocken hineingegeben, unter Rühren aufgekocht und an der Seite des Feuers in 3 Minuten gar gebrüht, bis die Masse dick ist, dann werden die mit 2 Eßl. Wasser verklopften Eigelb hinzugegeben und zuletzt der Eiweißschnee, derselbe muß einmal aufkochen. Der Flammeri wird in eine gespülte Form gefüllt, nach dem Erkalten gestürzt und mit Fruchtsoße zu Tisch gegeben. Man kann den Flammeri mit Mandeln spicken.

Marzipanflammeri

für 4–6 Personen.

1 l Milch,	100 g Kartoffelmehl, Mondamin oder Gustin,
Roseneffenz, 6 Eigelb,	1 Prise Salz,
125 g süße Mandeln,	½ l Fruchtsoße.
125 g Zucker,	

Die Hälfte der Milch wird aufgekocht. Mit der anderen Milch vermischt man die mit Mandeln, Zucker, Kartoffelmehl und Salz verrührten Eigelb, gibt die kochende Milch dazu, nimmt diese Masse auf das Feuer und kocht sie unter Rühren etwas dick, gibt zuletzt einige Tropfen Roseneffenz dazu, füllt sie abgekühlt in eine Glasschale. Man gibt dazu Fruchtsoße.

Welfenflammeri

für 4–6 Personen.

⅝ l Milch,	1 Prise Salz,
½ Bäckchen Dr. Detter's Vanillin-Zucker,	zur Soße:
¼ abgeriebene Zitronenschale,	4 Eigelb,
40 g Zucker,	75 g Zucker,
40 g Mondamin oder Gustin,	Saft von ½ Zitrone,
4 Eiweißschnee,	³ / ₁₆ l Apfelwein od. Weißwein,
	6 g Mondamin oder Gustin.

Mit etwas kalter Milch verrührt man das Mondamin. Die übrige Milch kocht man mit den geschmackgebenden Zutaten auf, gibt das Mondamin hinzu und läßt es unter beständigem Rühren 5 Minuten kochen, dann gibt man den Eiweißschnee dazu, läßt noch einmal aufkochen und füllt die etwas abgekühlte Masse in eine Glasschale.

Zur Soße werden die Zutaten verquirlt, dann auf dem Feuer mit einem Schneebesen bis zum Kochen geschlagen, etwas abgekühlt über den Flammeri gegossen und kalt gestellt.

Crèmes auf kaltem Wege hergestellt.**Zitronencreme**

für 6–8 Personen.

120 g Zucker,

6 Eier,

Saft von 2 Zitronen,

 $\frac{1}{2}$ abgeriebene Zitronenschale,

12 g weiße Gelatine.

4 Eßl. Wasser oder Wein.

Zucker und Eigelb werden in $\frac{1}{2}$ Stunde schaumig gerührt, der Zitronensaft, die Zitronenschale und die nach Vorschrift geweihte, heiß gelöste Gelatine, das Wasser dazu getan. Ist die Masse dickflüssig, wird schnell der Eiweißschnee heruntergerührt, in eine Glasschale gefüllt.

Verzierung: $\frac{1}{8}$ – $\frac{1}{4}$ l Schlagahne, Früchte, Gelee.

Apfelsinencreme I

für 6–8 Personen.

120 g Zucker,

6 Eier,

Saft von 2 Apfelsinen,

Saft von 1 Zitrone,

1 abgerieb. Apfelsinenschale,

12 g weiße Gelatine.

Zucker und Eigelb werden in $\frac{1}{4}$ – $\frac{1}{2}$ Stunde schaumig gerührt, der Zitronen- und Apfelsinensaft, die Apfelsinenschale und die nach Vorschrift geweihte, heiß gelöste Gelatine hinzugegeben. Ist die Masse dickflüssig, wird schnell der Eiweißschnee heruntergerührt und in eine Glasschale gefüllt.

Verzierung: Apfelsinen, Fruchtgelee oder $\frac{1}{8}$ – $\frac{1}{4}$ l Schlagahne.

Bananencreme I

für 6 Personen.

6–8 Bananen,

Saft von 2 Apfelsinen,

40 g Zucker,

2 Eßl. Arrak,

9–12 g weiße Gelatine,

 $\frac{3}{8}$ l Schlagahne,2 Bananen und $\frac{1}{8}$ – $\frac{1}{4}$ l

Schlagahne z. Verzierung.

Die Bananen werden geschält und roh durch ein Sieb gestrichen, mit den übrigen Zutaten gemischt. Die nach Vorschrift geweihte, heiß gelöste Gelatine wird hinzugegeben; wenn die Masse erkaltet und dickflüssig ist, wird die Schlagahne heruntergerührt und in eine Glasschale gefüllt und verziert.

Morgenröte

für 6–8 Personen.

Kompott von:

500 g Äpfeln oder Stachelbeeren oder 100 g Apfelschnitten,

4 Eier, 80 g Zucker,

4 g weiße Gelatine,

4 g rote Gelatine,

3 Eßl. Wasser,

 $\frac{1}{4}$ Päckchen Dr. Detter's Vanillin-Zucker, $\frac{1}{4}$ l Schlagahne z. Verzierung.

Das erkaltete Kompott legt man in eine Glasschale, rührt dann die Eigelb mit dem Zucker in $\frac{1}{2}$ Stunde schaumig, gibt die Vanille, die nach Vorschrift geweichte, heiß gelöste Gelatine, das Wasser hinzu. Ist die Masse dickflüssig, wird schnell der Eiweißschnee heruntergerührt. Diese Masse füllt man schnell auf das Kompott; ist sie steif geworden, verziert man mit der geschlagenen Sahne und streut rotgefärbten Zucker über. Nimmt man Kirsch- statt Apfelpompott, dann wird weiße Gelatine verwendet.

Götterspeise

für 6 Personen.

$\frac{3}{8}$ l Himbeerjast,	$\frac{1}{4}$ l Schlagrahne,
10 g weiße Gelatine,	Zucker, Vanillin,
$\frac{1}{2}$ Rezept Zitronencreme, kalt hergestellt,	10 Baiserkuchen.

Die nach Vorschrift geweichte, heiß gelöste Gelatine wird zu dem Himbeerjast gegossen, in eine Glasschale gefüllt. Ist das Gelee erstarrt, füllt man die oben angeführte Menge der Zitronencreme auf, ist auch diese erstarrt, streicht man nicht zu dick einen Teil der geschlagenen Sahne darüber, die mit Zucker und Vanillin abgeschmeckt ist, ordnet darauf die Baiserkuchen und verziert mit der übrigen Schlagrahne. Von dem Himbeergelee nimmt man aus der Mitte, ehe die Zitronencreme herausgegeben wird, etwas zur Verzierung heraus. Statt des Himbeergelees kann man $\frac{1}{2}$ Rezept Weingelee bereiten, das nur mit 10 g Gelatine zubereitet wird.

Makai

für 6 Personen.

$\frac{1}{2}$ l saure Sahne,	Zitronensaft nach Geschmack,
50 g süße, gerieb. Mandeln,	10 g weiße Gelatine,
2 bittere, geriebene Mandeln,	150 g Aprikosen- oder Johannisbeermarmelade.
3—4 Eßl. Zucker,	

Die saure Sahne wird zu Schaum geschlagen, die geriebenen Mandeln, Zucker, Zitronensaft und zuletzt die nach Vorschrift geweichte, heiß gelöste Gelatine dazugegeben. Die Masse wird in eine Glasschale gefüllt und muß steif werden, dann wird die Marmelade heraufgestrichen. Nach Belieben kann man die Speise mit gehackten Mandeln oder gehackten Pistazien bestreuen. Die Speise muß recht kalt gestellt werden.

Eiweißspeise mit Preiselbeeren

für 6 Personen.

4 Eiweiß,	3—4 Eßl. Zucker.
8 Eßl. Preiselbeeren,	

Das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen, Preiselbeeren und Zucker dazu gegeben, 5 Minuten mit einem Schneebesen geschlagen und in eine Glasschale gefüllt.

Eiweißspeise mit Fruchtfaft

für 6 Personen.

3 Eiweiß, ¼ l Kirsch- oder Himbeerfaft,	12 g Gelatine, zur Hälfte rote und zur Hälfte weiße, Zucker zum Abschmecken.
--	--

Die Eiweiß werden mit dem Saft ½ Stunde mit dem Schneebesen geschlagen. Dann gibt man die nach Vorschrift gewechte und heiß gelöste Gelatine dazu, schmeckt mit etwas Zucker ab, füllt die Speise in eine Glasschale und verziert sie mit ¼ l Schlagfahne. Nach Belieben kann man zuerst in die Schale Apfel-, Kirsch- oder Stachelbeerkompott legen.

Mandelcreme

für 6 Personen.

2 Eigelb, 1 Prife Salz, 60 g Ruderzucker, 60 g süße Mandeln,	½ l Schlagfahne, 6--8 g weiße Gelatine.
--	--

Die Eigelb werden mit dem Zucker schaumig gerührt, dann wird eine Prife Salz, die geriebenen Mandeln und die geschlagene Sahne, zuletzt die nach Vorschrift gewechte, heiß gelöste Gelatine dazu genommen. Die Creme wird in eine Glasschale gefüllt und kalt gestellt.

Erdbeer- oder Himbeerspeise

für 6 Personen.

¾ l Schlagfahne, ¼ l Erdbeerfaft od. Himbeer- faft, 1 Eßl. Rum,	10--12 g rote Gelatine, Zucker, ½ l Vanillesoße oder ¼ l Schlagfahne.
--	--

Die Schlagfahne wird steif geschlagen, dann rührt man den Erdbeerfaft, den Rum, die nach Vorschrift gewechte, heiß gelöste Gelatine dazu, schmeckt mit Zucker ab, füllt die Speise in eine Glasschale, stellt sie recht kalt und gibt dazu Vanillesoße oder verziert mit Schlagfahne. Man kann eingekochte, ganze Erdbeeren oder Himbeeren in die Creme geben.

Sahnespeise

für 6 Personen.

¾ l Himbeerfaft, ½ l süße Sahne,	26 g rote Gelatine, ½ l Vanillesoße.
-------------------------------------	---

Der Himbeersaft wird mit der nach Vorschrift geweichten und heiß gelösten Gelatine eine Weile geschlagen, dann gibt man die Sahne hinzu und füllt, gut verrührt, in eine Glasschale, die man kalt stellt. Es wird Vanillesoße dazu gegeben.

Speise von saurer Milch (Buttermilchspeise)

für 6 Personen.

1 l saure Milch od. Buttermilch,	1 Eßl. Rum,
200—250 g Zucker,	24 g rote Gelatine,
½ Päckchen Dr. Detker's Vanillin-Zucker,	¼ l Schlagrahme oder ½ l Vanillesoße.

Die saure Milch wird mit dem Zucker und Vanillin mit einem Schneebesen gut verklopft, dann gibt man den Rum und die nach Vorschrift geweichte und heiß gelöste Gelatine dazu, verrührt die Masse gut und füllt sie in eine Glasschale. Man gibt dazu Schlagrahme, Vanillesoße oder süße Sahne.

Schlagrahme mit Schwarzbrot (Preißelbeeren) und Schokolade

für 6 Personen.

250 g gerieb. Schwarzbrot,	etwas Dr. Detker's Vanillin-Zucker,
200 g geriebene Schokolade,	½ l Schlagrahme.
1 Eßl. Rum,	
Zucker,	

Die Schokolade wird mit dem Schwarzbrot, Rum und Zucker nach Geschmack vermischt, in eine Glasschale gefüllt, darüber geschlagene Sahne gegeben, die mit Vanillin und Zucker abgeschmeckt ist. Man verziert die Speise, indem man etwas Sahne zurückbehält, diese mittels einer Ruchenspritze oder Papiertüte in verschiedenen Formen aufspritzt. Man kann auch Schokolade, Preißelbeeren (500 g), Schlagrahme abwechselnd in eine Glasschüssel einschichten.

Apfelsinenspeise mit Quark (Glumse)

für 4—6 Personen.

¾ kg Quark,	etwas Zitronensaft,
1 abger. Apfelsinenschale,	100 g Zucker, 1 Prise Salz,
Saft von 3—4 Apfelsinen,	14 g weiße Gelatine.

Der weiche Quark wird gut verrührt, mit den übrigen Zutaten vermischt und abgeschmeckt. Man richtet die Speise in einer Glasschale an und verziert mit Apfelsinenscheiben.

Quarkspeise mit Schwarzbrot

für 4—6 Personen.

½ kg Quark,	Dr. Detker's Vanillin-Zucker,
300 g gerieb. Schwarzbrot,	Fruchtgelee od. eing. Früchte.

Der weiche Quark wird gut verrührt, mit Vanillin und Zucker vermischt und abgeschmeckt, lagenweise mit Schwarzbrot und Gelee in einer Glasschale angerichtet.

Stippmilk

für 4—6 Personen.

$\frac{1}{2}$ kg Quark,	Zucker,
$\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ l süße Sahne,	Fruchtsäfte oder eingemachte
am besten Schlag-Sahne,	Früchte.

Weicher frischer Quark wird gut verrieben und mit der Sahne schaumig geschlagen, mit Zucker abgeschmeckt. Man reicht Preiselbeeren, eingemachte Früchte oder Fruchtsäfte dazu.

Crems auf warmem Wege hergestellt.**Banillecreme I**

für 6 Personen.

$\frac{1}{2}$ l Milch,	1 Prise Salz,
$\frac{1}{2}$ Stange Vanille oder	6 Eier,
$\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Detter's Ba-	90 g Zucker,
nillin-Zucker,	16—18 g weiße Gelatine.

Die Milch wird mit der Vanille aufgekocht. Die Eigelb werden mit dem Zucker schaumig gerührt, die kochende Milch unter Rühren langsam hinzugegossen, dann wird die Masse zum Garbrühen auf's Feuer genommen, sie darf nicht kochen, damit das Eigelb nicht gerinnt. Die nach Vorschrift geweichte Gelatine wird zu der Eiermasse gegeben, welche unter öfterem Rühren abkühlen und etwas dick werden muß, dann gibt man den Eiweißschnee hinzu und füllt die Masse in eine Glasschale oder eine vorbereitete Form. Die Creme wird mit Früchten oder Schlag-Sahne verziert.

Banillecreme II (billiger)

für 6 Personen.

Die Creme wird wie vorher hergestellt nur mit 3 Eiern, 70 g Zucker, 16 g Gelatine.

Banillecreme mit Schlag-Sahne

für 6 Personen.

$\frac{3}{8}$ l Milch,	$\frac{1}{2}$ Stange Vanille oder
4 Eigelb,	$\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Detter's Ba-
70 g Zucker,	nillin-Zucker,
16 g weiße Gelatine,	$\frac{1}{4}$ l Schlag-Sahne,
1 Prise Salz,	zur Verzierung:
	$\frac{1}{4}$ l Schlag-Sahne.

Die Milch wird mit der Vanille aufgekocht. Die Eigelb werden mit dem Zucker schaumig gerührt, die kochende Milch unter Rühren hinzugegossen, dann kommt die Masse noch einmal aufs Feuer zum Garbrühen der Eier, die nicht kochen dürfen. Jetzt gibt man die nach Vorschrift geweichte Gelatine dazu, rührt öfter um, bis die Masse kalt und etwas dick wird, dann rührt man die geschlagene Sahne herunter und füllt die Masse in eine kalt gestellte, vorbereitete Form oder Glasschale, verziert mit Schlagjahne.

Vanillecreme zum Füllen von Kuchen.

½ l Milch,	80 g Zucker,
6 Eier, 1 Prise Salz,	½ Päckchen Dr. Detter's Va-
45 g Mehl,	nillin-Zucker.

Milch, Zucker, Vanillin werden aufgekocht. Die Eigelb rührt man mit dem Mehl und etwas Milch, die man zurückbehalten hat, glatt, gießt die kochende Milch dazu, nimmt alles noch einmal aufs Feuer, schlägt mit dem Schneebesen, bis die Masse aufkocht, zieht das Gefäß zur Seite, rührt den Schnee herunter und läßt damit noch einmal aufkochen. Erkalte wird die Creme zur Füllung von Kuchen verwendet.

Viktoriacreme

für 12 Personen.

½ Rezept rotes Weingelee, Früchte,	1 Rezept Vanillecreme, ¼ l Schlagjahne zur Verzier.
---------------------------------------	--

Diese Creme wird zusammengesetzt aus einer Lage rotem Weingelee, in welches man Ananas oder andere Früchte eingelegt hat, einer Lage rosa gefärbte Vanillecreme und einer Lage weiße Vanillecreme. Die Creme wird in eine Glasschale oder Form gefüllt und mit Schlagjahne verziert.

Apfel oder Birnen mit Creme

für 6—8 Personen.

6—8 Apfel oder Birnen, Wasser, Zucker,	8 Löffelbiskuits, 1 Rezept Vanillecreme.
---	---

Die Apfel werden geschält — das Kernhaus ausgestochen — und in wenig Zuckerwasser weich gekocht, sie dürfen nicht zerfallen, erkalte werden sie mit Gelee gefüllt. Die geschälten, ganzen oder geteilten Birnen, aus denen das Kernhaus entfernt ist, werden ebenfalls in Zuckerwasser gar gekocht. In eine Glasschale legt man eine Lage Biskuits und darauf die Apfel oder Birnen.

Man bereitet eine Vanillecreme, füllt sie auf die Früchte und läßt sie erkalten. Die Speise kann mit Gelee oder Schlag-
sahne verziert werden.

Speise von Pfirsichen oder Birnen

für 6–7 Personen.

- | | |
|--|--|
| <p>9 kleine Makronen von 125 g
Mandeln, siehe Makronen-
teig II,
6 Eßl. Curacao, Kirschwasser
od. Maraschino, od. Arrak.</p> <p>Vanillecreme:
$\frac{1}{2}$ l Milch oder Sahne,
1 Prise Salz,
$\frac{1}{2}$ Stange Vanille oder
$\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Decker's Va-
nillin=Zucker,
5 Eigelb, 80 g Zucker,
$\frac{3}{16}$ l = 12 Eßl. Wasser,</p> | <p>18 g weiße Gelatine,
$\frac{3}{8}$ l Schlag-
sahne
oder $\frac{1}{4}$ l Schlag-
sahne und
2 Eiweißschnee,
9 Pfirsich- oder Birnenhälften
(frische werden in Zucker-
wasser gekocht).</p> <p>Gelee z. Verzierung:
$\frac{3}{16}$ l Pfirsich- od. Birnensaft,
2 Blätter rote und 2 Blätter
weiße Gelatine.</p> |
|--|--|

Zu dem Saft von Pfirsichen oder Birnen gibt man die nach Vorschrift geweichte, heiß gelöste Gelatine. Nach dem Erstarren wird das Gelee gehakt.

Die gespaltene Vanille läßt man in der kalten Milch ziehen. Milch oder Sahne wird aufgekocht, die Vanille herausgenommen, Zucker und Eigelb werden mit etwas kalter Milch verrührt, die kochende Milch oder Sahne unter Rühren hinzugegossen, dann nimmt man die Masse noch einmal aufs Feuer zum Garbrühen der Eier. Jetzt gibt man die nach Vorschrift geweichte Gelatine dazu, rührt öfter um, bis die Masse kalt und etwas dick wird, zieht die geschlagene Sahne herunter. Etwas Schlag-
sahne bleibt zum Verzieren zurück.

In 8–9 kleine mit Speiseöl ausgestrichene, mit Puderzucker ausgestreute Förmchen oder Tassen füllt man Vanillecreme, legt darauf eine Pfirsich- oder Birnenhälfte und drückt in die noch nicht ganz feste Creme eine mit Curacao, Kirschsaff, Maraschino oder Arrak befeuchtete Makrone. Sobald die Creme steif geworden ist, stürzt man die Förmchen auf eine flache Glasschüssel. Ebenso kann man eine größere Form und 5 bis 6 kleine Förmchen mit Creme füllen, ausstürzen und sie auf einer Schüssel so anrichten, daß man die große Form in die Mitte stellt und die kleinen Formen herumsetzt. Man verziert mit Schlag-
sahne und mit dem gehakten Gelee.

Apfelsinencreme II

für 6 Personen.

Von 5—6 Apfelsinen Saft	125 g Zucker,
= $\frac{3}{8}$ l,	4 Eigelb,
$\frac{1}{2}$ dünn geschälte Apfelsinen- schale,	16 g weiße Gelatine,
von 1—2 Zitronen der Saft,	$\frac{1}{4}$ l Schlagahne,
1 Prise Salz,	2 Eiweiß zu Schnee.

Der Apfelsinen- und Zitronensaft, die Apfelsinenschale, Salz werden aufgekocht, dann nimmt man die Schale heraus, gibt den Saft zu dem mit Zucker schaumig gerührten Eigelb, gießt die Masse durch ein Sieb und rührt sie auf dem Feuer dicklich, tut die nach Vorschrift geweichte Gelatine dazu, rührt die Masse kalt, bis sie anfängt dick zu werden, vermischt sie dann mit $\frac{1}{4}$ l geschlagener Sahne und dem Eiweißschnee, füllt die Creme in eine Glasschale oder vorbereitete Form, verziert mit Apfelsinenscheiben, Gelee und $\frac{1}{4}$ l Schlagahne. Die Creme kann auch zu **L o r t e n** verwendet werden.

Apfelsinencreme III (ohne Eier)

für 6 Personen.

125 g Zucker,	abgerieb. Schale von 1 Apfelsine,
$\frac{1}{2}$ l Wasser,	16 g weiße Gelatine,
4 Apfelsinen,	$\frac{1}{4}$ l Schlagahne.

Von einer Apfelsine reibt man die Schale mit Stückzucker ab, kocht Zucker und Wasser auf, gibt den Apfelsinensaft, die nach Vorschrift geweichte Gelatine hinzu. Die Masse wird kalt gestellt, ist sie etwas dick geworden, rührt man schnell die geschlagene Sahne herunter, füllt sie in eine Glasschale.

V e r z i e r u n g: Apfelsinenstücke und Gelee.

Bananencreme

für 6 Personen.

6—8 Bananen,	4 Eier, 1 Prise Salz,
45 g Zucker mit	2 Eßl. Arrak,
$\frac{1}{4}$ l Wasser gelöst,	8 g weiße Gelatine,
$\frac{1}{2}$ abgeriebene Zitronenschale,	Macronen.

Die Bananen werden geschält, in dem Zuckerwasser mit Zitronenschale vorsichtig weich gedünstet, auf ein Sieb geschüttet zum Abtropfen. 2 Bananen werden durch ein Sieb getrieben, die anderen in Scheiben geschnitten. Den Saft verrührt man

mit dem Eigelb, nimmt dieses aufs Feuer zum Garbrühen, gibt die nach Vorschrift geweichte Gelatine dazu, den Arrak, die durchgestrichenen Bananen. Ist die Masse kalt und dickflüssig, rührt man den Eiweißschnee herunter, füllt die Creme in eine Glasschale, in die man die in Scheiben geschnittenen Bananen gelegt hat. Zur Verzierung verwendet man kleine Makronen, 2 frische, in Scheiben geschnittene Bananen, $\frac{1}{4}$ l Schlagsahne.

Zigarocreme

für 6–8 Personen.

$\frac{1}{2}$ l Milch,	rote Speisefarbe,
6 Eier, 100 g Zucker,	Kakaopulver oder geriebene
Saft von 1–2 Zitronen,	Schokolade,
16–18 g weiße Gelatine,	1 Prise Salz.

Milch, Eigelb, Zucker, Zitronensaft werden zusammen in ein hohes Gefäß getan, auf dem Feuer mit der Schneerute geschlagen, bis die Masse steigt und eine Blase aufschlägt. Man gibt die nach Vorschrift geweichte Gelatine hinzu, ist die Masse unter öfterem Umrühren abgekühlt und dickflüssig geworden, gibt man den Eiweißschnee hinein. Danach teilt man die Masse in drei Teile, läßt einen gelb, färbt den andern rosa, den dritten braun mit Kakaopulver oder Schokolade; wenn Kakao verwendet wird, muß noch Zucker dazu gegeben werden. Nun füllt man in eine Glasschale oder vorbereitete Form zuerst die gelbe Masse, danach die rosa und die braune Masse und läßt sie steif werden. Man gibt dazu Schlagsahne oder Vanillesoße.

Kaffeecreme

für 6–8 Personen.

6 Eigelb,	8–10 g weiße Gelatine,
80 g Zucker,	$\frac{1}{4}$ l Schlagsahne oder
$\frac{1}{4}$ l Milch,	3–4 Eiweißschnee,
$\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Detter's Wa-	$\frac{1}{4}$ l Schlagsahne zur Verzie-
nillin-Zucker,	rung.
$\frac{1}{8}$ l Kaffee-Extrakt von 30 g	
Kaffee,	

Eigelb und Zucker werden schaumig gerührt. Milch, Vanillin werden aufgekocht, unter Rühren zu den Eigelb gegossen, der Kaffee-Extrakt dazugegeben und bis zum Kochen gebracht, die nach Vorschrift geweichte Gelatine hinzugefügt. Wenn die Masse unter öfterem Umrühren abgekühlt ist und anfängt dick zu werden, gibt man die Schlagsahne oder den Eiweißschnee

herunter. Die Creme füllt man in eine Glasschale oder vorbereitete Form zum Stürzen und verziert mit Schlagrahme.

Schokoladencreme I

für 6–8 Personen.

4 Eier,	1 Prise Salz,
45 g Zucker,	65 g geriebene Schokolade,
25 g = 1½ Eßl. Mehl,	1 Eßl. Kakao,
½ l Milch,	12 g weiße Gelatine.

Eigelb und Zucker werden schaumig gerührt, das Mehl dazugegeben. Milch, Salz, Schokolade, Kakao werden aufgekocht, etwas abgekühlt zu der gerührten Masse gegeben, noch einmal auf Feuer genommen, einmal aufgekocht. Dann gibt man die nach Vorschrift geweichte Gelatine dazu, gießt die Masse aus zum Abkühlen; ist diese unter öfterem Rühren etwas dick geworden, gibt man den Eiweißschnee hinzu. Die Creme wird in eine Glasschale oder vorbereitete Form gefüllt. Dazu wird Schlagrahme oder Vanillesoße gegeben.

Schokoladencreme II

für 6 Personen.

¾ l Milch,	12 g weiße Gelatine,
125 g Zucker,	¼ l Schlagrahme,
125 g Schokolade,	1 Prise Salz.
1 Eßl. Kakao,	

Die Milch wird mit Zucker und Schokolade und Kakao aufgekocht, dann die nach Vorschrift geweichte Gelatine dazu gerührt. Nachdem die Masse unter öfterem Rühren abgekühlt und dickflüssig geworden ist, gibt man die geschlagene Rahme dazu, füllt die Creme in eine Glasschale. Die Creme kann mit Schlagrahme verziert werden.

Schokoladencreme mit Eiweiß

für 6–8 Personen.

250 g Schokolade,	20 g weiße Gelatine,
1 Eßl. Kakao,	8 Eiweiß,
½ l Milch,	¼ l Schlagrahme zum Verziern oder ½ l Vanillesoße.
80 g Zucker,	

Die Schokolade wird gerieben, die Hälfte derselben und der Kakao werden mit Milch und Zucker aufgekocht, dann gibt man die nach Vorschrift geweichte Gelatine hinein. Ist die Masse unter Rühren abgekühlt und dickflüssig geworden, gibt man die übrige Schokolade und den steif geschlagenen Eiweißschnee hinein, füllt in eine Glasschale. Man gibt Schlagrahme oder Vanillesoße dazu.

Pumpernickelcreme

für 6—8 Personen.

½ l Milch, 5 Eigelb, 15 g = 1½ Eßl. Kartoffel- mehl, 3 Eßl. Wasser, 1 Prise Salz, ½ Päckchen Dr. Decker's Ba- nillin-Zucker,	200 g Zucker, 12 g weiße Gelatine, ½ l Schlagrahne oder ¼ l Schlagrahne und 4 Eiweißschnee, 150 g gerieb. Pumpernickel.
--	--

Milch, Eigelb, Kartoffelmehl, Wasser, Vanillin, Salz, Zucker werden miteinander vermischt, dann aufs Feuer genommen und unter beständigem Rühren mit dem Schneebesen geschlagen, bis die Masse einmal aufkocht, dann gibt man die nach Vorschrift geweichte Gelatine dazu. Ist die Masse kalt und dickflüssig, rührt man den Pumpernickel und die Schlagrahne herunter. Die Creme wird in eine Glasschale gefüllt und mit Schlagrahne verziert.

Weincreme I

für 6 Personen.

¾ l Weißwein od. Apfelwein, 100 g Zucker, 3 Eier, etwas abger. Zitronenschale,	von 1—2 Zitronen der Saft, 1 Prise Salz, 1 Eßl. Arrak oder Rum, 14—16 g weiße Gelatine.
---	--

Weißwein, Zucker, Eigelb, Zitronensaft, Schale und die geweichte Gelatine werden miteinander vermischt, zuerst auf schwachem, dann auf stärkerem Feuer mit dem Schneebesen geschlagen, bis die Masse steigt und eine Blase aufschlägt. Die Masse muß abkühlen, unter öfterem Rühren dicklich werden, dann gibt man Arrak oder Rum und den Eiweißschnee hinzu, füllt sie in eine Glasschale. Man verziert mit ¼ l Schlagrahne oder reicht Vanillesoße dazu.

Weincreme II

für 6—8 Personen.

¾ l Weißwein, 6 Eigelb, 100 g Zucker, etwas abger. Zitronenschale,	Saft einer Zitrone, 1 Prise Salz, ½ l Schlagrahne, 20 g weiße Gelatine.
---	--

Ebenso zubereitet wie Weincreme I, nur gibt man statt Eiweißschnee Schlagrahne hinzu.

Sultancreme I

für 6 Personen.

½ l süße Milch oder Sahne,	1 Prise Salz,
¼ Stange Vanille od. ¼ Päckchen Dr. Detker's Vanillin-Zucker,	10 g weiße Gelatine,
60 g Zucker,	50 g Sultaninen,
4 Eier,	15 g würfelig geschnittenes Zitronat,
45 g = 3 gestrich. Eßl. Mehl,	30 g Biskuits od. Makronen,
	1 Eßl. Rum.

Die Sahne kocht man mit der gespaltenen Vanille oder dem Vanillin auf. Zucker, Eigelb werden schaumig gerührt, das Mehl wird hinzugegeben und allmählich die aufgekochte Sahne dazu gerührt. Das Ganze nimmt man noch einmal aufs Feuer, bis die Masse unter beständigem Schlagen mit einem Schneebesen aufkocht, sie darf kochen, da Mehl in der Masse enthalten ist. Dann gibt man Salz und die nach Vorschrift geweichte Gelatine dazu. Ist die Masse abgekühlt und etwas dick geworden, gibt man die Sultaninen, das Zitronat, die mit etwas Rum getränkten Biskuits oder Makronen hinzu. Die Biskuits dürfen nicht zerdrückt werden. Zuletzt nimmt man den Eiweißschnee hinein, füllt die Creme in eine Glasschale oder Form, stellt sie recht kalt. Man kann mit Schlagfahne verzieren. Will man die Creme stürzen, so müssen 2 g Gelatine mehr genommen werden.

Sultancreme II

für 6 Personen.

⅔ l Milch,	9 Makronen mit 2 Eßl. Rum oder Wein angefeuchtet,
60 g Zucker,	90 g gehackte Schokolade,
½ Päckchen Dr. Detker's Vanillin-Zucker,	1 Teel. Zitronensaft,
1 Prise Salz, 6 Eigelb,	½ l Schlagsahne, davon bleibt etw. z. Verzierung zurück,
30 g Mondamin oder Gustin,	Schokoladenplätzchen zur Verzierung.
12 g weiße Gelatine,	
8 Löffelbiskuits in Stücke gebrochen,	

¼ l Milch, Zucker, Vanillin, Salz werden aufgekocht. Die Eigelb verklopft man mit ⅓ l kalter Milch, verrührt damit das Mondamin, gibt dieses an der Seite des Feuers zu der kochenden Milch, kocht die Masse unter Rühren auf schwachem Feuer 5 Minuten und gibt die nach Vorschrift geweichte Gelatine dazu. Wenn die Masse abgekühlt ist, nimmt man die

Biskuits, Makronen, Schokolade, Zitronensaft und dann die Schlagahne hinzu. Füllt die Masse in eine Glasschale und verziert mit Schlagahne und Schokoladenplätzchen.

Rougatcreme

für 6—8 Personen.

$\frac{1}{2}$ l Milch, $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Detter's Vanillin-Zucker oder $\frac{1}{2}$ Stange Vanille, 1 Prise Salz, 5 Eigelb, 80 g Zucker,	14—16 g weiße Gelatine, 125—150 g Rougat, $\frac{1}{4}$ l Schlagahne oder 3 Eiweißschnee;
	zur Verzierung: $\frac{1}{4}$ l Schlagahne.

Milch, Vanille, Salz werden aufgekocht, Eigelb und Zucker werden schaumig gerührt, die etwas abgekühlte Milch zugegossen. Die Masse wird auf dem Feuer dickflüssig gerührt und die nach Vorschrift geweichte Gelatine hinzugenommen, dann rührt man die Masse kalt und dickflüssig und gibt den grob gehackten Rougat und zum Schluß die Schlagahne hinzu. Die Creme wird in eine Glasschale gefüllt oder man nimmt 2 g Gelatine mehr, und kann sie in eine Form füllen und ausstürzen. Die Speise wird mit $\frac{1}{4}$ l Schlagahne verziert.

Rougat.

125 g Zucker,	90 g abgezogene oder unabgezogene süße Mandeln.
---------------	---

Die Mandeln werden nicht zu fein gehackt. In einem Kessel läßt man den Zucker unter öfterem Umrühren flüssig werden, dann gibt man die Mandeln hinein und rührt so lange, bis Mandeln und Zucker eine braune, dickflüssige, glatte Masse bilden. Dann schüttet man dieselbe auf eine leicht mit Öl ausgestrichene Platte und drückt sie mit Hilfe einer Zitrone breit. Man läßt sie vollständig erstarren und verwendet sie gehackt oder im Mörser gestoßen als Einlage zum Rougatcreme.

Karamelcreme

für 6 Personen.

60 g Zucker und 3 Eßl. Wasser zu Karamel, $\frac{1}{4}$ l Sahne oder Milch, 3 Eigelb, 75 g Zucker,	1 Prise Salz, 8 g weiße Gelatine, 1—2 Eßl. Arrak oder 2—3 Tropfen Orangenblüten- wasser,
--	--

<p>½ Bäckchen Dr. Detter's Vanillin-Zucker,</p>	<p>¼ 1 Schlagahne oder 3 Eiweißschnee.</p>
---	--

Die 60 g Zucker werden mit 3 Eßl. Wasser aufgelöst und in einer Zinzenpfanne bräunlich (zu Karamel) gekocht. An der Seite des Feuers gibt man die kalte Milch dazu, läßt den Zucker auflösen und erkalten. Eigelb und die 75 g Zucker rührt man schaumig, gibt Salz und allmählich die Karamelmilch dazu und schlägt die Masse auf dem Feuer bis zum Kochen. Dann fügt man die nach Vorschrift geweichte Gelatine dazu, den Arrak und Vanillin. Wenn die Masse anfängt dickflüssig zu werden, zieht man die Schlagahne oder den Eiweißschnee herunter und verziert mit Schlagahne oder Gelee.

Bunschcreme

für 6 Personen.

<p>200 g Zucker, ½ 1 Wasser, 16 g weiße Gelatine, Saft einer Zitrone,</p>	<p>3—4 Eßl. Arrak oder Rum, ¼ 1 Schlagahne oder 3 Eiweißschnee.</p>
---	---

Zucker und Wasser werden aufgekocht, geschäumt, vom Feuer genommen und die nach Vorschrift geweichte Gelatine hineingegeben. Etwas abgekühlt gibt man Zitronensaft und Rum oder Arrak hinzu, rührt die Creme kalt und dickflüssig, gibt Schlagahne oder Eiweißschnee hinzu, und verziert mit Schlagahne und Früchten.

Maraschinocreme

für 6 Personen.

<p>½ 1 Milch, 4 Eigelb, 100 g Zucker, 16 g weiße Gelatine,</p>	<p>1 Prise Salz, 5 Eßl. Maraschino, ¼ 1 Schlagahne und 2 Eiweiß.</p>
--	--

Die Milch wird aufgekocht. Die Eigelb werden mit dem Zucker schaumig gerührt, die kochende Milch wird unter Rühren hinzugegossen, dann kommt die Masse noch einmal aufs Feuer zum Garbrühen der Eier, sie darf nicht kochen, man nimmt sie vom Feuer und tut die nach Vorschrift geweichte Gelatine, das Salz hinzu und läßt die Masse unter öfterem Rühren dickflüssig werden, abgekühlt gibt man die geschlagene Sahne, den Eiweißschnee und zuletzt den Maraschino hinzu, füllt die Speise schnell in eine Glasschale oder vorbereitete Form. Die Creme kann mit Schlagahne verziert werden.

Ananascreme

für 6 Personen.

125 g Zucker,
 $\frac{3}{8}$ l Wasser,
 250 g frische Ananas,
 4 Eigelb,
 2 Zitronen,
 16 g weiße Gelatine,

1 Prise Salz,
 $\frac{1}{4}$ l Schlagsahne,
 2 Eiweißschnee,
 $\frac{1}{4}$ l Schlagsahne zur Verzier-
 ung.

Zucker und Wasser werden klar gekocht, die geschälte Ananas in kleine Würfel geschnitten, hineingeschüttet und einige Male aufgekocht; verdeckt läßt man die Masse abkühlen, schüttet sie dann auf ein Sieb. Den durchgeflossenen Saft rührt man mit den Eigelb, Salz und dem Zitronensaft auf dem Feuer bis kurz vor dem Kochen, tut die nach Vorschrift geweihte Gelatine dazu, rührt die Masse wenn möglich auf Eis, bis sie anfängt dick zu werden, vermischt sie mit der geschlagenen Sahne, dem Eiweißschnee und den Ananaswürfeln, füllt sie in eine Glasschale oder Kuppelform. Man verziert die Creme mit Schlagsahne und Ananasstückchen.

FrISChe Ananas müssen stets gekocht werden, ehe man sie mit Gelatine verwendet.

Man kann auch ungesüßte, eingemachte Ananas verwenden.

Chalotte russe

für 6 Personen.

Ein Rezept von:
 Vanillecreme m. Schlagsahne,
 oder
 Ananas-, Nuß-, Apfelsinen- od.
 Maraschinocreme,

12 Löffelbiskuits,
 Aprikosen- oder Himbeermar-
 melade,
 $\frac{1}{4}$ l Schlagsahne zur Verzier-
 ung.

Man füllt die zubereitete Creme in eine glatte, hohe, vorbereitete Form, stürzt sie nach dem Steifwerden auf eine flache Glasschale. Inzwischen hat man die Löffelbiskuits, je 4 Stück, mit rosa, weißem und braunem Zuckerguß auf der oberen Seite bestrichen und trocknen lassen. Man bestreicht die Biskuits auf der flachen Seite mit Marmelade und klebt sie, die Farben wechselnd, an die Creme, verziert mit der Schlagsahne. Es können auch alle Biskuits mit einer Farbe bestrichen und das nach oben stehende Ende mit gehackten Pistazien bestreut werden. Um die Biskuits braun zu färben, verwendet man am besten süßen unentölten Kakao (Überzugmasse, Couvertüre).

Nußcreme

für 6 Personen.

100 g Zucker,	65 g geriebene Walnußkerne,
3 Eigelb,	8 g weiße Gelatine,
$\frac{1}{4}$ l Milch oder süße Sahne,	$\frac{1}{4}$ l Schlagrahme oder
$\frac{1}{4}$ Päckchen Dr. Dettler's Vanillin-Zucker,	$\frac{1}{8}$ l Schlagrahme und 2 Eiweißschnee.

Zucker und Eigelb werden schaumig gerührt. Die Milch wird mit Vanillin und den Walnußkernen aufgekocht, dann unter Rühren zu Eigelb und Zucker gegossen, auf schwachem Feuer unter Rühren bis zum Kochen gebracht. Man gibt die nach Vorschrift geweichte Gelatine hinein, rührt die Creme kalt und dickflüssig, zieht die geschlagene Sahne herunter und füllt sie in eine Glasschale. Man kann die Creme mit halben Walnüssen und $\frac{1}{4}$ l Schlagrahme verzieren.

Nußcreme ohne Eier

für 6 Personen.

135 g Walnußkerne,	8 g rote Gelatine,
$\frac{1}{2}$ l Milch,	6 g weiße Gelatine,
1 Prise Salz,	$\frac{3}{8}$ l Schlagrahme.
100 g Zucker,	

Die geriebenen Walnüsse mischt man mit der kochenden Milch, Salz, Zucker und gibt die nach Vorschrift geweichte Gelatine dazu. Man rührt die Masse wenn möglich auf Eis, bis sie dickflüssig wird, und zieht die geschlagene Sahne herunter, von der man etwas zur Verzierung zurückbehält. Die Creme wird in eine Glasschale gefüllt. Makronen oder halbe Walnüsse können zur Verzierung verwendet werden.

Gebrannte Mandelcreme

für 6 Personen.

4 Eigelb,	125 g geriebene gebrannte Mandeln,
50 g Zucker,	10 g weiße Gelatine,
$\frac{1}{4}$ l Milch,	$\frac{1}{2}$ l Schlagrahme.
1 Prise Salz,	

Eigelb und Zucker werden schaumig gerührt. Die kochende Milch, das Salz werden unter Rühren dazu gegeben und zum Kochen gebracht, die nach Vorschrift geweichte Gelatine hinzugefügt. Unter Rühren muß die Masse abkühlen und dickflüssig werden. Die gebrannten Mandeln werden heruntergerührt, dann die Schlagrahme hinzugegeben, etwas bleibt zur Verzierung zurück. Man füllt die Creme in eine Glasschale.

Stachelbeercrème

für 6 Personen.

½ l Stachelbeeren,	4 Eier,
250 g Zucker, ¼ l Wasser,	12 g weiße Gelatine.

Die gut gesäuberten Stachelbeeren werden mit dem Zucker und dem Wasser aufgekocht, dann löffelweise zu den gut verklopften Eiern gegeben und mit der Schneerute ½ Stunde geschlagen, dann gibt man die nach Vorschrift geweichte, heiß gelöste Gelatine hinzu, füllt die Masse in eine Glasschale.

Gefüllte Äpfel

für 6 Personen.

6 Äpfel,	125 g Zucker,
⅛ l Weißwein,	30 g Marmelade,
⅛ l Wasser,	½ l Vanillesoße.

Man nimmt dazu gute, recht gleichmäßig große, ziemlich feste Äpfel, schält sie mit einem Messer oder Buntmesser, höhlt sie mit einem Kartoffelbohrer etwas aus, kocht Weißwein und Wasser mit Zucker auf, legt die Äpfel nebeneinander hinein, kocht sie vorsichtig, da sie sehr leicht zerfallen, kehrt sie inzwischen um. Sind die Äpfel weich, hebt man sie mit einem Schaumlöffel heraus, legt sie nebeneinander auf eine Schale, füllt sie nach dem Erkalten mit Himbeermarmelade oder Gelee, stellt sie recht kalt und gibt Vanillesoße oder Schlagrahne dazu. Der Wein, in dem die Äpfel gekocht sind, kann zu Obstsuppen oder Fruchtsoßen verwendet werden. Die vorbereiteten Äpfel können eingezuckert und im „Rüchenvunder“ gar gemacht werden.

Schlagrahngreis

für 6—8 Personen.

250 g guter Reis,	1 Prise Salz,
¾ l Milch, ½ l Wasser,	8 g weiße Gelatine,
80 g Zucker,	¼ l Schlagrahne,
½ Päckchen Dr. Detter's Vanillin-Zucker,	½ l Fruchtsoße.

Der Reis wird abgewellt in die aufgekochte Milch geschüttet und an der Seite des Feuers, ohne viel zu rühren, weich gekocht. Zucker, Vanillin, Salz wird dazu gegeben und zum Abkühlen ausgeschüttet, dann wird die nach Vorschrift geweichte, heiß gelöste Gelatine und die geschlagene Rahne hinzugegeben, abgeschmeckt. Die Speise wird in eine Glasschale gefüllt. Dazu wird Fruchtsoße gegeben. Der Geschmack kann beliebig durch Maraschino, Rum oder Arrak verändert wer-

den. Die Masse kann lagenweise mit Aprikosen-, Apfelfompott oder Ananas in eine Glasschale gefüllt werden.

Reis mit Pflaumenkompott

für 6 Personen.

375 g Pflaumenkompott,	125 g kleine Makronen,
200 g Reis zu Milchreis,	¼ l Schlagsahne.
siehe: Milchreis,	

Der Boden einer Glasschale wird mit dem Pflaumenkompott belegt, dann streicht man den erkalteten Milchreis herauf, darüber die Schlagsahne und verzert mit den Makronen.

Maltareis (Reis à la Malta)

für 6 Personen.

250 g gut. Reis, 1¼ l Wasser,	2 Apfelsinen,
180 g Zucker und	½ Zitrone, Weißwein,
¼ l Wasser zum Klären,	1—2 Apfelsinen z. Verzierung.

Der Reis wird abgewellt, in reichlich kochendes Wasser geschüttet. Nach dem Aufkochen läßt man ihn an der Seite des Feuers weich kochen, der Reis darf nicht verrührt werden. Am besten ist es, den Reis dazu in der Kochkiste gar zu machen, 250 g Reis, 1¼ l Wasser. Er wird ausgeschüttet und so oft mit kaltem Wasser gespült, bis das Wasser klar ist. Der Zucker wird mit dem Wasser, der Schale einer Apfelsine und einer halben Zitrone klar gekocht. Man entfernt die Schalen, schüttet den Reis hinein und kocht ihn, bis er breit vom Löffel fällt. Darauf schüttet man den Reis zum Abkühlen in eine Schale, gibt Apfelsinen- und Zitronensaft hinzu und soviel Weißwein, daß es ein ziemlich fester Brei wird, den man in eine Glasschale füllt, mit Apfelsinen und eingemachten Früchten verzert und recht kalt stellt.

Reis mit Weinschaumsoße (Chaudéau)

für 8—10 Personen.

1 Rezept Maltareis,	1 Rezept Weinschaumsoße.
---------------------	--------------------------

Nach dem Abschlagen der Weinschaumsoße gibt man 8 g geweichte, weiße Gelatine dazu und gibt die Masse zu dem abgekühlten Maltareis.

Reis mit Äpfeln

für 6 Personen.

250 g Reis,	etwas Salz,
1¼ l Milch,	von 750 g Äpfeln Kompott.

Der abgewellte Reis wird in die kochende Milch geschüttet, an der Seite des Feuers weich gekocht, etwas Salz hinzugegeben. Der Reis muß ziemlich kurz einkochen, er wird abgekühlt, lagenweise mit dem kalten Apfelpompott in eine Glasschale gefüllt und kalt gestellt, mit Zucker und Zimt zu Tisch gegeben. Es ist empfehlenswert, den Reis in der Kochkiste zu kochen. 250 g Reis mit $\frac{3}{4}$ l Milch und $\frac{1}{2}$ l Wasser.

Bananenreis

für 6 Personen.

1 Rezept Schlagfahnerreis,	Wasser, 1 Eßl. Arrak,
4—6 Bananen,	Zucker, Zitronensaft.

Die Bananen werden von der Schale befreit, in Wasser, Zucker, Zitronensaft weich gedünstet, in Stücke geschnitten, mit 1 Eßl. Arrak betropft und auf den Boden einer Glasschale gelegt, der zubereitete Schlagfahnerreis aufgefüllt. Mit Bananenscheiben und Makronen kann die Speise verziert werden.

Pompadourreis

für 6 Personen.

125 g Reis,	$\frac{1}{8}$ l Himbeer- und Johannis-
$\frac{3}{4}$ l Milch, 1 Prise Salz,	beersaft,
$\frac{1}{4}$ Päckchen Dr. Detker's Va-	8 g rote Gelatine,
nillin-Zucker,	2—3 Eiweiß,
$1\frac{1}{2}$ —2 Eßl. Maraschino,	250 g fertiges Kompott von
8 g weiße Gelatine,	Aprikosen, Stachelbeeren,
Zucker,	Pfirsichen oder Birnen.

Der Reis wird abgewellt und in der Milch gar gemacht, etwas Salz dazu gegeben, dann gesteuert. Einen Teil mischt man mit Vanillin, Maraschino, 1—2 Eßl. Zucker und der nach Vorschrift gelösten weißen Gelatine. Den zweiten Teil Reis mischt man mit dem Fruchtsaft und der gelösten roten Gelatine. Sind beide Teile Reis abgekühlt, rührt man zu jedem eine Hälfte Eiweißschnee: In eine glatte Form oder Schale, die mit Wasser ausgespült ist, füllt man abwechselnd eine Schicht roten und weißen Reis und verteilt zwischen jede Schicht die Früchte. Die Speise wird kalt gestellt und zum Anrichten gestürzt.

Alpenrose

für 6 Personen.

1 l süße Sahne,	Saft von 2 Zitronen,
200 g Zucker,	$\frac{1}{2}$ l Vanillesoße oder
30 g rote Gelatine,	$\frac{1}{4}$ l Schlagfahne.

Man kocht Sahne und Zucker auf, läßt die Masse erkalten, tut dann die nach Vorschrift gewechte, heiß gelöste Gelatine hinzu, rührt dieses 15 Minuten, gibt den Saft der Zitronen hinein. Man füllt die Speise in eine Glasschale. Man gibt dazu Schlagahne oder Vanillesoße.

Speisen von Schlagahne.

Diese Speisen sind schnell und abwechslungsreich zu bereiten.

Die Gelatine zu diesen Speisen wird in Wasser geweicht, gut ausgedrückt und in dem angegebenen Wasser oder Fruchtfaft an heißer Herdstelle aufgelöst, dann warm zu der Schlagahne gegeben. Die Speise muß kalt gestellt werden.

Schlagahne mit Vanille

für 6 Personen.

½ l Schlagahne,		60—80 g Zucker,
1 Päckchen Dr. Detker's Vanillin-Zucker,		16 g weiße Gelatine,
		4 Eßl. Wasser.

Die Schlagahne wird zu Schaum geschlagen, Zucker, Vanillin dazugegeben, dann die aufgelöste, noch warme Gelatine. Die Masse wird nun geschlagen, bis sie dicklich wird, dann in eine Glasschale oder in eine mit Öl ausgestrichene und Puderzucker ausgestreute Form (am besten Kuppelform) gefüllt. Wenn die Speise steif ist, stürzt man sie aus der Form und verziert sie mit eingemachten Früchten, wie Erdbeeren, Kirschen und etwas Schlagahne.

Schlagahne mit Früchten

für 6 Personen.

½ l Schlagahne,		eingemachte Früchte,
20 g weiße Gelatine,		60—80 g Zucker.
½ l Saft von den Früchten,		

Die Früchte, wie Erdbeeren, Pfirsiche oder Ananas, werden in Stücke geschnitten. Zu der geschlagenen Sahne gibt man den Zucker, die in dem Fruchtfaft gelöste, noch warme Gelatine. Die Masse wird nun geschlagen, bis sie dicklich wird und lagenweise mit den Früchten in eine Glasschale oder Form gefüllt, verziert wie: „Schlagahne mit Vanille“.

Schlagahne mit Kaffee.

Dieselben Zutaten und Zubereitung wie: „Schlagahne mit Früchten“, statt des Fruchtfaftes ½ l starken Kaffee-Extrakt von 50 g Kaffee.

Schlagsahne mit Apfelsinensaft

für 6 Personen.

½ l Schlagsahne,	2 Eßl. Zitronensaft,
20 g weiße Gelatine,	⅛ l Apfelsinensaft,
auf Zucker abgerieb. Zitronen-	125 g Zucker.
schale,	

Die geweichte, gut ausgedrückte Gelatine wird in dem Apfelsinen- und Zitronensaft an heißer Herdstelle aufgelöst. Zu der geschlagenen Sahne wird der Zucker und die noch warme Gelatine gegeben. Die Masse wird noch geschlagen, bis sie dicklich ist, dann wird sie in eine Glasschale oder Form gefüllt, mit Apfelsinenscheiben und etwas Schlagsahne verziert.

Schlagsahne mit Nüssen

für 6 Personen.

½ l Schlagsahne,	4 Eßl. Wasser,
60—80 g Zucker,	120 g geriebene Mandeln oder
16 g weiße Gelatine,	Nußkerne.

Bereitet wie „Schlagsahne mit Vanille“. Die Nüsse werden zuletzt dazugegeben.

Schlagsahne mit Schokolade

für 6 Personen.

½ l Schlagsahne,	5 Eßl. Wasser,
80 g Zucker,	120 g geriebene Schokolade,
16 g weiße Gelatine,	15 g Kakao.

Die geschlagene Sahne wird mit Zucker, Schokolade, Kakao vermischt, die noch warme, aufgelöste Gelatine dazu gegeben und geschlagen, bis die Speise dicklich wird, dann füllt man sie in eine Glasschale und verziert mit Schlagsahne.

Falsche Schlagsahne.

½ l Wasser,	1 Prise Salz,
65 g feiner Grieß,	Saft von ½—1 Zitrone,
125 g Zucker,	abger. Schale von ½ Zitrone.

Mit etwas Wasser verrührt man den Grieß, das übrige Wasser kocht man mit dem Zucker, Salz auf, unter Rühren gibt man den Grieß dazu und läßt langsam in 10—15 Minuten gar kochen. Diesen Brei gießt man in eine größere Schale, ist er erkaltet, schlägt man ihn mit einem Schneebesen schaumig.

Je mehr man schlägt, desto lockerer und zarter wird er. Zwi-
schendurch gibt man den Saft von der Zitrone und die abge-
riebene Schale hinein. Dann füllt man in eine Glasschale
Kompott von Stachelbeeren, Himbeeren, Kirschen, Äpfeln oder
Aprikosen und darauf die Griechischlagfahne und verziert mit
Gelee.

Apfelschlagfahne.

500 g Apfelmus, 200 g Zucker, 2 Eiweiß oder 4 Blatt weiße Gelatine,	½ Päckchen Dr. Detker's Va- nillin-Zucker.
--	---

Die Zutaten werden vermischt und ½ bis 1 Stunde mit
dem Schneebesen geschlagen. Man erhält dann eine weiße,
schaumige Masse, die kurz vor dem Gebrauch zubereitet werden
muß und auf Cremes oder Kompott gelegt wird. Will man
die Apfelschlagfahne etwas länger vor dem Gebrauch bereiten,
nimmt man statt des Eiweißes 4 Blatt weiße Gelatine, weicht
sie in kaltem Wasser, nimmt sie heraus, löst sie auf, gibt sie heiß
zum Apfelmus und verfährt weiter wie vorher.

Eine andere Art. Von 750 g Äpfeln macht man
Bratäpfel, nimmt das Mus heraus und bereitet es mit 2 Ei-
weiß oder 4 Blatt weißer Gelatine, 125 g Zucker, ½ Päck-
chen Vanillin wie vorher.

Speisen mit Buttercreme.

Mandel- oder Haselnußbuttercreme mit Soße für 6 Personen.

125 g Tischbutter, 110 g Zucker, 125 g geschälte, süße, gerieben. Mandeln oder Haselnüsse,	8 g geschälte, bittere, geriebene Mandeln, 2 ganze Eier, Dr. Detker's Vanillin-Zucker, 16 Löffelbiskuits.
---	---

Die Butter wird schaumig gerührt, Zucker, Mandeln, Eier,
Vanillin dazu getan. Eine Porzellanauslaufform wird mit
Biskuits ausgelegt, dann füllt man die Masse heraus, darüber
legt man die andere Hälfte der Biskuits. Dieses wird beschwert
und kalt gestellt. Am anderen Tage wird die Speise gestürzt
und die Soße darüber gegossen.

Verwendet man Haselnüsse, dann muß man sie auf einer
Stielspanne unter Rühren etwas rösten, bis sich die Haut ab-
reiben läßt. Die bitteren Mandeln läßt man dann fort.

Zur Soße:

- | | |
|--|---|
| <p>¼ l Schlagfahne,
2 Eigelb,
3 gestrichene Egl. Zucker,</p> | <p>etwas Dr. Detter's Vanillin-
Zucker.
2—3 Egl. Arraf.</p> |
|--|---|

Die Sahne wird geschlagen, ebenso die Eigelb mit dem Zucker, dann beides zusammen mit Vanillin und Arraf vermischt.

Kaffeebuttercreme

für 6 Personen.

- | | |
|---|---|
| <p>125 g Tischbutter,
125 g Zucker,
3—4 Eigelb,
3—4 Egl. Kaffee-Extrakt.
von 30 g Kaffee,</p> | <p>12 Löffelbiskuits,
¾ l Schlagfahne zur
Verzierung.</p> |
|---|---|

Die Butter wird zu Sahne und mit Zucker und Eigelb schaumig gerührt, etwas kalter Kaffee-Extrakt allmählich dazu gerührt und in eine Porzellanauflaufform gefüllt, wie Mandelbuttercreme. Am besten bereitet man sie einen Tag vor dem Gebrauch. Die Speise wird gestürzt. Die geschlagene Sahne wird gesüßt, ein Teil mit etwas Kaffee-Extrakt gemischt, die Speise damit überzogen, mit der übrigen Schlagfahne verziert.

Andere Art: Nachdem der Kaffee-Extrakt zu der gerührten Masse gegeben ist, gibt man 3—4 Blatt gelöste Gelatine dazu, ist dies dicklich, Schnee von 3—4 Eiweiß, füllt die Masse in eine Glaschüssel.

Schokoladenbuttercreme

für 6 Personen.

- | | |
|--|--|
| <p>125 g Tischbutter,
100 g Zucker, 3 Eigelb,
nach Belieben 80 g geriebene
Haselnüsse,
125 g geriebene Schokolade,</p> | <p>1—2 Egl. Kakao,
12 Löffelbiskuits,
zur Verzierung:
¾ l Schlagfahne,
Schokoladenplätzchen.</p> |
|--|--|

Ebenso zubereitet wie Kaffeebuttercreme. Die gestürzte Speise wird mit Schlagfahne bestrichen und mit Schlagfahne und Schokoladenplätzchen verziert.

Süße Gelees mit Gelatine.

Rotes Weingelee

für 6—8 Personen.

- | | |
|---|--|
| <p>300 g Zucker,
¼ l Wasser,
16 g rote Gelatine,
16 g weiße Gelatine,</p> | <p>Saft einer Zitrone.
¾ l = 1 Flapf. Weißwein od.
Apfelwein</p> |
|---|--|

Der Zucker wird mit $\frac{1}{4}$ l Wasser geklärt, die Gelatine nach Vorschrift geweicht und in den geklärten Zucker gegeben, dazu gibt man den Zitronensaft und kalten Wein, füllt das Ganze in eine Glasschale und stellt es kalt. Will man das Gelee stürzen, so müssen 4 g Gelatine mehr genommen werden, die Form wird dann einen Augenblick in heißes Wasser getaucht. Man kann das Gelee mit Schlagsahne verzieren.

Weingelee in Apfelsinen

für 6—8 Personen.

Man schneidet aus den Apfelsinen, wo die Blüte gewesen ist, ein rundes Plättchen in der Größe eines Einmarkstückes aus. Durch diese Öffnung entfernt man mittels eines Teelöffels oder Kartoffelbohrers den Saft und die Fleischteile recht vorsichtig, damit die Schale nicht verletzt wird. Sollte eine Öffnung an dem Stielende entstanden sein, so muß dieselbe mit Butter von außen verklebt werden. Die so vorbereiteten Apfelsinen werden in Eis gestellt. Man bereitet nun das rote Weingelee wie vorher, nur nimmt man soviel weniger Weißwein, als man Saft aus den Apfelsinen gewonnen hat. Der Apfelsinensaft muß mit dem Zucker und $\frac{1}{4}$ l Wasser geklärt werden, da er sonst das Gelee trübe machen würde. Wenn die Geleemasse abgekühlt ist, füllt man sie in die Apfelsinen. Später muß noch etwas Geleemasse nachgefüllt werden, da von derselben etwas in die Apfelsinenschalen einzieht. Das übrige Gelee wird in einen kleinen nicht zu hohen Blechfegelfüllung, nachdem es erstarrt ist, wird es auf eine Glasschale gestürzt. Die gefüllten Apfelsinen werden, wenn das Gelee erstarrt ist, mit einem Messer, welches man in recht heißes Wasser getaucht hat, in vier Teile geschnitten, um den Geleefegelfüllung und mit Orangen- oder Lorbeerblättern verziert.

Weißes Weingelee

für 6—8 Personen.

32 g weiße Gelatine,	2 Eiweiß zum Klären.
$\frac{3}{4}$ l = 1 Flasche Weißwein od.	300 g Zucker,
Apfelwein,	$\frac{1}{4}$ l Wasser,
Saft einer Zitrone,	

Die Gelatine wird nach Vorschrift geweicht, heiß gelöst und zu dem Wein gegossen, dieser wird mit dem Zitronensaft und mit den Eiweiß, die mit $\frac{1}{8}$ l Wasser verklopft sind, mit einer Schneerute auf mäßigem Feuer geschlagen, bis die Masse zum

Aufkochen kommt, sie bleibt dann zugedeckt an warmer Herd-
stelle $\frac{1}{4}$ Stunde stehen. Danach gießt man die Masse durch
ein Tischtuch, gibt den inzwischen mit $\frac{1}{8}$ l Wasser geklärten
Zucker heiß hinzu und filtriert dieses durch Filtrierpapier.
Man füllt das Gelee in eine Glasschale oder Form und stellt
es kalt. Will man in das Gelee Früchte einlegen und stürzen,
dann muß man 4—6 g Gelatine mehr nehmen.

Grünes Weingelee mit Birnen

für 12 Personen.

32 g weiße Gelatine,	$\frac{1}{4}$ l Wasser,
$\frac{3}{4}$ l = 1 Flasche Weißwein,	Smaragdgrün,
Saft einer Zitrone,	20 halbe, in Zucker einge-
2 Eiweiß zum Klären,	machte Birnen,
300 g Zucker,	einige Korinthen.

Man bereitet ein weißes Weingelee und färbt es mit eini-
gen Tropfen Smaragdgrün hellgrün. Die Masse muß steif
werden, sie wird dann in Stückchen, die mit einem Löffel abge-
stochen werden, auf eine flache Porzellanschüssel gelegt.

Man hat die „Creme zur Füllung der Birnen“ bereitet.
Die halben Birnen werden mit der erkalteten Creme bestrichen.
Etwas von der Creme wird hellrosa und etwas dunkler ge-
färbt und damit die vorher mit gelber Creme bestrichenen
Birnen abschattiert. Als Blüte legt man eine abgewaschene
Korinthe herauf. Die so zubereiteten Birnen werden auf das
Weingelee gelegt.

Creme zur Füllung der Birnen:

$\frac{1}{4}$ l Milch, 2 Eier,	$\frac{1}{4}$ Päckchen Dr. Detter's Ba-
50 g Zucker,	nillin-Zucker.
15 g bestes Weizenmehl,	

Alle Zutaten werden gut miteinander verrührt und auf
dem Herd unter beständigem Schlagen mit der Schneerute zum
Kochen gebracht und kalt gestellt.

Rotes oder weißes Weingelee mit Früchten.

Von dem bereiteten roten oder weißen Gelee füllt man die
Hälfte in eine in Eis gestellte Glasschale. Sobald das Gelee
erstarrt ist, legt man eingemachte Früchte oder Apfelsinen-
scheiben, aus denen die Kerne entfernt sind, herauf, gießt ein
paar Löffel von der zurückbehaltenen Geleemasse über, damit
die Früchte fest werden, ist diese erstarrt, wird das übrige
flüssige Gelee heraufgegossen.

Gelee mit ganzen Äpfeln

für 6 Personen.

6 Äpfel,	etwas Zitronenschale,
$\frac{1}{8}$ l Weißwein,	Saft von 1 Zitrone.
150 g Zucker, $\frac{1}{2}$ l Wasser,	12—14 g rote Gelatine,

Necht gleichmäßig große, süße Äpfel werden geschält, das Kerngehäuse ausgestochen, in dem Wein und $\frac{1}{8}$ l Wasser mit der Zitronenschale und dem Zucker nicht zu weich gekocht. Inzwischen werden auch die Schalen der Äpfel mit $\frac{3}{8}$ l Wasser weich gekocht, zum Abtropfen auf ein Sieb geschüttet, dann gibt man den Wein, in dem die Äpfel gekocht sind, und Zitronensaft dazu, es muß $\frac{1}{2}$ l Flüssigkeit sein, was daran fehlt, wird durch Wasser ersetzt, dann aufgekocht. Danach wird die geweichte Gelatine hinzugegeben. Die Hälfte der Flüssigkeit gießt man, wenn sie abgekühlt ist, in eine Glasschale. Nachdem sie erstarrt ist, legt man die erkalteten Äpfel darauf und gießt die andere Hälfte der abgekühlten Flüssigkeit darüber.. Die Schale muß kalt gestellt werden. Man kann mit $\frac{1}{4}$ l Schlagsahne verzieren.

Kaffeegelee

für 6 Personen.

$\frac{1}{2}$ l Kaffee von 30 g Kaffee,	$\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Detter's Vanillin-Zucker,
$\frac{1}{2}$ l Wasser,	24—30 g weiße Gelatine,
60—80 g Zucker,	$\frac{1}{2}$ l Vanillesoße oder
1 Eßlöffel Kakao,	$\frac{1}{4}$ l Schlagsahne.
1 Prise Salz,	

Das Wasser wird mit Zucker, Kakao, Salz, Vanillin aufgekocht, die nach Vorschrift geweichte Gelatine hineingegeben und unter Rühren aufgelöst. Zuletzt wird der Kaffee dazugegeben und das Gelee etwas abgekühlt in die Glasschale gefüllt. — Man gibt dazu Vanillesoße oder verziert mit Schlagsahne.

Kakaogelee

für 6 Personen.

1 l Wasser,	24—30 g weiße Gelatine,
50 g Kakao,	$\frac{1}{2}$ l Vanillesoße, $\frac{1}{4}$ l Schlagsahne oder $\frac{1}{2}$ Rezept Vanillecreme I oder II.
60—80 g Zucker,	
1 Prise Salz,	
$\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Detter's Vanillin-Zucker,	

Das Wasser wird mit Kakao, Zucker, Salz, Vanillin aufgekocht. Die nach Vorschrift geweichte Gelatine wird hineingegeben und unter Rühren aufgelöst. Das Gelee wird etwas

abgekühlt in eine Glasschale gefüllt. Man gibt Vanillesoße dazu oder verziert mit Schlagahne oder füllt Vanillecreme auf.

Milchgelee

für 6 Personen.

1 l süße Milch,	1 Prise Salz,
100 g süße Mandeln,	24—30 g weiße Gelatine,
8 bittere Mandeln,	½ l Fruchtsoße.
60 g Zucker,	

Die Milch wird mit dem Zucker, den abgezogenen, geriebenen Mandeln, Zucker und Salz aufgekocht, die nach Vorschrift geweihte Gelatine hineingegeben und unter Rühren aufgelöst. Das Gelee wird etwas abgekühlt in eine Glasschale gegossen, erkaltet mit Früchten verziert oder mit Fruchtsoße gereicht. Man kann die Masse durch ein Sieb gießen.

Rote Apfelspeise

für 6 Personen.

500 g Äpfel oder	24—30 g Gelatine (halb rot,
100 g Apfelschnitte,	halb weiß),
½—¾ l Wasser,	Saft einer Zitrone,
etwas Zitronenschale,	¼ l Schlagahne oder
125 g Zucker,	½ l Vanillesoße.

Die gewaschenen Äpfel werden in kleine Stücke geschnitten, mit dem Wasser weich gekocht und durch einen Durchschlag gerieben. In die heiße Masse gibt man schnell die eingeweichte Gelatine, den Zucker und Zitronensaft. Die Masse muß 1 l ergeben, nötigenfalls muß etwas Wasser zugegossen werden. Abgekühlt wird die Speise in eine Glasschale oder Form gefüllt. Letztere wird einen Augenblick in heißes Wasser getaucht und die Speise ausgestürzt. Dazu wird Schlagahne oder Vanillesoße gegeben.

Statt Äpfel kann man Stachelbeeren und Rhabarber verwenden, dann bleibt der Zitronensaft fort und es ist mehr Zucker notwendig.

Aprikosenspeise

für 6 Personen.

200 g getrocknete oder 250 g	24—30 g weiße Gelatine,
frische Aprikosen,	Saft einer Zitrone,
¾ l Wasser,	¼ l Schlagahne.
125—150 g Zucker,	

Die getrockneten Aprikosen werden mehrmals gewaschen, am besten nachüber mit $\frac{1}{2}$ l Wasser eingeweicht und weich gekocht, dann durch einen Durchschlag gerieben. Die Masse muß 1 l ergeben. Weiter zubereitet wie die Apfelspeise.

Glisenspeise

für 12 Personen.

$\frac{1}{2}$ Rezept Mürbeteig,
Himbeermarmelade,
Pistazien,

$1\frac{1}{2}$ Rezept Erdbeer- oder
Himbeerspeise,
 $\frac{1}{8}$ l Schlagsahne z. Verzierung.

Man stellt ein halbes Rezept Mürbeteig her. Einen Teil des Teiges rollt man auf einem Tortenboden aus, der etwa 26 cm Durchmesser hat, sticht die Mitte mit einer Form aus, daß man einen 5 cm breiten Ring erhält. So verarbeitet man den Teig, daß man 5 gleiche Ringe erhält. Sie werden hellbraun gebacken. Die Ringe setzt man mit Marmelade zusammen. Der obere Ring wird ebenfalls mit Marmelade bestrichen und mit gehackten Pistazien bestreut. In die Mitte gibt man die Erdbeer- oder Himbeerspeise und verziert mit Schlagsahne und den betreffenden Früchten.

Crèmes in Makronenrand.

Von $\frac{1}{2}$ Rezept Makronenteig, auf dem Feuer abgerührt, werden 5 Ränder geformt, innen gemessen 18 cm Durchmesser, der Makronenteig wird ziemlich dünn auf einen Oblatenrand, etwa 2 cm breit, aufgelegt. Zwischen die gebackenen Ränder wird durchgestrichene Aprikosenmarmelade gegeben; sind die Ränder alle übereinander gesetzt, füllt man eine Creme hinein und verziert sie mit Schlagsahne und Früchten.

Gefrorenes.

Eisbereitung.

Auf einfachste Art bereitet man Eis in einer verschließbaren Blechform und in einem Eimer.

Außerdem bereitet man Eis in der selbsttätigen Maschine (Weidinger System) und in der Eismaschine von den Alexander-Werken.

Eisbereitung im Eimer.

Man braucht dazu:

Eine Gefrierbüchse, am besten von stark verzinnemtem Blech, mit fest schließendem Deckel. Man kann auch eine Bud-

dingform verwenden. Ein Blatt Papier legt man zwischen Deckel und Form.

Einen Eimer, der rund um die Eisform 5—6 cm weiter und etwa 20 cm höher als die Form ist und womöglich eine Abflußöffnung für das Eiswasser hat.

Ein Holzmesser (Eispatel) zum Durchstechen der flüssigen Masse in der Büchse.

Eismischung für die Eisbereitung im Eimer.

3 kg Eis, 1 kg Viehsalz gut vermischt.

Etwas Salpeter (2 Eßl.) erhöht die Kältebildung.

Das Eis wird in einem Sack oder groben Tuch fein geklopft, mit dem Salz gemischt, etwa 5 cm hoch fest in den Eimer gefüllt. Darauf stellt man die mit Papier und Deckel gut geschlossene Form mit der zu frierenden Masse hinein. Es ist gut, rundum, wo der Deckel an die Form anschließt, etwas Butter aufzustreichen, dadurch wird das Eintreten von Salzwasser verhindert. Der Raum zwischen Eimer und Form wird fest mit Eis und Viehsalz gefüllt und die Form von oben mit Eis und Salz bedeckt. Schmilzt das Eis, so muß Wasser abgegossen und Eis und Salz nachgefüllt werden.

Bei flüssigen Massen, wie Creme-Eis und Frucht-Eis, darf die Gefrierbüchse nur bis $\frac{3}{4}$ der Höhe in Eis und Salz stehen, der Henkel der Büchse muß über dem Eimerrand stehen, dann wird die Form schnell 10—15 Minuten an dem Henkel gedreht, dann nimmt man den Deckel vorsichtig ab, sticht die Masse, die am Rande zuerst friert, mit dem Spatel vom Rande ab und mischt sie mit der noch flüssigen Masse, bis sie breiig und geschmeidig ist, dann schließt man die Gefrierbüchse, füllt Eis und Salz nach, bis die Gefrierbüchse ganz bedeckt ist. Gefrierzeit 3—4 Stunden.

Die Masse zu Schlagahne-Eis und Bomben wird in die Gefrierbüchse gefüllt und muß fest gefrieren, sie wird nicht umgestochen. Gefrierzeit 3—4 Stunden.

Vor dem Aufsetzen muß die Büchse gut abgewischt werden, damit nichts von der Salzlösung an das Eis kommen kann.

Eisbereitung in der selbsttätigen Maschine (Meidinger).

Zur Füllung einer Maschine für 12 Personen braucht man $1\frac{1}{2}$ l Wasser, in dem 750 g Viehsalz oder Kochsalz gelöst sind. Das Eis wird recht fein geklopft und die Maschine bis zu dem Einschnitt im Innern damit gefüllt. Nun gießt man die Salzlösung über, setzt das mit Salz fest gefüllte Sieb ein.

rührt das Eis mit der Salzlösung durch, setzt den Kegel mit der zu frierenden Masse ein und deckt den Deckel darauf. Bei dem Einsetzen des Kegels muß etwas Wasser über den Rand der Maschine fließen, als Zeichen, daß dieselbe genügend gefüllt ist; fließt kein Wasser über, muß noch etwas Eis nachgeschüttet werden. Gefrierzeit 2—3 Stunden. Nach dem Gebrauch muß die Maschine gleich gereinigt werden, da das Salz die Maschine angreift.

Die betreffende Eismasse wird in der Eismaschine ebenso behandelt, wie bei der Zubereitung im Eimer. Die Handhabung ist bequemer, da der Deckel zum Umstechen nur abzuheben ist.

Eisbereitung in der Eismaschine vom Alexanderwerk.

Diese Eismaschine ist in ihrer Verwendung sehr praktisch. Die Handhabung ist sehr einfach — das Eis ist schnell bereitet — und der Eis- und Salzverbrauch sehr gering.

Die Maschine ist in verschiedenen Größen zu haben. Sie eignet sich ganz vorzüglich zur Herstellung von Frucht- und Creme-Eis.

Die Maschine besteht aus einem Holzzeimer mit Wasserabfluß, der Gefrierbüchse und einer Vorrichtung zum Umrühren der Gefriermasse und Drehen der Büchse. Die vorschriftsmäßig vorbereitete und gefüllte Gefrierbüchse wird in den Eimer gestellt, der Deckel aufgelegt, die Eismischung herumgegeben. Nun dreht man die Kurbel und in 10—15 Minuten ist das Eis breitig gefroren, man nimmt das Gewinde heraus, streicht das Eis in der Gefrierbüchse glatt, legt wieder den Deckel auf, verschließt die Öffnung in demselben mit einem Kork, füllt Eis und Salz nach, bis die Gefrierbüchse ganz bedeckt ist und läßt das Eis fest gefrieren in etwa 1 Stunde.

Eis in Formen.

Will man Eis in Gestalt von Früchten, Blumen usw. bereiten, so braucht man Formen zum Aufklappen. Diese werden mit der im Eimer oder in der Maschine breitig gefrorenen Eismasse gefüllt, in Papier gewickelt und in einem Eimer mit Eis und Salz verpackt. Die sich bildende Salzlösung muß abgegossen werden, um das Eindringen in die Formen zu verhindern. Kleine Formen gefrieren in 1 Stunde, größere in etwa 3 Stunden. Man entfernt das Papier, taucht die Formen einen Augenblick in kaltes Wasser, trocknet sie ab, nimmt das Gefrorene heraus und richtet es auf Glaschalen mit Schlagsahne und mit frischen oder künstlichen Blättern an.

Die Masse zu **Schlagsahne-Eis** und zu **Bomben** kann in eine Kuppelform mit fest schließendem Deckel gefüllt werden und muß nach Vorschrift gefrieren. Das Eis wird ausgestürzt und kann mit Schlagsahne, Eiswaffeln, Makronen, Früchten verziert werden.

Gebäck zu Eis.

Man reicht zu Eis verschiedenes Gebäck, wie: Locken, Wiener Eisbögen, Reß, Vanillestangen, Mandelstangen.

Allgemeines.

Das **Speise-Eis** bereitet man aus flüssigen Cremes, Fruchtstift, Fruchtbrei oder Schlagsahne. Man unterscheidet folgende Arten: Creme-Eis, Fruchtstift, Schlagsahne-Eis, Bomben und Halbeis (Sorbet).

Creme-Eis besteht aus einer abgerührten Creme von Milch oder Sahne, Eiern und Zucker, sowie den geschmackgebenden Zutaten.

Frucht-Eis bereitet man aus eingekochten oder frischen Säften, aus Fruchtbrei, Wasser, Eiweiß, Zucker. Die Flüssigkeit beim Fruchtstift muß einen bestimmten Zuckergehalt haben, um richtig zu gefrieren. Die Flüssigkeit muß mit einem Zuckermeter (Aräometer) gemessen werden und dieser muß bis 15 Grad einsinken; zeigt er weniger, so muß Zucker, zeigt er mehr, so muß Wasser zugefügt werden. Ist kein Zuckermeter vorhanden, so stellt man den richtigen Zuckergehalt her — indem man etwa auf 1 l Flüssigkeit 480 g Zucker rechnet. Dem breiig gefrorenen Fruchtstift setzt man auf 1 l Flüssigkeit 2—3 leicht gelagene Eiweiß zu, um das Eis nahrhafter und geschmeidiger zu machen und damit es nicht so leicht zerfließt.

Die flüssigen Cremes und das **Frucht-Eis** müssen kalt in die Formen gefüllt und mehrmals umgestochen werden, bis sie breiig gefroren sind. Es ist gut, die Masse dazu am Tage vorher zu bereiten.

Um **Creme-** und **Frucht-Eis** auszustürzen, taucht man die Form in kaltes Wasser.

Schlagsahne-Eis bereitet man aus nicht zu steif geschlagener Schlagsahne mit verschiedenen, geschmackgebenden Zutaten.

Bomben bereitet man aus einer Creme, Schlagsahne und geschmackgebenden Zutaten.

Schlagsahne-Eis und Bomben dürfen nicht umgestochen werden, weil sie durch die geschlagene Sahne schon breiartig sind.

Um Schlagsahne-Eis und Bomben auszustürzen, taucht man die Form in heißes Wasser.

Salbeis (Sorbet) ist ein unter Zusatz von Alkohol halb gefrorenes Eis, welches in Gläsern angerichtet wird und mit Schlagsahne verziert werden kann.

Zur Verzierung kann man Schlagsahne, Eiswaffeln, Makronen oder Früchte verwenden.

Crème-Eis.

Banille-Eis I

für 10 Personen.

1 l süße Sahne oder Milch,	1 Stange Vanille oder
190 g Zucker,	1 Päckchen Dr. Detter's
10 Eigelb,	Banillin-Zucker,
	1 Prise Salz.

Sahne oder Milch wird mit dem Zucker, der gespaltenen Vanille oder Banillin, einer Prise Salz aufgekocht. Die Eigelb werden mit einem kleinen Teil der kalten Sahne oder Milch verrührt, dann gießt man die kochende Milch oder Sahne dazu, gießt dieses durch ein Sieb, nimmt es nochmals auf schwaches Feuer und läßt die Masse unter beständigem Rühren gar brühen, nicht kochen. Sobald die Masse beim Eintauchen des Löffels an demselben haftet, gießt man sie schnell aus und rührt, bis die Masse etwas abgekühlt ist, sonst gerinnen die Eigelb. Erkalte wird die Masse in die Gefrierbüchse gefüllt und muß nach Vorschrift gefrieren. Das Eis wird gestürzt und kann mit Schlagsahne, Baiserkuchen, gesponnenem Zucker verziert werden.

Man kann auch eine warme Schokoladensoupe oder kaltes Erdbeermark zu dem Banille-Eis geben.

In das breiig gefrorene Eis kann man $\frac{1}{4}$ l geschlagene Sahne oder 2—3 nicht zu steif geschlagene Eiweiß geben.

Banille-Eis II (billiger)

für 10 Personen.

1 l süße Sahne oder Milch,	1 Prise Salz,
190 g Zucker,	1—2 Eßlöffel Kartoffelmehl,
1 Päckchen Dr. Detter's Ba-	4—5 Eigelb.
nillin-Zucker,	

Sahne oder Milch wird mit Zucker, Vanillin, Salz aufgekocht, das eingerührte Kartoffelmehl dazugegeben, einmal aufgekocht, dann bereitet man das Eis weiter wie: Vanille-Eis I.

Gefülltes Vanille-Eis

für 10 Personen.

<p>½ Rezept Vanille-Eis und ½ Rezept Fruchtis oder ¼ l Schlag-Sahne mit gekochten Früchten,</p>	<p>oder mit geriebenen Nüssen, oder mit Schokolade gemischt.</p>
--	---

Das Vanille-Eis muß breiig gefroren sein, dann streicht man die Masse an dem Rand der Form etwa fingerdick hoch, daß eine Höhlung entsteht, in die man das breiig gefrorene Fruchtis oder die mit verschiedenen Zutaten gemischte Schlag-Sahne füllt. Nun läßt man fest gefrieren. Gestürzt kann das Eis mit Schlag-Sahne verziert werden.

Gefrorenes à la Nesselrode

für 10 Personen.

<p>¾ l süße Sahne oder Milch, 190 g Zucker, 1 Prise Salz, 8 Eigelb, 1 Stange Vanille oder 1 Päckchen Dr. Detter's Vanillin-Zucker,</p>	<p>¼ l Schlag-Sahne, 100 g Sultaninen, 100 g Korinthen, 50 g würfl. geschnittenes Zitronat.</p>
--	---

Von Sahne, Zucker, Salz, Eigelb, Vanille bereitet man Vanille-Eis. Ist dasselbe breiig gefroren, gibt man die geschlagene Sahne, die vorbereiteten Sultaninen, Korinthen, Zitronat, dazu, dann läßt man gefrieren. Sultaninen und Korinthen werden vorher gut gewaschen, dann mit etwas Weißwein und Zucker kurz eingekocht und erkaltet hinzugefügt.

Nuß-Eis

für 10 Personen.

<p>¾ l süße Sahne oder Milch, 190 g Zucker, 1 Prise Salz, ½ Stange Vanille oder</p>	<p>½ Päckchen Dr. Detter's Vanillin-Zucker, 8 Eigelb, 200 g gerieb. Walnußkerne.</p>
--	---

Von Sahne, Zucker, Salz, Vanille, Eigelb bereitet man die Creme zu Vanille-Eis und gibt die Walnußkerne, die mit etwas Sahne verrührt sind, hinzu. Will man das Gefrorene

recht zart haben, so müssen die Walnußkerne gebrüht und abgezogen werden. Erkalte wird die Masse in die Gefrierbüchse gefüllt und muß nach Vorschrift gefrieren.

Kaffee-Eis

für 10 Personen.

1 Rezept Vanille-Eis,	dazu $\frac{1}{8}$ l Kaffee-Extrakt von 60 g Kaffee.
-----------------------	---

Zubereitet wie die Creme zu Vanille-Eis. Der Kaffee-Extrakt wird zu der fertigen, abgekühlten Creme gegeben, dann läßt man nach Vorschrift gefrieren.

Schokoladen-Eis

für 10 Personen.

1 l süße Sahne oder Milch,	200 g geriebene Schokolade,
150 g Zucker, 1 Prise Salz,	10 Eigelb.

Etwas Sahne behält man zum Verrühren der Eigelb und der Schokolade zurück. Die übrige Sahne kocht man mit dem Zucker und Salz auf, tut die Schokolade hinein, gießt durch ein Sieb die mit Sahne verklopften Eigelb dazu, läßt die Masse gar brühen, nicht kochen. Erkalte wird die Masse in die Gefrierbüchse gefüllt und muß nach Vorschrift gefrieren.

Man kann statt Schokolade 100 g Kakao und 40 g Zucker mehr nehmen.

Schokoladeneis kann billiger hergestellt werden mit der Creme von Vanille-Eis II.

überbackenes Eis (Omelette surprise)

für 10 Personen.

Daselbe setzt sich zusammen aus einer Unterlage aus Biskuit, einem sehr fest gefrorenen Frucht-, Vanille- oder Schokoladeneis von $\frac{1}{2}$ l Flüssigkeit, und einer Auflage von Soufflemasse.

Zuerst wird das Eis eingesetzt.

Biskuitmasse von:

6 Eiern,	130 g gesiebt. bestes Mehl.
250 g Zucker,	

Die Eigelb und Zucker werden in 20 Minuten schaumig gerührt, dann wird der in 10—15 Minuten sehr steif geschlagene Schnee heraufgegeben, das Mehl übergestreut und schnell vermischt. Die Masse wird auf ein Papier $1\frac{1}{2}$ cm hoch ausgestrichen und sofort bei mittelmäßiger Hitze 10—15

Minuten gebacken. Nach der Schüssel, auf der man die Omelette anrichten will, schneidet man die Biskuitplatte.

Die Souffleemasse wird kurz vor dem Anrichten bereitet.

Soufflee von:

3 Eigelb,	6 Eiweiß,
125 g Zucker,	1 Eßlöffel Mehl.
etwas abger. Zitronenschale,	

Die Eigelb werden mit dem Zucker 10 Minuten schaumig gerührt, die Zitronenschale hinzugegeben und mit dem sehr steif geschlagenen Eiweißschnee und dem Mehl vermischt. Das Eis wird in Scheiben geschnitten und sehr schnell auf die Biskuitplatte aufgelegt, mit der Souffleemasse vollkommen überspritzt und sofort in sehr heißem Ofen auf einer Unterlage von Sand oder auf einer Bratpfanne mit Eisstücken zu goldgelber Farbe gebacken, mit etwas Puderzucker bestreut und sofort angerichtet.

Eistorte

für 10 Personen.

½ Rezept Creme- oder Fruchteis,	½ Päckchen Dr. Detter's Va- nillin-Zucker,
¾ l Schlagahne, Zucker,	etwa 40 Baisers.

Eine Tortenschüssel mit hohem Rand legt man mit Baisers aus, gibt darüber das in Scheiben geschnittene Eis, bestreicht es mit der Schlagahne, verziert mit Baisers und Schlagahne, die mit etwas rosa gefärbtem Zucker bestreut oder rosa gefärbt werden kann.

Man kann das Eis in Form von Früchten gefrieren lassen und diese auf der glatt gestrichenen Schlagahne in der Mitte der Schüssel anrichten und den Rand mit Baisers und Schlagahne verzieren.

Die Eistorte kann auch mit gesponnenem Zucker verziert werden. (Siehe Zucker zum Bruch kochen.)

Frucht-Eis.

Himbeer- oder Erdbeer-Eis von eingekochtem Saft

für 10 Personen.

1 l Saft,	3 Eiweiß.
-----------	-----------

Verwendet man süß eingekochten Saft, so muß derselbe mit dem Zuckerthermometer gemessen werden und 15 Grad

zeigen. Zeigt er über 15 Grad, dann muß Wasser zugefetzt werden, zeigt er unter 15 Grad, so muß geklärter Zucker zugefetzt werden. Hat die Masse zu viel Zuckergehalt, friert sie nicht fest, hat sie zu wenig, friert sie zu hart.

Verwendet man den mit Weinstein eingemachten Saft, dann vermischt man $\frac{3}{8}$ l Saft mit $\frac{1}{2}$ l Wasser und schmeckt ihn mit Zitronensaft ab.

Ist die Masse unter Umstechen breiig gefroren, gibt man den nicht zu steif geschlagenen Schnee von 3 Eiweiß hinzu und läßt nach Vorschrift weiter gefrieren.

Himbeer- oder Erdbeer-Eis von frischem Saft

für 10 Personen.

$\frac{1}{2}$ l Himbeersaft,	$\frac{1}{2}$ l Wasser,
480 g Zucker,	3 Eiweiß.

Wenn man den frisch ausgepressten Saft verwendet, so kocht man zuerst den Zucker mit dem Wasser klar; nachdem dieses erkaltet ist, gießt man den Fruchtstoff dazu und läßt nach Vorschrift gefrieren.

Erdbeer-, Himbeer-, Aprikosen- oder Pfirsich-Eis von frischen Früchten

für 10 Personen.

1 kg frische Früchte,	Saft von 2 Zitronen,
480 g Zucker,	3 Eiweiß oder
$\frac{1}{2}$ l Wasser,	$\frac{1}{4}$ l Schlagsahne.

Die betreffende Frucht wird durch ein Sieb gestrichen; härtere Früchte werden einen Augenblick gebrüht. Der Zucker wird mit dem Wasser geklärt und zu dem durchgeschlagenen Brei gegeben, dann mit so viel Wasser verdünnt, daß die Masse 1 l beträgt, nun gibt man den Saft der Zitronen hinzu und füllt sie in die Gefrierbüchse. Ist die Masse unter Umstechen breiig gefroren, gibt man den nicht zu steif geschlagenen Schnee von 3 Eiweiß oder $\frac{1}{4}$ l geschlagene Sahne hinzu und läßt nach Vorschrift weiter gefrieren.

Apfelsine-Eis

für 10 Personen.

480 g Zucker,	6 Apfelsinen,
1 l Wasser,	2 Zitronen, 3 Eiweiß.

Der Zucker wird mit dem Wasser aufgekocht, geschäumt, die dünn geschälte Schale einer Apfelsine hinzugegeben, zum Erkalten gestellt. Nach dem Erkalten wird die Apfelsinenschale entfernt, der Apfelsinen- und Zitronensaft hinzugegossen und die Masse in die Gefrierbüchse gefüllt. Ist sie unter öfterem

Umstechen breiig gefroren, rührt man den nicht zu steif geschlagenen Eiweißschnee herunter und läßt nach Vorschrift gefrieren.

Zitronen-Eis

für 10 Personen.

480 g Zucker,	5—6 Zitronen,
1 l Wasser,	3 Eiweiß.

Ebenso zubereitet wie Apfelsinen-Eis.

Ananas-Eis von eingemachter Frucht

für 10 Personen.

450 g eingem. Ananas,	Saft von 2 Zitronen,
Wasser,	3 Eiweiß.
400 g Zucker,	

Man verwendet dazu eine mit wenig Zucker in Blechbüchsen eingemachte Ananas. Die Ananas wird zur Hälfte durchgeschnitten, wovon die eine auf dem Reibeisen gerieben, die andere in recht kleine Würfel geschnitten wird. Man gießt zu dem Saft soviel Wasser, daß man 1 l Flüssigkeit hat, kocht ihn mit dem Zucker auf, schäumt aus und gibt die Ananaswürfel hinein, kocht noch einmal auf, gießt die Masse über ein Sieb, damit die Würfel zurückbleiben. In den abgelassenen Saft tut man die geriebene Ananas, gibt den Zitronensaft hinzu und füllt die Masse erkaltet in die Gefrierbüchse, ist dieselbe unter öfterem Umstechen breiig gefroren, rührt man die Ananaswürfel und den nicht zu steif geschlagenen Eiweißschnee herunter und läßt nach Vorschrift gefrieren.

Ananas-Eis von frischer Frucht

für 10 Personen.

500 g rohe Frucht,	Saft von 2 Zitronen,
1 l Wasser,	3 Eiweiß.
480 g Zucker,	

Die Ananas wird gewaschen, geschält. Eine Hälfte der Ananas wird gerieben und eine Hälfte in recht kleine Würfel geschnitten. Die Schalen werden mit 1 l Wasser einige Minuten gekocht, über ein Sieb gegossen. In dem Wasser kocht man den Zucker klar, schüttet die in Würfel geschnittene Ananas hinein und läßt sie verdeckt 5 Minuten ziehen, schüttet sie auf ein Sieb zum Abtropfen. Sollte Wasser verdampft sein, so muß so viel nachgegossen werden, daß wieder 1 l Flüssigkeit ist. In dieses Wasser gibt man die geriebene Ananas, den Zitro-

nenst und füllt die Masse, nachdem sie erkaltet, in die Gefrierbüchse, ist dieselbe unter öfterem Umstechen breiig gefroren, rührt man die Ananaswürfel und den Eiweißschnee herunter und läßt nach Vorschrift gefrieren.

Tutti-frutti.

Man bereitet dazu ein Gefrorenes von Zitronen, Apfelsinen oder Ananas und mischt, wenn die Masse breiig gefroren und der Eiweißschnee heruntergerührt ist, verschiedene, in kleine Würfel geschnittene, eingemachte Früchte herunter und läßt nach Vorschrift gefrieren.

Schlagsahne-Eis und Bomben.

Bücker-Eis

für 10 Personen.

$\frac{3}{4}$ l Schlagsahne,	160 g Zucker,
$\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Dettler's Vanillin-Zucker,	Kakao,
Macronen,	rote Speisefarbe.

Die Schlagsahne wird nicht zu steif geschlagen, mit Zucker und Vanillin abgeschmeckt, dann teilt man die Masse in 3 Teile, den einen läßt man weiß, den zweiten färbt man rosa mit Speisefarbe und den dritten braun mit Kakao, der mit wenig Wasser gelöst und gesüßt wird. In die Gefrierbüchse füllt man zuerst die weiße Masse, dann die rosa und zuletzt die braune. Man kann zwischen die einzelnen Schichten kleine Macronen legen. Nun muß die Masse nach Vorschrift gefrieren. Die Form wird, um das Gefrorene auszustürzen, einen Augenblick in kochendes Wasser getaucht.

Schlagsahne-Eis mit gebrannten Mandeln

für 10 Personen.

$\frac{3}{4}$ l Schlagsahne,	250 g gebr. Mandeln.
------------------------------	----------------------

Die Schlagsahne wird nicht zu steif geschlagen, dann rührt man die fein gestoßenen oder mit der Mandelreibe geriebenen Mandeln herunter, füllt die Masse in die Gefrierbüchse und läßt sie nach Vorschrift gefrieren.

Schlagsahne-Eis mit Walnüssen, Haselnüssen oder Mandeln

für 10 Personen.

$\frac{3}{4}$ l Schlagsahne, 180 g Nußkerne od. Mandeln, gebrüht, abgezogen, gerieb.	$\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Detker's Vanillin-Zucker, 180 g Zucker,
--	---

Ebenso zubereitet wie Schlagsahne-Eis mit gebrannten Mandeln.

Schlagsahne-Eis mit Vanille.

Ebenso zubereitet wie Pücker-Eis, siehe: Pücker-Eis, nur läßt man die ganze Masse weiß.

Schlagsahne-Eis mit Kakao

für 10 Personen.

$\frac{3}{4}$ l Schlagsahne, 180 g Zucker, 60 g Kakao,	$\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Detker's Vanillin-Zucker.
--	--

Die geschlagene Sahne wird mit Zucker und dem mit wenig Wasser gelösten Kakao und Vanillin gemischt und muß nach Vorschrift gefrieren.

Schlagsahne-Eis mit Himbeeren, Erdbeeren oder Ananas

für 10 Personen.

$\frac{3}{4}$ l Schlagsahne, $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Detker's Vanillin-Zucker,	Zucker nach Geschmack, 250 g eingemachte Früchte.
--	--

Die Sahne wird nicht zu steif geschlagen, mit Vanillin und Zucker abgeschmeckt, die Früchte werden, wenn sie groß sind, zerschnitten und darunter gemengt, dann muß das Ganze nach Vorschrift gefrieren. Nimmt man frische Früchte, so müssen sie vorher mit Zucker gekocht werden und erkaltet in die geschlagene Sahne gegeben werden.

Vanillebombe

für 10 Personen.

$\frac{1}{4}$ l Wasser, 110 g Zucker, 1 Prise Salz, 1 Stange Vanille oder	$\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Detker's Vanillin-Zucker, 8 Eigelb, $\frac{1}{4}$ l Schlagsahne.
--	---

Das Wasser wird mit Zucker, Salz, der gespaltenen Vanille aufgekocht und nicht zu heiß zu den verklopften Eigelb gegossen. Die Masse wird noch einmal aufs Feuer genommen und muß unter Rühren gar brühen, sie darf nicht kochen. Nun gießt

man die Masse durch ein Sieb, schlägt sie auf Eis mit der Schneerute, bis sie kalt und schaumig geworden ist. Darauf schlägt man die Schlagfahne recht steif und rührt zu derselben schnell die Eiermasse und füllt sofort in die Gefrierbüchse. Man läßt nach Vorschrift gefrieren.

Ananasbombe

für 10 Personen.

$\frac{3}{8}$ l Wasser,	8 Eigelb,
125 g Zucker,	1 Prise Salz,
Saft von $1\frac{1}{2}$ —2 Zitronen,	$\frac{1}{4}$ l Schlagfahne.
300 g frische Ananaswürfel,	

Wasser und Zucker werden klar gekocht, die Ananaswürfel darin so lange gekocht, bis sie glasig sind, dann werden sie auf ein Sieb gegossen. Der durchgelaufene Saft muß $\frac{1}{4}$ l beitragen, wenn nötig, setzt man etwas Wasser zu. Man gibt den Zitronensaft, das Salz dazu und gießt die Mischung zu den verklopften Eigelb, sie wird gar gebrüht, dann mit der Schneerute auf Eis geschlagen, bis sie kalt und schaumig ist. Dann rührt man die Ananaswürfel und die sehr steife Schlagfahne dazu und läßt nach Vorschrift gefrieren.

Apfelsinenbombe

für 10 Personen.

$\frac{1}{4}$ l Apfelsinensaft, von etwa	180 g Zucker,
6 Apfelsinen,	1 Prise Salz,
1 dünngesch. Apfelsinenschale,	8 Eigelb,
Saft von 1 Zitrone,	$\frac{1}{4}$ l Schlagfahne.

Der Apfelsinen- und Zitronensaft wird mit dem Zucker und der Apfelsinenschale aufgekocht, dann zu den verklopften Eigelb gegossen, Salz dazu gegeben. Das weitere Verfahren wie bei der Vanillebombe.

Kaffeebombe

für 10 Personen.

$\frac{1}{4}$ l Wasser,	135 g Zucker,
60 g Kaffee,	1 Prise Salz,
$\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Detter's Ba-	8 Eigelb,
nillin-Zucker,	$\frac{1}{4}$ l Schlagfahne.

Mit der angegebenen Wassermenge wird der gemahlene Kaffee gebrüht. Der gewonnene Kaffee-Extrakt wird mit dem Vanillin, dem Zucker und Salz vermischt, es muß $\frac{1}{4}$ l sein, dann zu den verklopften Eigelb gegossen. Das weitere Verfahren wie bei der Vanillebombe.

Schokoladenbombe.

Ebenso zubereitet wie die Vanillebombe; nur kocht man mit dem Wasser 125 g gute geriebene Schokolade auf.

Halbeis (Sorbet).**Sorbet von Himbeeren**

für 10 Personen.

Das Himbeer-Eis von $\frac{1}{2}$ l Saft wird breiig gefroren, dann mischt man $\frac{1}{8}$ l Burgunder dazu, läßt noch etwas frieren und richtet das breiig Gefrorene in Gläsern an. Man kann dasselbe mit $\frac{1}{4}$ l Schlagfahne verzieren.

Sorbet von Ananas mit Champagner

für 10 Personen.

$\frac{1}{2}$ l Ananasgefrorenes wird bereitet. Ist dasselbe breiig gefroren, wird kurz vor dem Anrichten $\frac{1}{2}$ Flasche Champagner darunter gemischt, man läßt noch etwas frieren und füllt das breiig Gefrorene in Gläser. Man kann dasselbe mit $\frac{1}{4}$ l Schlagfahne verzieren.

Bäckwerk.

Zutaten. Der Teig wird gebildet aus:

einer Grundlage — Mehl,
 Flüssigkeit — Wasser oder Milch,
 Bindemitteln — Ei oder Mehl,
 Lockerungsmitteln — Eigelb, Eiweiß, Alkohol,
 Butter, Hefe oder Backpulver,
 geschmackgebenden Zutaten — Zucker, Zitrone, Vanille oder Vanillin-
 Zucker.

Einlagen — Korinthen, Rosinen, Mandeln, Zitronat.

Arten.

Hefegebäck,
 Backpulvergebäck,
 Mürbeteig,
 Gerührte Kuchen,
 Mandelgebäck,

Fettgebäck,
 Kuchen mit Brüheteig,
 Pasteteigeig,
 Sonigkuchen.

Vorbereiten der Bleche und Formen. Diese sind stets vor der Herstellung der Kuchenteige vorzubereiten. Die Bleche

werden erwärmt, mit Fett oder Wachs ausgestrichen, mit Mehl ausgeklopft oder mit Papier ausgelegt. Die *F o r m e n* werden mit Fett ausgestrichen und mit geriebener Semmel oder Mehl ausgeklopft oder mit gefettetem Papier ausgelegt. Formen für Tortenplatten werden nur auf dem Boden mit Butter ausgestrichen und mit Mehl ausgeklopft, der Rand bleibt trocken. Die gebackene Platte wird vom Rande mit einem Messer losgeschnitten. Es ist zu empfehlen, die Form gleich nach dem Gebrauch noch warm, mit Papier oder einem Tuch auszureiben und sauber fortzustellen.

Backhitze. Man unterscheidet 3 Grade, die durch weißes Papier im Ofen erprobt werden.

Erster Grad — schwache Hitze, 100—120 Grad: Das Papier wird in 4—5 Minuten hellgelb, passend für Biskuits usw.

Zweiter Grad — Mittelhitze, 120—180 Grad: Das Papier wird in 4—5 Minuten hellbraun; passend für die meisten Bäckereien, z. B. Tortenplatten, Keks usw.

Dritter Grad — starke Hitze, 180—220 Grad: Das Papier wird in 4—5 Minuten braun, passend für Blätterteig, Gefeiteig.

Backen. Das Auflegen und Einfüllen der Kuchen teige ist in den betreffenden Abteilungen angegeben. Der Ofen muß rechtzeitig geheizt werden, damit die Kuchen sofort gebacken werden können. Das Nachschütten von Kohlen muß vorsichtig geschehen, damit der Hitze grad nicht verändert wird. Bei Gasfeuerung wird der Backofen bei voller Flamme auf die bestimmte Temperatur gebracht, dann bei kleiner Flamme (etwa erbsengroß) das Gebäck gar gemacht. Der Ofen darf nicht zu oft aufgemacht werden und dann nur für einen Augenblick; *Z u g l u f t* ist zu vermeiden. Das *U m s e t z e n* oder *D r e h e n* der Kuchen muß, wenn es notwendig ist, sehr vorsichtig geschehen, ohne anzustoßen, damit der Kuchen nicht fällt. Ist die *U n t e r h i t z e* zu stark, setzt man einen Untersatz oder Ziegelsteine unter. Ist die *O b e r h i t z e* zu stark, legt man ein gefettetes Papier über. Um das *G a r s e i n* zu erproben, sticht man mit einem spitzen Hölzchen in den Kuchen. Findet sich beim Herausziehen kein weicher Teig daran, ist das betreffende Backwerk gar, wenn nicht, muß es noch einige Minuten backen.

Kleines Backwerk muß heiß mit einem langen dünnen Messer abgelöst und nebeneinander auf eine flache Schüssel oder ein Brett zum Abkühlen gelegt werden.

Das kleine Bäckwerk bewahrt man erkaltet am besten in gut geschlossenen Steintöpfen oder in einem Blechkasten auf. Leßtere müssen öfter ausgebrüht werden.

Sortenplatten werden abgekühlt vom Kuchenblech abgelöst.

Vorbereitungsregeln.

Das Gelingen des Bäckwerks ist in der Hauptsache abhängig von der tadellosen Beschaffenheit der Zutaten, wie: Mehl, Eier, Butter, Milch, Hefe. Die Zutaten zu dem Bäckwerk, außer zu Blätterteig und Mürbeteig, müssen in kalter Jahreszeit vor der Verwendung an einen warmen Ort gestellt werden. Sie verarbeiten sich dann leichter, und besonders der Hefeteig geht schneller auf.

Mehl und Buderzucker müssen gesiebt werden, es kommt Luft hinein, wodurch der Teig lockerer wird. Man verwendet die besten Mehlsorten.

Eier müssen stets über einem Teller einzeln aufgeschlagen werden, damit man sich von der Güte der Eier überzeugt und der Teig nicht durch ein schlechtes Ei verdorben werden kann.

Eiweiß zu Schnee schlagen. Das Eiweiß muß frisch sein, ganz rein von dem Gelben gesondert und kalt gestellt werden. Das Gefäß, am besten eine irdene Schüssel oder ein Messingfessel und der Schneebesen müssen trocken und kalt sein. Das Eiweiß darf erst kurz vor der Verwendung, am besten an kaltem Ort, geschlagen werden.

Auf 3 Eiweiß nimmt man 1 gestrichenen Leel. Zucker und schlägt es in 10—15 Minuten zu Schnee. Wenn das Eiweiß gerinnt, was leicht bei frischen Eiern geschieht, gibt man auf 3 Eiweiß einige Tropfen Zitronensaft oder etwas feinen, gesiebten Zucker und schlägt dann noch so lange, bis der Eiweißschnee wieder glatt wird. In den Teig mischt man zuerst einen kleinen Teil Eiweißschnee, damit die Masse loser wird, dann zieht man den Rest schnell und vorsichtig herunter.

Butter zu Sahne zu rühren. Die Butter wird in eine Schale gelegt, etwas erwärmt und mit einem Backlöffel oder einer hölzernen Reibekeule nach einer Seite gerührt, bis sie weiß und schaumig ist. Um das Ankleben der Butter an den Löffel oder die Reibekeule zu verhindern, taucht man beide zuerst in heißes, dann in kaltes Wasser.

Pflanzenfette wie: Balmin, sind wasserfrei, darum nimmt man im Verhältnis zu Butter ein Fünftel des Gewichts

weniger, z. B. für 250 g Butter — 200 g Pflanzenfett und dazu 3 Eßl. Wasser.

Pflanzenfette enthalten kein Salz, man gibt daher zu Backwerk etwas mehr Salz hinzu, als bei der Verwendung von Butter angegeben ist.

Es ist sehr gut, zur Hälfte Butter, zur Hälfte Palmöl zum Backwerk zu verwenden.

Um Palmöl schaumig zu rühren, zerkleinert man es und läßt es mit dem Wasser auf dem Herde schmelzen, etwas abgekühlt rührt man schaumig, gibt gleich unter Rühren Zucker, Eigelb und dann die übrigen Zutaten dazu. Sollte das Palmöl zu fest werden, muß es an warmer Stelle noch einmal gerührt werden.

Mandeln werden abgezogen verwendet, wenn es in dem betreffenden Rezept nicht anders bestimmt ist. Man brüht die Mandeln, zieht nach einigen Minuten die Schale ab, wirft sie gleich in kaltes Wasser, schüttet sie auf einen Durchschlag zum Abtropfen, trocknet sie ab und verwendet sie nach Vorschrift.

Pistazien sind die Kerne der Frucht des Pistazienbaumes. Die Kerne sind mit einer rötlichen Haut umgeben, sie werden gebrüht und abgezogen, sie sehen dann grün aus und werden gehackt oder geschnitten verwendet.

Eine gute Zitrone muß glatt und dünnhäutig sein, gelbe Farbe haben. Sie ist stets zu waschen. Soll die Schale verwendet werden, schält man sie so dünn, daß nichts von der weißen Haut daran bleibt. Der Saft wird auf einer Zitronenpresse ausgedrückt. Man schneidet die Zitrone dazu quer durch.

Zum Aufbewahren kann die Zitronenschale dünn abgeschält, getrocknet oder mit Zucker in einem Gläschen aufbewahrt werden, sie ist dann zu Obstsuppen und Fruchtsoßen zu verwenden. Die Zitronenschale kann auch mit einem Stück Zucker abgerieben oder auf einem Reibeisen abgerieben und mit feinem Zucker vermischt in kleinen Gläschen aufbewahrt werden.

Als Ersatz für eine Zitronenschale kann man 12 Tropfen Zitronenöl, statt des frischen Saftes einer Zitrone zwei Teelöffel Zitronenessenz verwenden.

Rosinen und Korinthen werden verlesen, mit lauwarmem Wasser abgewaschen, auf ein Sieb zum Abtropfen geschüttet, mit einem Tuch abgerieben, damit die Feuchtigkeit entfernt wird. Man kann die Rosinen auch reinigen, indem man sie in einer Schüssel mit etwas Mehl bestreut, gut durchreibt und auf einen Durchschlag schüttet, damit das Mehl mit

den Stielen durchfällt. Sultaninen sind Rosinen ohne Kerne.

Vanille bewahrt man mit Zucker bestreut in gut verschlossenen Gläsern auf, der Zucker zieht den Geschmack an und wird als Vanillezucker verwendet; ist der Zucker verbraucht, kann er erneuert werden. Vanille kann auch in kleine Stückchen geschnitten und mit Stückzucker gestoßen werden. Kocht man Vanille zu Speisen, so spaltet man dieselbe und läßt sie einige Zeit in der Flüssigkeit ziehen. Ein sehr guter Ersatz für Vanillestangen ist Dr. Detter's Vanillin-Zucker.

Bäckfett. Zum Ausbacken der verschiedenen Kuchen verwendet man Schweineschmalz oder Palmöl. Sobald das Fett heiß geworden ist, legt man eine rohe Kartoffel hinein, um zu sehen, ob das Fett kocht (es zeigen sich kleine Bläschen) und um das schnelle Bräunen des Fettes zu verhindern. Ist das Fett so weit erhitzt, daß ein blauer Dampf aufsteigt, kann man einen Probekuchen backen.

Bäckfett auskochen und reinigen. Um zum Ausbacken benutztes Bäckfett zu reinigen, setzt man das kalte Fett mit kaltem Wasser aufs Feuer, unter Rühren läßt man es $\frac{1}{4}$ Stunde langsam kochen, dann gießt man die Masse in eine Schüssel. Das Wasser hat die unreinen Bestandteile von dem Fett gesondert, dieselben fallen auf den Boden der Schüssel. Nach dem Erkalten nimmt man das Fett ab, kratzt die Unterseite gut ab und setzt das Fett noch einmal aufs Feuer und läßt die Wasserteile verdampfen.

Sefegebäck.

Sefegebäck muß in einem warmen, zugfreien Raum mit erwärmten Zutaten bereitet werden. Die Formen und die Zutaten müssen zuerst vorbereitet sein. Dann wird das S e f e s t ü c k hergestellt. Man bereitet das Hefestück, um sich zu überzeugen, ob die Hefe gärungsfähig ist und um die Gärungsfähigkeit zu vergrößern. Man verwendet nur frische, nach Obst riechende Preßhefe. Die Hefe muß stets in warmer Flüssigkeit — Milch oder Wasser — aufgelöst werden. 30 g Hefe rührt man mit 4 Eßl. Wasser oder Milch, 1 Messerspitze Zucker und 4 Eßl. Mehl zu einem lockeren Hefestück. Dieses bestreut man leicht mit Mehl, damit sich keine Kruste bildet und stellt es zugedeckt zum Aufgehen an eine warme Stelle, am besten in einen Wärmeofen. Das Hefestück ist gut, wenn man mit dem Finger einen Eindruck macht und die Stelle sich sofort

wieder hebt und sich die Masse durch das Aufgehen etwa verdoppelt hat.

Will man Hefe sparen oder hat man zu wenig Hefe zu Hause, so bereitet man das Hefestück wie gewöhnlich, läßt es aufgehen, rührt dann noch etwa 1 Eßl. Mehl dazu und läßt es noch einmal aufgehen. Dadurch werden die Hefepilze wesentlich vermehrt. Die Vorbereitung erfordert jedoch mehr Zeit. Der Hefeteig kann auch am Abend vorher zum Aufgehen gestellt werden, besonders zu empfehlen für Rosinenkringel von Hefebutterteig.

Hefestück auf andere Art. Das im Rezept angegebene Mehl schüttet man in eine Schüssel, macht in der Mitte eine Vertiefung, gibt die Hefe hinein, löst sie mit der Hälfte der angegebenen Milch auf, rührt etwas von dem Mehl dazu, streut Mehl über und läßt aufgehen. Dann werden die Zutaten hineingegeben und alles von der Mitte aus mit der warmen Milch und den Eiern verrührt.

Der Hauptteig wird hergestellt, indem man das Mehl in eine Schüssel schüttet, in der Mitte eine Vertiefung macht, das Hefestück, die anderen Zutaten nach dem Rezept hineingibt und allmählich lauwarme Milch und Eier von der Mitte aus dazurührt, dann gibt man erst die Butter dazu und schlägt den Teig, bis er Blasen wirft und glänzend aussieht, indem man die Schüssel mit der linken Hand festhält, mit der rechten Hand mit einem starken Holzlöffel (Bäcchlöffel) den Teig wiederholt rasch in die Höhe zieht, oder man knetet ihn, bis er von den Händen losläßt, je nach Vorschrift. Wird der Teig geknetet, dann gibt man die Butter in Stücken, wird er geschlagen, dann gibt man die Butter geschmolzen hinein. Zu Blech- oder Napfkuchen tut man den Teig auf das Blech oder in die Form und läßt aufgehen. Zu Pfannkuchen, Striezel, die mit der Hand geformt werden, läßt man den Teig erst in der Schüssel, dann die geformten Stücke aufgehen. Zu Striezelteig muß nach dem ersten Aufgehen Mehl zugeteigert werden. Für das Gelingen des Hefeteigs ist es wichtig, daß weder Fett noch Salz direkt auf das Hefestück gegeben werden. Man unterscheidet leichten und schweren Hefeteig.

Leichter Hefeteig:
 500 g = 1 l Mehl,
 10—20 g Hefe,
 ¼ l Flüssigkeit,
 40—80 g Butter oder
 Margarine.

Schwerer Hefeteig:
 500 g = 1 l Mehl,
 30—50 g Hefe,
 ⅛—¼ l Flüssigkeit,
 100—250 g Butter,
 Rosinen, Zitronen, Mandeln.

Milchstriezel, einfacher.

20—30 g Hefe,	Salz, Ei zum Bestreichen,
500 g = 1 l Mehl,	zum Nachkneten:
$\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ l Milch, knapp,	etwa 250 g = $\frac{1}{2}$ l Mehl.

Man bereitet ein Hefestück, siehe: Hefestück. Dann rührt man das Mehl, das Hefestück, etwas Salz, nach und nach die erwärmte Milch zu einem lockeren Teig. Der Teig darf nicht zu lose sein. Man klopft den Teig tüchtig, bestreut ihn mit Mehl und stellt ihn an einen warmen Ort zum Aufgehen. Ist der Teig gut aufgegangen, nimmt man ihn auf ein Brett und knetet so viel Mehl hinzu, bis er die genügende Festigkeit hat, er darf sich nicht zu sehr ausdehnen, wenn man ihn hinlegt. Nun formt man die Striezel — am besten zwei aus dieser Masse — legt sie auf ein vorbereitetes Backblech und stellt sie noch einmal zum Aufgehen hin. Vor dem Backen bestreicht man sie mit dem mit Wasser verklopften Ei und backt sie bei ziemlich starker Hitze eine halbe Stunde.

Milchstriezel, feiner.

40—50 g Hefe,	Salz,
500 g = 1 l Mehl,	Ei zum Bestreichen,
$\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ l Milch, knapp,	zum Nachkneten:
200 g Butter od. Margarine,	etwa 250 g = $\frac{1}{2}$ l Mehl.

Man bereitet ein Hefestück, siehe: Hefestück. Dann rührt man das Mehl, Hefestück, etwas Salz, nach und nach die erwärmte Milch zu einem lockeren Teig, der nicht zu lose sein darf. Der Teig muß tüchtig geklopft werden, man bestreut ihn dann mit Mehl und stellt ihn an einen warmen Ort zum Aufgehen. Ist der Teig gut aufgegangen, pflückt man die Butter hinein, nimmt das Mehl hinzu und knetet alles gut durch, nimmt den Teig auf ein mit Mehl bestreutes Backbrett. Der Teig darf sich nicht zu sehr ausdehnen, wenn man ihn hinlegt. Dann formt man die Striezel — am besten zwei aus dieser Masse —, legt sie auf ein vorbereitetes Backblech, stellt sie noch einmal zum Aufgehen hin. Vor dem Backen werden die Striezel mit dem mit Wasser verklopften Ei bestrichen, bei ziemlich starker Hitze eine halbe Stunde gebacken. Nach Belieben kann man etwas Zucker in den Teig geben.

Dresdener Stolle.

40—50 g Hefe,	2 Eier, Salz,
500 g = 1 l Mehl,	$\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ l Milch, knapp,

250 g Butter od. Margarine, 100 g Zucker, zum Nachkneten: etwa 250 g = $\frac{1}{2}$ l Mehl, 100 g Rosinen, 100 g Korinthen,	50 g würflich geschnittenes Zitronat, 60 g süße, ger. Mandeln, 16 g bittere, ger. Mandeln, Ei zum Bestreichen.
---	---

Man bereitet ein Hefestück, siehe: Hefestück. Mehl, Eier, Salz, das Hefestück, die erwärmte Milch werden zu einem lockeren Teig geschlagen, der dann mit Mehl bestreut, an einem warmen Ort aufgehen muß. Dann knetet man die Butter und den Zucker hinein, knetet etwas Mehl nach und arbeitet den Teig auf einem Brett durch, bis er die genügende Festigkeit hat. Man teilt ihn in zwei Teile, rollt fingerdicke Platten aus, bestreut diese mit Rosinen, Korinthen, Zitronat, Mandeln und rollt jede Platte gut zusammen. Diese Stollen legt man auf ein Backblech, stellt sie noch einmal zum Aufgehen hin. Vor dem Backen zieht man mit einem Messerrücken auf jeder Stolle entlang eine tiefe Rinne, bestreicht die Stollen mit dem mit Wasser verflochtenen Ei. Bei ziemlich starker Hitze werden sie $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunde gebacken, dann mit Zuckerguß überzogen, oder sie werden vor dem Backen, statt mit Ei, mit geschmolzener Butter bestrichen und mit Zucker bestreut, oder sie werden mit Ei und nach dem Backen mit geschmolzener Butter bestrichen, die mit Puderzucker bestreut, dann noch einen Augenblick in den Ofen gestellt.

Mohnstriezel.

40—50 g Hefe, 500 g = 1 l Mehl, 2 Eier, Salz, $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ l Milch, knapp, 250 g Butter oder Margarine,	Mohnfüllung v. 375 g Mohn, f.: Mohnfüllung, Ei zum Bestreichen, zum Nachkneten: etwa 250 g = $\frac{1}{2}$ l Mehl.
--	--

Man bereitet ein Hefestück, siehe: Hefestück. Mehl, Eier, Salz, das Hefestück, die erwärmte Milch werden zu einem lockeren Teig geschlagen, der mit Mehl bestreut, an einem warmen Orte aufgehen muß. Dann knetet man die Butter hinein, nimmt noch etwas Mehl hinzu, bis der Teig die genügende Festigkeit hat. Man rollt ihn auf einem Brett zu einer fingerdicken Platte aus, legt die Mohnfüllung herauf, so daß am Rande der Teig fingerbreit frei bleibt, bestreicht diesen mit Eiweiß und rollt die Platte gut zusammen. Am besten

ist es, wenn man zwei Striezel aus dem Teig macht. Nun werden sie auf ein vorbereitetes Backblech gelegt und zum Aufgehen gestellt. Vor dem Backen bestreicht man die Striezel mit dem mit Wasser verklopften Ei und backt sie bei starker Hitze eine halbe Stunde. Nachdem sie etwas abgekühlt sind, bestreicht man sie mit Zuckerguß oder man bestreut die Striezel vor dem Backen mit Zucker. Zur Mohnfüllung kann man Rosinen und etwas geschmolzene Butter nehmen.

Rosinenstriezel.

40—50 g Hefe, 500 g = 1 l Mehl, 4 Eier, Salz, 300 g Butter od. Margarine, $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ l Milch, knapp, 9 Kapseln Kardamom,	125 g Zucker, 250—375 g Rosinen, 1 Messersp. Hirschhornsalz, Ei zum Bestreichen, zum Nachkneten: etwa 250 g = $\frac{1}{2}$ l Mehl.
--	--

Man bereitet ein Hefestück, siehe: Hefestück. Mehl, Eier, Salz, der gestoßene Kardamom, das Hefestück, die erwärmte Milch werden zu einem lockeren Teig geschlagen, der mit Mehl bestreut an einem warmen Orte aufgehen muß. Dann knetet man die Butter hinein, nimmt den Zucker, das Hirschhornsalz, noch etwas Mehl hinzu, bis der Teig die genügende Festigkeit hat. Dann rollt man ihn zu zwei fingerdicken Platten aus, streut auf jede die Hälfte der Rosinen, rollt sie zusammen, legt sie auf ein vorbereitetes Backblech, stellt sie nochmals zum Aufgehen hin. Vor dem Backen werden die Striezel mit dem mit Wasser verklopften Ei bestrichen und bei scharfer Hitze eine halbe Stunde gebacken. Nachdem die Striezel etwas abgekühlt sind, werden sie mit Zuckerguß bestrichen oder vor dem Backen mit Zucker bestreut.

Marzipanstriezel.

40—50 g Hefe, 500 g = 1 l Mehl, 2 Eier, Salz, $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ l Milch, knapp, 250 g Butter od. Margarine, 65 g Zucker, zum Nachkneten: etwa 250 g = $\frac{1}{2}$ l Mehl,	Ei zum Bestreichen. Zur Marzipanmasse: 350 g süße, ger. Mandeln, 10 bittere, gerieb. Mandeln, 350 g Puderzucker, einige Tropfen Rosenspiritus, 1 Eigelb und 1 ganzes Ei.
---	--

Mandeln, Puderzucker, Rosenspiritus werden mit den Eiern zu einem Marzipanteig verrührt, der sich streichen läßt; wenn nötig, muß noch Ei zugenommen werden.

Man bereitet ein Hefestück, siehe: Hefestück. Dann rührt man das Mehl, Eier, Hefestück, etwas Salz, nach und nach die erwärmte Milch zu einem lockeren Teig. Der Teig darf nicht zu lose sein. Der Teig muß tüchtig geklopft werden, man bestreut ihn mit Mehl und stellt ihn an einen warmen Ort zum Aufgehen. Ist der Teig gut aufgegangen, schüttet man noch Mehl und Zucker dazu, pflückt die Butter hinein und knetet alles gut durch, nimmt den Teig auf ein mit Mehl bestreutes Backbrett und arbeitet ihn gut durch. Der Teig darf sich nicht zu sehr ausdehnen, wenn man ihn hinlegt. Es ist am besten, wenn man zwei Striezel aus diesem Teig formt. Man rollt zwei fingerdicke Platten aus, streicht die zubereitete Marzipanmasse herauf, so daß am Rande der Teig fingerbreit frei bleibt, bestreicht diesen mit Eiweiß, rollt die Platten gut zusammen. Die Striezel werden auf ein vorbereitetes Backblech gelegt und zum Aufgehen gestellt. Vor dem Backen bestreicht man sie mit dem mit Wasser verklopften Ei und backt die Striezel bei starker Hitze eine halbe Stunde; nachdem sie etwas abgekühlt sind, bestreicht man sie mit Zuckerguß, oder man bestreut sie vor dem Backen mit Zucker.

Sächsischer Butterzopf.

40—50 g Hefe,
250 g Butter od. Margarine,
500 g Mehl,
etwas Salz,
8 bittere, gerieb. Mandeln,
65 g Zucker,

1 Eßl. Rum,
 $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ l Milch, knapp,
Ei zum Bestreichen,
45 g süße, gehackte Mandeln,
zum Nachkneten:
etwa 200 g Mehl.

Man bereitet ein Hefestück, siehe: Hefestück. Die Butter wird zu Sahne gerührt, das Mehl, Salz, Hefestück, die geriebenen, bitteren Mandeln, Zucker und Rum dazu gegeben, unter Rühren soviel Milch hinzugegossen, daß ein ziemlich fester Teig wird. Der Teig muß am warmen Ort aufgehen, dann gibt man ihn auf ein Backbrett, nimmt, wenn nötig, noch etwas Mehl hinzu, teilt den Teig in drei Teile, rollt diese gut daumendick aus, an den Enden etwas spitz auslaufend. Nun vereinigt man die 3 Rollen zu einem Zopf und legt diesen zu einem Kranz zusammen. Dann legt man den Kranz auf ein vorbereitetes Backblech, bestreicht ihn mit dem mit Wasser verklopften Ei, bestreut ihn mit gehackten, süßen Mandeln und läßt

ihn aufgehen, dann bestreicht man den Kranz reichlich mit geschmolzener Butter und bestreut ihn dick mit Zucker, läßt ihn bei starker Hitze eine gute halbe Stunde backen.

Kleines Weißbrot.

30—40 g Hefe,
500 g = 1 l Mehl,
 $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ l Milch, knapp,
zum Nachkneten:
etwa 200 g Mehl,

250 g Butter, Schweineschmalz,
Margarine, oder Talg,
Salz,
Ei zum Bestreichen.

Man bereitet ein Hefestück, siehe: Hefestück. Dann rührt man das Mehl, Hefestück, etwas Salz, nach und nach die erwärmte Milch zu einem lockeren Teig, er darf nicht zu lose sein. Der Teig muß tüchtig geklopft werden, man bestreut ihn dann mit Mehl und stellt ihn an einen warmen Ort zum Aufgehen. Ist der Teig gut aufgegangen, schüttet man das Mehl dazu, pflückt die Butter oder das Schmalz hinein und knetet gut durch, nimmt den Teig auf ein mit Mehl bestreutes Backbrett und knetet ihn noch einmal. Ist derselbe fest genug, formt man kleines Gebäck, wie runde Brötchen, Schnecken, Kringle, läßt es aufgehen. Dann wird es mit dem mit Wasser verklopften Ei bestrichen, mit Zucker bestreut und in heißem Ofen etwa 10—15 Minuten gebacken oder man bestreicht das Gebäck mit Ei, backt es und überzieht es dann mit Zuckerguß.

Mundbrötchen.

30—40 g Hefe,
500 g = 1 l Mehl,
 $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ l Milch,
1 Teel. Salz,

2 Eßl. = 40 g Butter oder
Margarine,
1 gestr. Eßl. Zucker,
1 ganzes Ei oder 1 Eigelb zum
Bestreichen.

Man bereitet ein Hefestück, siehe: Hefestück. Dann rührt man das Mehl, Hefestück, Salz, nach und nach die erwärmte Milch zu einem ziemlich festen Teig, gibt die Butter dazu und klopft den Teig gut, bestreut ihn mit Mehl und stellt ihn an einen warmen Ort zum Aufgehen. Ist der Teig zu lose, knetet man etwas Mehl dazu, formt Kugeln, die man auf ein vorbereitetes Blech zum Aufgehen legt. Mit einem Messerrücken kann man eine Rinne in die aufgegangenen Brötchen ziehen, man bestreicht sie mit in ganz wenig Wasser verklopftem Ei oder Eigelb und backt sie in heißem Ofen in etwa 15 Minuten gar.

Roggenmehlbrötchen.

30 g Hefe,
500 g Roggenmehl,
 $\frac{1}{4}$ l Milch,
1 Teel. Salz,
60 g Zucker,

60 g Butter oder Margarine,
50 g Korinthen oder Sultani-
ninen,
1 Prise Kardamom.

Die Roggenmehlbrötchen werden zubereitet wie Mundbrötchen. Die vorbereiteten Korinthen oder Sultani-
ninen gibt man in den Teig, wenn die Butter durchgeknetet ist.

Mohnsensen von Hefeteig.

40—50 g Hefe,
500 g = 1 l Mehl,
 $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ l Milch, knapp,
250 g Butter od. Margarine,
Salz,

Mohnfüllung v. 200 g Mohn,
s.: Mohnfüllung,
Ei zum Bestreichen,
zum Nachkneten:
etwa 200 g Mehl.

Der Teig wird ebenso bereitet wie zum kleinen Weißbrot, siehe: kleines Weißbrot. Von dem Teig macht man fingerlange und dreifingerbreite Platten, legt etwas Mohn in die Mitte, auf den beiden langen Seiten zieht man den Teigrand in der Mitte über dem Mohn zusammen, so daß an den kurzen Seiten der Mohn freibleibt, stellt nun die so geformten Kuchen zum Aufgehen, bestreicht sie dann mit dem mit Wasser verklopften Ei, bestreut sie mit Zucker und backt sie in recht heißem Ofen. Man erhält 40—50 Stück.

Rosinenkringel I.

40—50 g Hefe,
500 g = 1 l Mehl,
2 ganze Eier,
 $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ l Milch, knapp,
250 g Butter od. Margarine,
Salz,

die abger. Schale 1 Zitrone,
250 g Sultani-
ninen,
Ei zum Bestreichen,
zum Nachkneten:
etwa 200 g Mehl.

Man bereitet ein Hefestück, siehe: Hefestück. Das Mehl schüttet man in eine Schale, gibt die Eier, etwas Salz, das Hefestück hinein und rührt nach und nach die erwärmte Milch hinzu. Der Teig wird dann mit Mehl bestreut und an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt. Ist der Teig gut aufgegangen, gibt man die Zitronenschale dazu, pflückt die Butter hinein, nimmt so viel Mehl hinzu, daß der Teig fest genug wird und knetet alles gut durch. Man nimmt den Teig auf ein mit Mehl bestreutes Backbrett und arbeitet ihn gut durch, dann rollt man ihn mit der Nudelrolle zu einem beliebig

langen, 10 cm breiten Streifen aus, streut die Sultaninen herauf, die man etwas andrückt, dann klappt man den Streifen zusammen, rollt ihn rund mit der Hand und formt daraus einen recht großen Kringel oder man formt aus dem Teig mehrere kleine Kringel. Die Kringel legt man auf ein vorbereitetes Blech und läßt sie gut aufgehen, dann bestreicht man sie mit dem mit Wasser verklopften Ei. Die Kringel werden bei ziemlich starker Hitze gebacken. Sie müssen hellbraun sein. Die großen Kringel 15 bis 20 Minuten. Die Kringel können nach dem Backen mit Zuckerguß bestrichen werden, oder man streut Zucker und gehackte Mandeln vor dem Backen herauf, oder es werden nur die Mandeln aufgestreut, gebacken und dann mit Zuckerguß bestrichen.

Rosinenkringel II.

40—50 g Hefe,	Salz,
500 g = 1 l Mehl,	150 g Zucker,
2 ganze Eier,	375 g Sultaninen,
$\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ l Milch, knapp,	100 g süße, gerieb. Mandeln,
250 g Butter,	10 g bittere, ger. Mandeln,
etwas abger. Zitronenschale,	Ei zum Bestreichen.

Man bereitet ein Hefestück, siehe: Hefestück. Das Mehl schüttet man in eine Schale, gibt die Eier, etwas Salz, das Hefestück hinein und rührt nach und nach die erwärmte Milch, Zitronenschale, 100 g Butter in Stückchen hinzu. Der Teig muß recht fest sein, damit nach dem Aufgehen kein Mehl hinzugegeben werden darf. Der Teig wird dann mit Mehl bestreut und an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt. Ist der Teig gut aufgegangen, so nimmt man ihn auf ein mit Mehl bestreutes Backbrett, rollt ihn mit der Nudelrolle zu einer möglichst dünnen Platte, bestreicht sie mit der übrigen Butter, welche zu Sahne gerührt ist, streut die Mandeln und die Rosinen herauf, die man etwas andrückt, dann rollt man die Platte zusammen und formt daraus einen großen Kringel oder man backt aus dem Teig mehrere kleine Kringel. Das weitere Verfahren wie bei Rosinenkringel I.

Rosinenkringel von Hefe-Blätterteig.

50 g Hefe,	$\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ l Milch,
500 g = 1 l Mehl,	250—350 g Butter,
2 Eier, Salz,	250 g Sultaninen,
100 g Zucker,	50 g bittere, gerieb. Mandeln,
etwas abger. Zitronenschale,	Ei zum Bestreichen.

Man bereitet ein Hefestück, siehe: Hefestück. Zu dem Mehl gibt man die Eier, etwas Salz, 70 g Zucker, Zitronenschale, das Hefestück, unter Rühren allmählich die erwärmte Milch und 150 g Butter in Stückchen dazu. Der Teig muß recht fest sein und gut geknetet werden, dann bestreut man ihn mit Mehl und stellt ihn an einen warmen Ort zum Aufgehen. — Es ist zu empfehlen, den Teig am Abend vorher zu bereiten und ihn dick mit Mehl bestreut und mit einem Papier bedeckt zum Aufgehen zu stellen. Der Teig geht über Nacht auf und ist abgekühlt, dadurch wird die Verarbeitung mit der kalten Butter leichter. — Ist der Teig aufgegangen, nimmt man ihn auf ein mit Mehl bestreutes Brett; ist der Teig zu lose, kann etwas Mehl nachgeknetet werden, rollt ihn mit einer Nudelrolle zu einer 1 cm dicken Platte. Auf diese Platte werden in die Mitte 150 g kalte Butter in viereckiger Form, in Mehl gewendet, aufgelegt, so daß etwa handbreit Teig von jeder Seite frei bleibt, alle vier Seiten werden übereinandergeklappt. Der Teig wird dann ausgerollt und wieder zusammengeklappt, dieses Verfahren wird dreimal wiederholt. Dann rollt man eine Platte aus, bestreicht diese mit 50 g zu Sahne gerührter Butter, bestreut sie mit 30 g Zucker und die Hälfte der Platte mit geriebenen Mandeln und Sultaninen, nach Belieben können auch Korinthen und würflich geschnittenes Zitronat genommen werden, dann schlägt man die andere Hälfte darüber. Nun schneidet man Streifen, welche korkzieherartig gedreht und zu Ringen oder Kringeln geformt werden. Man legt sie auf ein vorbereitetes Backblech und stellt sie zum Aufgehen hin. Dann bestreicht man die Kringel mit verklopftem Ei oder geschmolzener Butter und bestreut sie mit Zucker oder man läßt den Zucker fort und bestreicht sie nach dem Backen mit Zuckerguß. Die Kringel werden in recht heißem Ofen schnell gebacken. Aus dieser Masse erhält man 14—16 Kringel.

Berliner Kringel.

20 g Hefe,
250 g = $\frac{1}{2}$ l Mehl,
knapp $\frac{1}{8}$ l Milch,
Salz, etwas Bimt,

50 g Butter oder Margarine,
25 g Zucker,
Ei zum Bestreichen,
etwas Mehl zum Nachkneten.

Man bereitet ein Hefestück, siehe: Hefestück. Mehl, Salz, Bimt, das Hefestück werden mit der erwärmten Milch zu einem festen Teig geknetet, derselbe wird mit Mehl bestreut und an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt. Ist der Teig gut

aufgegangen, gibt man den Zucker hinzu und knetet die Butter durch. Der Teig wird dann auf ein mit Mehl bestreutes Backbrett genommen, noch etwas Mehl dazu geknetet und gut durchgearbeitet. Nun formt man dünne, etwa handlange Kringel, legt sie auf ein vorbereitetes Backblech, läßt sie am warmen Ort noch etwas aufgehen, bestreicht sie mit dem mit Wasser verklopften Ei und backt die Kringel in nicht zu heißem Ofen knusprig. Die Masse gibt etwa 30 Kringel.

Bleckuchen, einfacher.

30—40 g Hefe, 600 g = reichl. 1 l Mehl, 1 ganzes Ei, Salz, $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ l Milch,	100—125 g Butter oder Margarine, Ei zum Bestreichen.
--	--

Man bereitet ein Hefestück, siehe: Hefestück. Das Mehl, das Hefestück, die Eier, Salz, nach und nach die warme Milch werden gut miteinander verrührt und tüchtig geklopft, dann die Butter durchgearbeitet. Das Backblech streicht man mit Speck oder Butter aus und stäubt Mehl über. Der Teig wird auf dem Backblech mit einem Eßlöffel, den man ab und zu in kaltes Wasser taucht, auseinander gestrichen, dann an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt. Ist der Teig gut aufgegangen, wird er mit dem mit Wasser verklopften Ei oder zerlassener Butter bestrichen. Man streut entweder Streusel, siehe: Streusel, oder geschnittene süße Mandeln auf, die man nach dem Backen mit Zuckerguß überzieht. Bei ziemlich scharfer Hitze backt man den Bleckuchen 25—30 Minuten.

Man kann auch etwas Kardamon in den Teig nehmen.

Bleckuchen, feiner.

40—50 g Hefe, 600 g = reichl. 1 l Mehl, 2 ganze Eier, die abgeriebene Schale einer Zitrone,	Salz, Zucker nach Geschmack, $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ l Milch, knapp, 200 g Butter, 125 g Sultaninen, Ei zum Bestreichen.
---	--

Man bereitet ein Hefestück, siehe: Hefestück. Das Mehl, die Eier, Salz, Zitronenschale, Zucker, das Hefestück, nach und nach die erwärmte Milch, werden gut miteinander verrührt und tüchtig geklopft, dann die Butter durchgearbeitet, zuletzt werden die Sultaninen hinzugenommen. Der Teig muß ziemlich fest sein. Weiter zubereitet wie der einfache Bleckuchen.

Es kann auch etwas Kardamon in den Teig genommen werden.

Streusel zu einem Blechkuchen.

I. 250 g Butter, 250 g Zucker, 250 g süße, geriebene Mandeln. Zu der geschmolzenen, abgekühlten Butter gibt man Zucker und Mandeln, verrührt dieses, daß sich kleine Klümpchen bilden.

II. Zutaten wie vorher. Butter und Zucker leicht bräunen, Mandeln und 3 Eßl. Wasser dazurühren, diese Masse auf den Kuchen streuen und mitbacken.

III. 250 g Butter, 400 g Mehl, 200 g Zucker, 1 Messerspitze Zimt. Zu der heißen Butter gibt man Mehl, Zucker, Zimt, verrührt dieses, daß sich kleine Klümpchen bilden.

IV. 150—200 g süße, fein geschnittene Mandeln. 300 g Puderzucker, Rosenwasser oder Rosenwasser mit Zitronensaft werden zu Zuckerguß verarbeitet. Wenn der Blechkuchen aufgegangen ist, wird er mit Ei oder mit geschmolzener Butter bestrichen, die Mandeln heraufgestreut und dann gebacken, nach dem Backen mit Zuckerguß überzogen.

V. Wenn der Blechkuchen aufgegangen ist, sticht man mit einem sauberen Löffelstiel ziemlich dicht Löcher in den Kuchen, bestreicht ihn mit geschmolzener Butter, bestreut ihn mit reichlich Zucker und etwas Zimt und backt ihn etwa $\frac{1}{2}$ Stunde.

Blechkuchen mit Äpfeln.

2 kg geschälte Äpfel werden in 6—8 Teile geschnitten und eingezuckert. Man bereitet den Teig von einfachem oder feinem Blechkuchen, derselbe muß etwas fester angeteigt werden, ist derselbe gut aufgegangen, bestreicht man ihn nicht mit Ei, sondern legt reihenweise die Äpfel herauf, bestreicht sie mit geschmolzener Butter und backt den Blechkuchen bei ziemlich scharfer Hitze 25—30 Minuten. Nach dem Backen bestreut man den Kuchen mit feinem Zucker.

Blechkuchen mit Pflaumen oder süßen Kirschen.

2 kg Kirschen werden ausgesteint, die Pflaumen gespalten und ausgesteint, mit Zucker und etwas Zimt bestreut. Man bereitet den Teig von einfachem oder feinem Blechkuchen, derselbe muß etwas fester angeteigt werden. Man läßt die Pflaumen oder Kirschen auf einem Durchschlag abtropfen und legt sie mit der Hautseite auf den aufgegangenen Teig, bestreicht sie mit geschmolzener Butter und backt den Blechkuchen bei ziemlich scharfer Hitze 25—30 Minuten. Ist der Kuchen gar, kann man Streusel heraufstreuen und ihn noch 2—3 Minuten backen.

Blechkuchen mit Mohn.

Zuerst bereitet man die Mohnfüllung von 750 g Mohn. Dann bereitet man den Teig von einfachem Blechkuchen. Derselbe muß etwas fester angeteigt werden. Ist er gut aufgegangen, bestreicht man ihn nicht mit Ei, sondern legt fingerdick die Mohnfüllung herauf. Nach dem Backen wird der etwas abgekühlte Kuchen mit Zuckerguß von 300 g Ruderzucker, Rosenwasser und 1 Eiweiß überzogen.

Mohnfüllung.

250 g = $\frac{1}{2}$ l Mohn,
Wasser, 1 Ei,
1 Eßl. Mehl,

50 g süße Mandeln,
Zucker, etwa 100 g,
Rosenspiritus.

Der Mohn wird mit reichlich Wasser aufgekocht, das Wasser abgegossen und kaltes aufgegossen, nach 10 Minuten auf ein Sieb geschüttet, das Wasser muß gut ablaufen. Die Mandeln werden gebrüht, abgezogen und mit dem Mohn zweimal durch die Fleischmaschine getrieben, dann tut man das Eis, Mehl, Zucker, Rosenspiritus nach Geschmack hinzu, ist die Masse nicht lose genug, wird noch etwas Wasser hinzugegeben. Es ist am besten, die Füllung unter Rühren auf dem Feuer gar zu machen.

Nach Belieben können Sultaninen und geschmolzene Butter zur Mohnfüllung genommen werden.

Benutzt man die Mohnfüllung zu Hefengebäck, so ist es gut, 1 Teelöffel aufgelöste Hefe hinein zu geben.

Bienenstich.

40 g Hefe,
500 g = 1 l Mehl,
75 g Zucker,
2 Eier,
1 Prise Salz,
 $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ l Milch,

80 g Butter,
zum Uebergießen:
250—300 g Tischbutter,
250—300 g Zucker,
250—300 g gehackte Mandeln.

Man bereitet ein Hefestück, siehe: Hefestück. Zum Mehl gibt man Zucker, Eier, Salz, das Hefestück und rührt nach und nach die erwärmte Milch dazu, zuletzt die Butter. Der Teig muß ziemlich fest sein. Auf ein vorbereitetes Backblech streicht man den Teig und läßt ihn aufgehen. Die Butter wird aufgekocht, Zucker und Mandeln hineingegeben, 5 Minuten gekocht und über den aufgegangenen Teig gegossen. In einem nicht zu heißen Ofen backt man den Bienenstich bei Mittelhitze 20—25 Minuten. Das halbe Rezept kann auch in einer vorbereiteten Tortenform gebacken werden.

Gefüllter Bienenstich. 1 Reç. Bienenstich. Der erkaltete Kuchen wird quer durchgeschnitten und mit „Vanillencreme zum Füllen von Kuchen“ zusammengesetzt.

Blechkuchen mit Quark (Glumse).

$\frac{3}{4}$ Recept von einfachen oder feinen Blechkuchen, Quarkfüllung von: $1\frac{1}{2}$ kg Quark, 4 Eßl. Mehl, 1 gehäuft. Teel. Backpulver,	6 Eigelb oder 3 ganze Eier, 125 g Korinthen, Salz, Rosenspiritus, 250 g Zucker, Butter zum Bestreichen.
--	--

Man bereitet zuerst die Quarkfüllung, dann den Blechkuchenteig. Dieser muß etwas fester angeteigt werden; dann läßt man ihn etwas aufgehen, legt die Quarkfüllung herauf und läßt ihn wieder etwas aufgehen. Der Blechkuchen wird nun mit zerlassener Butter bestrichen und 25—30 Minuten gebacken.

Quark-(Glumse) Füllung.

$1\frac{1}{2}$ kg Quark, 4 Eßl. Mehl, 6 Eigelb oder 3 ganze Eier,	125 g Korinthen, Salz, Rosenspiritus, 250 g Zucker, Salz.
---	---

Der Quark darf nicht zu hart sein, die Molke wird gut ausgedrückt. Wenn der Quark hart ist, gibt man ihn durch die Fleischmaschine. Man tut Mehl, Eigelb, Zucker, Salz, einige Tropfen Rosenspiritus dazu, arbeitet den Teig gut durch und nimmt zuletzt die Korinthen hinein. Die Masse muß sich gut verbinden und nicht zu lose sein. Ist die Füllung zu fest, gibt man etwas Milch dazu.

Verwendet man die Quarkfüllung zu **S e f e g e b ä c k** oder zur **Q u a r k t o r t e**, dann gibt man noch 1 gehäuften Teelöffel Backpulver dazu.

Sefezwieback.

30—40 g Hefe, 500 g = 1 l Mehl, 125 g Butter, Salz, $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ l Milch, knapp, zum R a c h n e t e n : 250 g = $\frac{1}{2}$ l Mehl,	190 g Butter, 190 g Zucker, 1 Messerspitze Zimt, 1 Messerspitze Hirschhornsalz, Ei zum Bestreichen.
--	---

Man bereitet ein Sefestück, siehe: Sefestück. Mehl, Butter, Salz, das Sefestück, die erwärmte Milch werden zu einem lockeren Teig geschlagen, der an einem warmen Ort aufgehen

muß. Dann werden noch 250 g Mehl, 190 g Butter, 190 g Zucker, Zimt, Hirschhornsalz nachgeknetet. Der Teig wird geklopft, dann kleine Kugeln daraus geformt. Diese werden auf ein vorbereitetes Blech gelegt und müssen aufgehen, sie werden mit dem mit Wasser verklopften Ei bestrichen und in recht heißem Ofen gebacken. Erkalten werden die Zwiebäcke mit scharfem Messer durchschnitten, dann auf einem Blech geröstet. Von dieser Masse erhält man etwa 130 Zwiebäcke.

Napfkuchen mit Hefe I.

40—50 g Hefe,	15 g bittere, gerieb. Mandeln,
375 g = $\frac{3}{4}$ l Mehl,	etwas Salz,
125 g = $\frac{1}{4}$ l Kartoffelmehl,	$\frac{1}{4}$ l Milch,
3 Eigelb,	250 g geschmolzene Butter,
3 ganze Eier,	125 g Sultaninen,
150 g Zucker,	34 g würflich geschnittenes Zitronat.
35 g süße, geriebene Mandeln,	

Man bereitet ein Hefestück, siehe: Hefestück. Zu dem Mehl tut man die Eier, Zucker, Salz, Mandeln und das Hefestück. Man rührt nach und nach die erwärmte Milch dazu und gibt die geschmolzene Butter hinein. Man klopft den Teig, bis er Blasen schlägt, gibt Sultaninen und Zitronat hinein. Man füllt nun eine vorbereitete Form dreiviertel voll, stellt sie an einen warmen Ort zum Aufgehen. Ist die Form beinahe voll geworden, backt man den Kuchen eine Stunde. Der fertige Kuchen muß fünf Minuten in der Form stehen, dann wird er auf eine weiche Unterlage gestürzt, damit er nicht zusammengedrückt wird. Man kann den Napfkuchen mit Puderzucker bestreuen.

Napfkuchen mit Hefe II.

30—40 g Hefe,	etwas Salz,
500 g = 1 l Mehl,	125 g geschmolzene Butter,
150 g Zucker,	30 g süße Mandeln,
3 ganze Eier,	120 g Sultaninen,
$\frac{1}{4}$ l Milch,	etwas abger. Zitronenschale.

Zubereitung wie der Napfkuchen vorher.

Dresdener Napfkuchen.

40—50 g Hefe,	150 g Zucker,
250 g Butter,	500 g = 1 l Mehl,
5 ganze Eier,	Salz,
2 Eigelb,	

1 Eßl. Orangenwasser, etwas abger. Zitronenschale,		¼ l erwärmte, süße Sahne od. Milch.
---	--	--

Man bereitet ein Hefestück, siehe: Hefestück. Die Butter wird zur Sahne gerührt, die Eier und der Zucker nach und nach dazu gegeben und die Masse schaumig gerührt. Man gibt das Mehl, Zitronenschale, Salz, Orangenwasser und das Hefestück hinein und rührt die erwärmte Sahne nach und nach dazu. Der Teig wird geklopft, bis er Blasen schlägt, dann füllt man eine vorbereitete Form dreiviertel voll, stellt sie an einen warmen Ort zum Aufgehen; ist die Form beinahe voll geworden, wird der Kuchen eine Stunde gebacken.

Bereitung des Sauerteigs.

Roggenmehl oder Schrotmehl verrührt man mit lauwarmem Wasser und einigen Tropfen Essig zu einem mäßig festen Teig, bestreut ihn mit Mehl, bedeckt ihn mit einem Tuch und läßt ihn an warmem Ort säuern und verwendet ihn zum Brotbacken. Man kann Sauerteig bereiten, indem man stets von dem Brotteig etwas zurückbehält, dieses mit etwas Roggenmehl und Wasser zu einem ziemlich festen Teig verrührt. Den Teig bestreut man mit Mehl, läßt ihn in einer Schüssel an einem warmen Orte säuern und aufgehen. Sauerteig bewahrt man leicht bedeckt oder mit Wasser übergossen, an einem kühlen Ort auf. Sauerteig kann man auch in einer Bäckerei kaufen.

Brühbrot.

1 Kochlöffel Sauerteig, 4 geriebene Kartoffeln, ¼ l Roggenmehl, lauwarmes Wasser, oder		1 Eßl. Sauerteig u. 30 g Hefe, ¼ l Roggenmehl, lauwarmes Wasser,
---	--	--

zum Teig:

2½ kg = 5 l Roggenmehl, 15 g schwarzer Kümmel,		45 g Salz, 1½ l kochendes Wasser.
---	--	--------------------------------------

Etwa 1½ Stunden vor dem Einbrühen des Mehls wird der Sauerteig angestellt. Der Sauerteig, die Kartoffeln, ¼ l Roggenmehl und lauwarmes Wasser werden zu einem nicht zu festen Teig gerührt, mit Mehl bestreut und an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt. Die Hälfte Roggenmehl, Kümmel und Salz werden mit dem kochenden Wasser verrührt und so lange geklopft, bis der Teig recht glatt ist. Der Teig muß abkühlen, dann wird der vorher angestellte Sauerteig hineingegeben und gut durchgearbeitet, mit Mehl bestreut, warm zugedeckt

und nachtüber zum Aufgehen hingestellt. Morgens knetet man die andere Hälfte Roggenmehl hinzu, bis der Teig nicht mehr an den Händen kleben bleibt. Man nimmt den Teig aus der Schüssel, die mit einem Blechlöffel gut vom Teig gereinigt wird, streut Mehl hinein, legt den Teig wieder in die Schüssel, bestreut ihn mit Mehl und stellt ihn wieder zum Aufgehen hin. Der Teig wird auf ein Brett genommen, soviel Mehl hinzugeknetet, bis der Teig fest genug ist. Dann formt man 2 Brote, die man noch einige Zeit gehen läßt und dann mit dem mit Wasser verklopften Ei oder Wasser bestreicht und bei starker Hitze ungefähr 1—1½ Stunden backt. Man kann auch gleich nach dem Zukneten des Mehls die Brote formen, aufgehen lassen und backen.

Brot ungebrüht.

1 Kochlöffel Sauerteig oder 100 g Hefe,	2½ kg = 5 l Roggenmehl,
4 geriebene Kartoffeln,	45 g Salz,
¼ l Roggenmehl,	15 g schwarzer Rimmel,
lauwarmes Wasser,	1 l warmes Wasser.

Etwa 1½ Stunden vor dem Anteigen des Brotes wird der Sauerteig oder die Hefe angestellt. Der Sauerteig oder die Hefe, die Kartoffeln, ¼ l Roggenmehl und warmes Wasser werden zu einem nicht zu festen Teig gerührt, mit Mehl bestreut und an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt. Ist der Sauerteig oder die Hefe aufgegangen, schüttet man ihn zu der Hälfte des Mehls, streut Rimmel, Salz hinein, gießt 1 l warmes Wasser hinzu, knetet alles gut durch, bestreut den Teig mit Mehl und läßt ihn nachtüber aufgehen. Weiter wird das Brot zubereitet wie das Brühbrot.

Grobes Brot.

1 Kochlöffel Sauerteig,	2½ kg = 5 l grobes Roggen-
4 geriebene Kartoffeln,	mehl,
¼ l Roggenmehl,	1½ l warmes Wasser,
lauwarmes Wasser,	25 g Salz.

Etwa 1½ Stunden vor dem Anteigen des Brotes wird der Sauerteig angestellt. Der Sauerteig, die Kartoffeln, ¼ l Roggenmehl und lauwarmes Wasser werden zu einem nicht zu festen Teig gerührt, mit Mehl bestreut und an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt. Die Hälfte Mehl und das Salz werden in eine Schüssel geschüttet, der Sauerteig hinzugegan-

mit dem warmen Wasser verrührt und tüchtig geklopft, oder bei großen Massen geknetet, dann wird der Teig mit Mehl bestreut und nachüber an einen warmen Ort zum Aufgehen hingestellt. Morgens schüttet man die andere Hälfte des Mehls hinzu, knetet tüchtig den Teig, bis er nicht mehr an den Händen kleben bleibt, nimmt denselben aus der Schüssel, reinigt dieselbe mit einem Blechlöffel gut vom Teig, streut Mehl hinein, legt ihn dann wieder in die Schüssel, bestreut ihn mit Mehl und läßt ihn wieder aufgehen. Der Teig wird auf ein Brett genommen, soviel Mehl hinzugeknetet, bis der Teig fest genug ist. Nun formt man 2 Brote, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Backblech, läßt sie aufgehen, bestreicht sie mit Wasser und schiebt sie in den Ofen, der vorher schon gut geheizt sein muß. Kleinere Brote sind in 1 Stunde gar, größere in 2 Stunden. Während des Backens bestreicht man die Brote ab und zu mit Wasser. Man kann auch nach dem Zukneten des Mehls gleich die Brote formen, aufgehen lassen und backen.

Roggenfladen.

75 g Hefe,	45 g Salz,
3—4 Eßl. lauw. Wasser,	etwas Anis,
2½ kg = 5 l Roggenmehl,	1 l lauwarmes Wasser.

Das Hefestück wird zuerst bereitet, indem man die Hefe mit 3 bis 4 Eßl. lauwarmem Wasser glatt rührt und mit so viel Roggenmehl vermischt, daß es einen nicht zu festen Teig gibt, diesen bestreut man mit Mehl und stellt ihn an einen warmen Ort zum Aufgehen. Man knetet dann die Hälfte Roggenmehl, Salz, Anis, das Hefestück mit dem lauwarmen Wasser gut durch, bestreut diesen Teig mit Mehl und stellt ihn zum Aufgehen, danach wird die andere Hälfte Roggenmehl hinzugeknetet und der Teig noch einmal zum Aufgehen hingestellt. Dann formt man 2 Fladen (flache Brote), stellt sie zum Aufgehen hin. Vor dem Backen bestreicht man sie mit Wasser oder mit dem mit Wasser verklopften Ei und backt sie bei starker Hitze $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde.

Backpulvergebäck.

Statt Hefe verwendet man als Treibmittel Backpulver, am besten ist Dr. Detker's Backpulver „Bac'n". Die Anwendung ist sehr bequem und sicher. Der Kuchen muß gleich gebacken werden. Vor der Verwendung ist es gut, das Backpulver durch ein Sieb zu geben, damit keine Knötchen in den

Teig kommen; es wird mit dem Mehl trocken gemischt, dann mit den kalten Zutaten verrührt. Auf 5—600 g Mehl nimmt man 1 Päckchen = 20 g Dr. Detker's Backpulver. Der Teig muß dickflüssig sein.

Französischer Napfkuchen.

375 g = $\frac{3}{4}$ l Mehl, 125 g = $\frac{1}{4}$ l Kartoffelmehl, 250 g Zucker, 7 bittere, geriebene Mandeln, etwas abger. Zitronenschale, 1 Päckchen Dr. Detker's Backpulver „Bacfin“,	4 Eier, knapp $\frac{1}{4}$ l Milch, 250 g geschmolzene Butter oder 200 g Balmin, mit 3 Eßl. Wasser und 1 Prise Salz.
---	---

Das Mehl mischt man mit Zucker, Mandeln, Zitronenschale, Backpulver. Die Eier werden mit der Milch verklopft und allmählich hinzugerührt, dann gibt man die geschmolzene Butter hinzu und klopft den Teig $\frac{1}{4}$ Stunde. Der Teig wird in eine vorbereitete Form gefüllt und eine Stunde gebacken. Beim Einschieben deckt man Papier über, damit der Teig zuerst gut aufgeht, später wird das Papier abgenommen. Der fertige Kuchen muß 5 Minuten in der Form stehen, dann wird er auf eine weiche Unterlage gestürzt, damit er nicht zusammengedrückt wird.

Marmorierter Napfkuchen.

250 g Butter, oder 200 g Balmin mit 3 Eßl. Wasser und 1 Prise Salz, 400 g Zucker, 6 Eier, 500 g = 1 l Mehl, 1 Päckchen Dr. Detker's Backpulver „Bacfin“,	knapp $\frac{1}{4}$ l Milch, 1 Päckchen Dr. Detker's Vanillin-Zucker, 40 g Kakao oder 50 g geriebene Schokolade.
---	---

Die Butter wird zu Sahne gerührt, mit dem Eigelb und dem Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann gibt man das mit dem Backpulver gemischte Mehl, die Milch, Vanillin und den Eiweißschnee hinzu. Knapp der vierte Teil des Teiges wird abgenommen und mit dem Kakao oder der Schokolade vermischt. Man füllt etwas von dem weißen Teig in die vorbereitete Form, dann die braune Masse und darüber den übrigen weißen Teig, backt den Kuchen 1— $1\frac{1}{4}$ Stunden. Er bleibt noch 5 Minuten in der Form und wird dann auf eine weiche Unterlage gestürzt, damit er nicht zusammengedrückt wird.

Altdeutsche Torten.

250 g Butter,	1 Dr. Detter's Backpulver
2 ganze Eier,	„Bacfin“,
4 Eigelb,	4 Eiweiß zu Schnee.
250 g Zucker,	Zuckerguß von:
30 g süße, gerieb. Mandeln,	150 g Puderzucker, etwas
10 g bittere, gerieb. Mandeln,	Zitronensaft,
etwas abger. Zitronenschale,	50 g süße Mandeln zum
125 g Weizenmehl, gesiebt,	Bestreuen.
125 g Kartoffelmehl, gesiebt,	

Die Butter wird schaumig gerührt, dann gibt man die ganzen Eier, die Eigelb, den Zucker, abwechselnd dazu, die Hälfte des Mehls und rührt die Masse $\frac{1}{2}$ Stunde. Nun werden Mandeln, Zitronenschale, das übrige mit dem Backpulver vermischt Mehl dazu gerührt und der Eiweißschnee schnell heruntergezogen. Der Teig wird in eine vorbereitete Napfuchenform gefüllt und bei mäßiger Hitze 1 Stunde gebacken. Man bestreicht den Kuchen mit Zuckerguß und bestreut ihn mit geschniitzelten, gerösteten Mandeln.

Frankfurter Kranz (Gothaer Kranz).

4—5 Eier,	200 g gesiebter Puderzucker,
200 g Zucker,	2 Eßl. Rum,
$\frac{1}{2}$ abgeriebene Zitronenschale,	
$\frac{1}{2}$ Dr. Detter's Backpulver	zum Bestreuen:
„Bacfin“,	50—60 g gehackte, geröstete
125 g Mehl,	Mandeln oder Nougat von:
125 g Kartoffelmehl,	50 g Mandeln und
zur Füllung Butter-	50 g Zucker.
creme:	
250 g Butter,	

Eigelb und Zucker werden schaumig gerührt, Backpulver, Zitronenschale mit dem Mehl vermischt und allmählich dazu gegeben, zuletzt wird der Eiweißschnee heruntergezogen. In vorbereiteter Kranzform wird der Kuchen $\frac{3}{4}$ Stunde gebacken. Sehr gut ist es, ihn im „Küchenwunder“ zu backen.

Zur Buttercreme wird die Butter zu Sahne gerührt, Puderzucker, Rum dazugegeben.

Der Kuchen wird zweimal durchgeschnitten, mit der Buttercreme gefüllt und von außen damit bestrichen und mit den gerösteten Mandeln oder Nougat bestreut.

Kollfuchen.

100 g Butter od. Margarine,	1 Päckchen Dr. Detker's Vanillin-Zucker,
1 Ei,	6 bittere Mandeln,
200 g Zucker,	1 Dr. Detker's Backpulver
500 g = 1 l Mehl,	„Backin“,
1 Tasse Milch,	Marmelade.

Die Butter wird mit dem Ei und Zucker schaumig gerührt, das Mehl, die übrigen Zutaten dazugegeben und mit der Milch zu ziemlich festem Teig verrührt. Der Teig wird ausgerollt, mit Marmelade bestrichen, zusammengerollt und in einer vorbereiteten Kastenform eine Stunde gebacken.

Gittertorte (billig).

250 g Mehl,	Zum Füllen:
125 g Zucker,	Marmelade oder frische, eingezuckerte Apfel, Kirschen,
60 g Butter,	Pflaumen, Rhabarber.
1 Ei, 3 Eßl. Milch,	
½ Dr. Detker's Backpulver	

Die Zutaten werden gut miteinander verknetet. Der Teig wird ausgerollt. Nach einer Tortenform wird eine Platte geschnitten, diese in die Form gelegt und mit Marmelade bestrichen. Von dem übrigen Teig werden Kollfuchen geformt oder Streifen geschnitten, diese um den Rand und gitterartig auf die Torte gelegt und diese gebacken.

Krümeltorte (billig).

100 g Butter oder Margarine,	1 Dr. Detker's Backpulver
2 Eier,	„Backin“,
250 g Zucker,	etwas Salz,
750 g Mehl,	6 bittere gerieb. Mandeln,
	Marmelade.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, mit Eiern und Zucker 10 Minuten gerührt, das Mehl wird mit dem Backpulver gemischt, mit Salz und Mandeln zur Butter gegeben und krümelig gerührt. Der Boden einer vorbereiteten Tortenform wird mit der Hälfte des Teiges bestreut, darauf gibt man Marmelade, streut die übrigen Krümel auf und backt die Torte 20 bis 30 Minuten.

Hamburger Zwieback.

125 g Butter od. Margarine,	10 g Sirshornsalz,
125 g Zucker,	500 g = 1 l Mehl,
¼ l saure Sahne oder Milch,	Ei zum Bestreichen.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, der Zucker, die Sahne, Hirschhornsalz und das Mehl hinzugenommen. Alles wird gut durchgearbeitet und zu einem ziemlich festen Teig gewallt, dann mit einer Nudelrolle $1\frac{1}{2}$ cm dick ausgerollt und mit einer runden Form oder einem Weinglase ausgestochen, mit dem mit Wasser verklopften Ei bestrichen. Die Kuchen werden bei mäßiger Hitze gar gebacken und noch heiß mit scharfem Messer durchgeschnitten und geröstet. Von dieser Masse erhält man etwa 80—90 Stück.

Wiener Hörnchen.

500 g = 1 l Mehl,	2 Eßl. Zucker,
1 Bäckchen Dr. Detter's Back-	$\frac{1}{2}$ Teel. Salz,
pulver „Bäckin“,	$\frac{1}{4}$ l kalte Milch,
140 g Butter,	Ei zum Bestreichen.

Das Mehl mischt man mit dem Backpulver, gibt die in Stückchen gepflückte Butter, Zucker, Salz, die Milch dazu und knetet den Teig gut durch. Derselbe wird 1 cm dick ausgerollt, dann schneidet man Dreiecke, welche mit zu Sahne gerührter Butter bestrichen und zu Hörnchen zusammengerollt werden. Mit verklopftem Ei bestrichen, werden sie 15—20 Minuten gebacken. Die Masse gibt etwa 30 Hörnchen.

Blechkuchen ohne Gese.

250 g Butter,	125 g Kartoffelmehl,
4 Eier,	125 g Mehl,
250 g Zucker,	1 Messerspitze Hirschhornsalz,
Salz,	zum Bestreuen:
etwas abger. Zitronenschale,	Zucker und Mandeln.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, dann werden die Eier, Zucker, Salz, Zitronenschale, das Mehl und Hirschhornsalz hinzugegeben. Diesen Teig streicht man ziemlich dünn, etwa 1 cm hoch, auf ein Blech, bestreut ihn mit Zucker und geschnittenen Mandeln, backt ihn bei mäßiger Hitze und schneidet den Kuchen noch heiß in Stücke.

Rümmelstangen.

150 g Mehl,	$\frac{1}{2}$ —1 Eßl. Milch,
50 g Butter,	5 g Dr. Detter's Backpulver
$\frac{1}{2}$ Teel. Parmesan Käse,	„Bäckin“,
5 g = $\frac{1}{2}$ Teel. Salz,	Ei zum Bestreichen,
$\frac{1}{2}$ Ei,	Rümmel zum Bestreuen.

Die Zutaten werden gut verknetet. Man rollt kleine Stangen, etwa 10—12 cm lang, bestreicht sie mit verklopftem Ei, bestreut sie mit etwas Rümmer, legt sie auf ein vorbereitetes Blech, backt sie bei mäßiger Hitze.

Man erhält etwa 20 Stück.

Mürbeteig.

Die Butter muß kalt sein, sie wird in Stücke geschnitten und mit Mehl, Zucker, Eiern, den geschmackgebenden Zutaten gut verknetet. Der Teig kann einige Stunden, am besten den Tag vorher angeteigt und kalt gestellt werden. Der Teig wird mit einer Nudelrolle (Rollholz) ausgerollt, daraus können Platten zu Torten geschnitten, kleine Kuchen mit verschiedenen Formen ausgestochen oder kleine Kringel geformt werden.

Mürbeteig I.

750 g Mehl,
500 g kalte Butter
in Stückchen,

250 g Zucker,
1—2 Eier,
Ei zum Bestreichen.

Zum Mehl gibt man Butter, Zucker, Ei und knetet alles gut durch, stellt den Teig kalt, damit er sich besser verarbeiten läßt. Man verwendet ihn zu kleinen Kuchen, kleinen Kringeln und Platten zu Torten.

Mürbeteig II.

700 g Mehl,
375 g Butter,
185 g Zucker,

3 Eier,
1 Teel. Zitronenzucker.

Zubereitung und Verwendung wie Mürbeteig I.

Billiger Mürbeteig.

500 g Mehl,
160—200 g Butter,
200 g Zucker, 1 Ei,

1 Dr. Dettler's Backpulver
„Bacfin“,
reichlich $\frac{1}{8}$ l Milch.

Die Zutaten werden alle gut durchgeknetet und der Teig gleich verarbeitet, zu kleinen Kringeln, kleinen Kuchen, Platten zu Torten, zu Apfel-, Quark-, Mohntorte oder Tortelekten.

Kleine Mürbeteigkuchen und Kringlel.

Man bereitet $\frac{1}{2}$ Rezept Mürbeteig. Der Teig wird kalt gestellt, messerrückendick ausgerollt. Mit verschiedenen Formen sticht man kleine Kuchen aus oder formt kleine Kringlel, diese legt man auf ein Blech, das leicht mit Fett ausgestrichen und mit Mehl ausgeklopft ist. Die Kuchen bestreicht man mit Ei, taucht sie in groben Zucker oder gehackte Mandeln und Zucker und backt sie bei ziemlich starker Hitze.

Wiener Schnittchen und gefüllte Mürbeteigkuchen.

$\frac{1}{2}$ Rezept Mürbeteig wird bereitet, ausgerollt. Man schneidet etwa 25 cm lange und 8 cm breite Platten oder sticht kleine Formen aus. Sie werden gebacken, paarweise mit Gelee oder Marmelade zusammengesetzt. Platten läßt man am besten gefüllt einen Tag stehen, um sie am nächsten Tage mit Zuckerguß zu überziehen und sie dann in 3 cm breite Schnittchen zu schneiden, mit Spritzguß und Früchten zu verzieren. Kleine Kuchen werden ebenso mit Zuckerguß überzogen und verziert.

Gefüllte Teeplätzchen.

125 g Butter,
1 Ei,
100 g Zucker,
65 ger. süße Mandeln,
35 g Kokosfloeden,
200—250 g Mehl,

etwas abger. Zitronenschale,
4 Eßl. Johannisbeergelee,
100 g Puderzucker,
etwas Dr. Detker's Vanille-
Zucker.

Butter, Ei und Zucker werden 10 Minuten gerührt, Mandeln, Mehl, Zitronenschale dazugegeben. Der Teig wird strohhalm dick ausgerollt, runde Formen ausgestochen, schwach gelb gebacken, noch heiß 2 Plätzchen mit Johannisbeergelee zusammengeklebt und in Puderzucker gewendet.

Spekulatius.

250 g Mehl,
125 g Butter oder 100 g Pal-
min mit 1 Eßl. Wasser,
125 g Zucker,
65 g süße, gerieb. Mandeln,
1 gestr. Teel. Zimt,

1 Prise Salz,
2 Eigelb oder 1 ganzes Ei,
1 Eßl. Rum,
nach Belieben 1 Messerspitze
Kardamom,
wenn nötig 1 Eßl. Milch.

Die Zutaten werden miteinander verarbeitet wie zu Mürbeteig und $\frac{1}{2}$ Stunde kalt gestellt. Ein Stück Teig wird gut 1 cm dick ausgerollt, auf die mit Mehl ausgestreute Spekulatiusform gedrückt und übergerollt; mit scharfem Messer wird der überstehende Teig abgeschnitten und die Kuchen durch

leichtes Aufklopfen ausgekippt oder man rollt den Teig $\frac{1}{2}$ cm dick aus, sticht kleine Kuchen mit Formen aus, legt die Spekulatius auf ein vorbereitetes Blech und backt sie hellbraun und knusperig.

Vanillekringel.

125 g Mehl,		zum Einwälzen:
125 g Butter,		40 g Puderzucker,
50 g Zucker,		$\frac{1}{4}$ Päckchen Dr. Detter's Vanillin-Zucker.
50 g süße, geriebene Mandeln,		

Die Zutaten werden wie Müribeteig verknetet und kalt gestellt, dann formt man kleine Kringel, backt sie hellgelb und wendet sie noch warm in dem mit Vanillin gemischten Puderzucker. Die Masse reicht für ein großes Blech.

Mandelmüribeteig.

150 g Mehl,		1 Eigelb,
150 g Butter,		1—2 Eßl. Zitronensaft,
75 g Zucker,		etwas abgeriebene Zitronenschale.
75 g ger. Mandeln oder zur Hälfte Kokosflocken,		

Zubereitung und Verwendung wie: Kleine Müribeteigkuchen.

Wiener Torte.

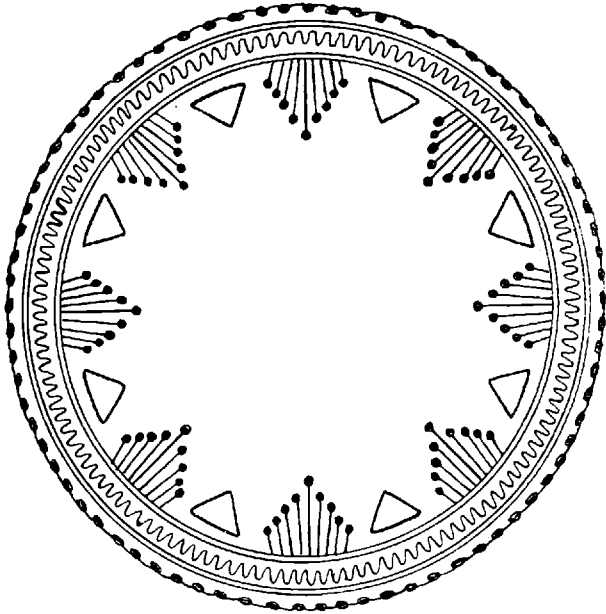
750 g Mehl,		1—2 Eier,
500 g Butter,		Ei zum Bestreichen,
250 g Zucker,		etwa 650 g Himbeermarmelade.

Man bereitet den Müribeteig, siehe: Müribeteig, stellt ihn kalt, damit er sich besser verarbeiten läßt. Von diesem Teig backt man vier Platten in der vorbereiteten Form, in recht heißem Ofen. Man setzt die Torte zusammen, indem man zwischen jede Platte etwa 3 Eßl. Himbeermarmelade streicht; man kann auch etwas Pflaumenkreide mit Gelee gemischt verwenden. Diese Torte wird mit Zuckerguß überzogen, mit Spritzguß und Früchten verziert.

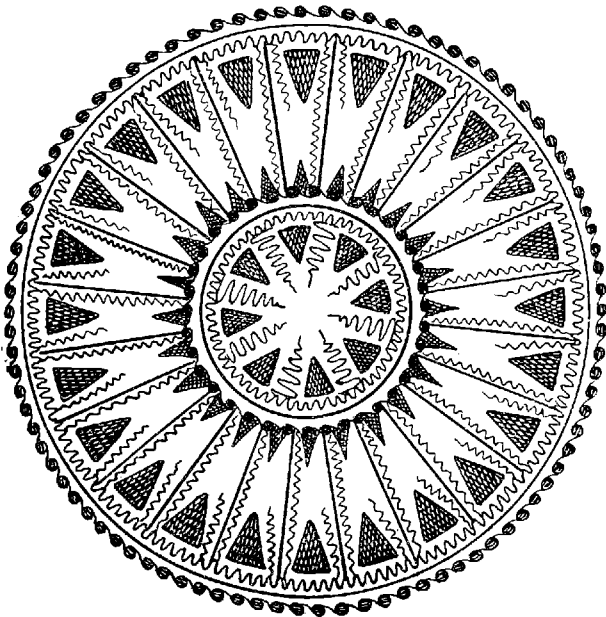
Wiener Torte mit Marzipan.

Man bereitet eine Wiener Torte. Je nachdem man dieselbe verzieren will, bereitet man von 250—375 g Mandeln Marzipanmasse, siehe: Marzipan. Wenn die Torte zusammengefeßt ist, wird sie beliebig mit Marzipan-Streifen oder -Küßchen belegt, die mit dem Marzipanknifer verziert und wie Marzipan überbacken werden, dann füllt man den Zuckerguß hinein; ist dieser trocken, verziert man die Torte mit Früchten.

1.



2.

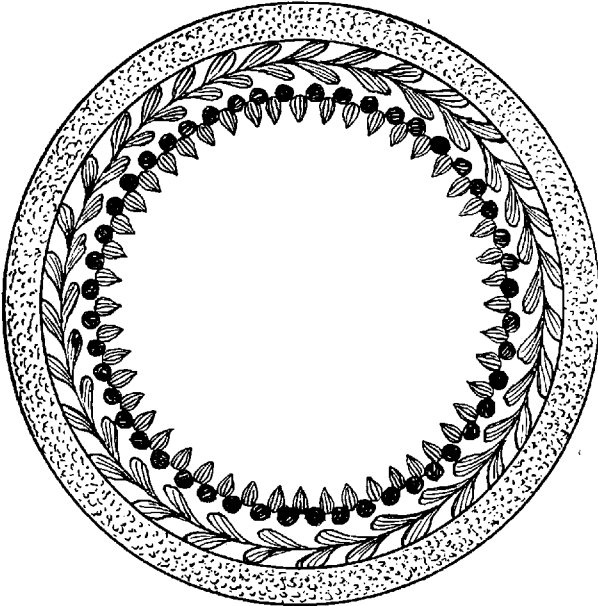


Verzierung für Torten.

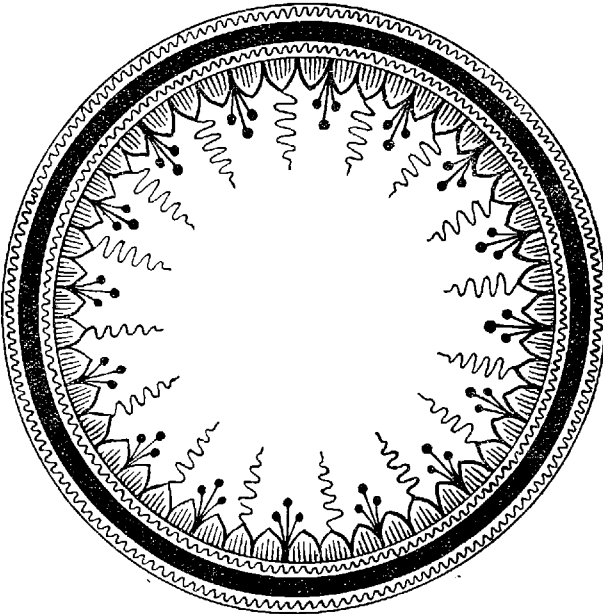
1. Spritzguß, Gelee.

2. Spritzguß, Gelee, grüne Bohnenblättchen.

3.

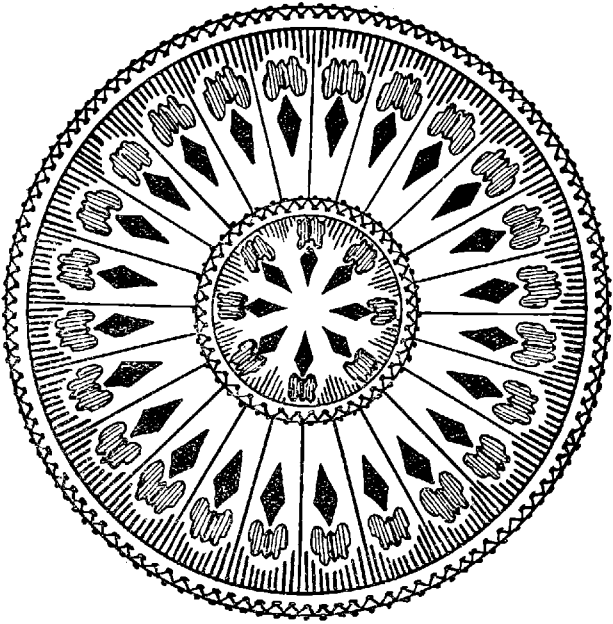


4.

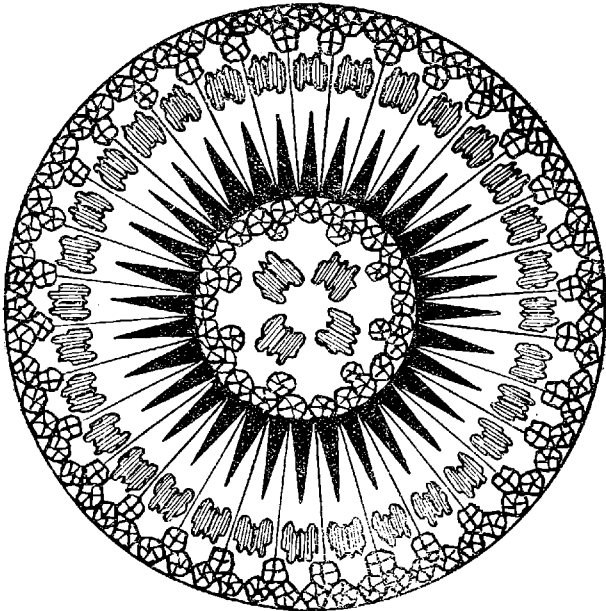


Verzierung für Torten.

3. Geröstete, gehackte Mandeln, Schokoladenbuttercreme, Pralinen.
4. Spritzguß, Gelee, halbe grüne Stachelbeeren.



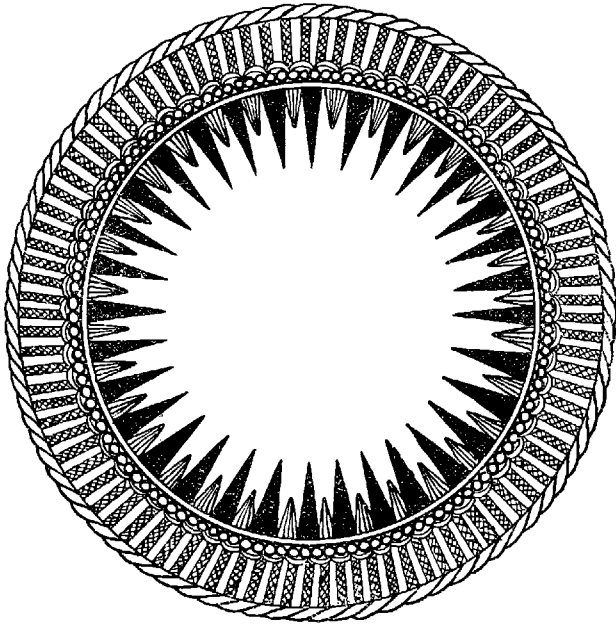
6.



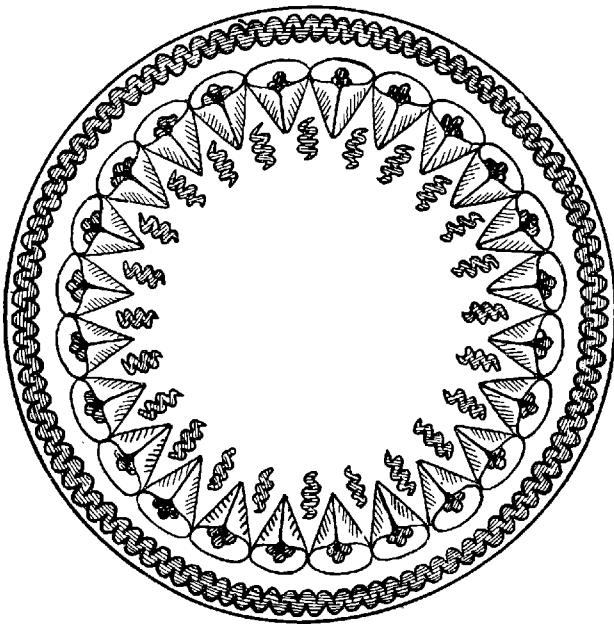
Verzierung für Torten.

5. Spritzguß, Walnüsse, Gelee.
 6. Schlagsahne, Walnüsse, Gelee.

7.



8.



Verzierung für Torten.

7. Marzipan, Gelee, grüne Bohnenblättchen.
8. Schokoladenbuttercreme, Marzipantüten mit Gelee.

Einger Torte.

250 g Mehl,	3 hart gekochte, gut zerdrückte Eigelb,
200 g Butter,	etwas abger. Zitronenschale,
250 g Zucker,	2 Eßl. Arrak oder Rum.
250 g süße, gerieb. Mandeln,	
30 g bittere, gerieb. Mandeln,	

Die Zutaten werden miteinander verknetet und kalt gestellt, dann rollt man 4 recht dünne Platten aus, da die Masse etwas aufgeht und backt die Platten bei mäßiger Hitze. Folgende Creme streicht man zwischen die Platten, zieht warmen Zuckerguß über und verziert die Torte beliebig.

Creme zur Füllung:

6 Eigelb,	8 g Mondamin,
190 g Zucker,	etwas abger. Zitronenschale,
190 g Tischbutter,	Saft von 3—4 Zitronen.

Die Zutaten werden miteinander vermischt und auf dem Feuer unter Rühren gar gebrüht, die Masse wird dann dickflüssig.

Mohntorte.

Zum Mürbeteig:	1 Ei,
375 g Mehl,	Mohnfüllung von 1¼ l Mohn,
250 g Butter,	f.: Mohnfüllung,
125 g Zucker,	Zuckerguß m. etwas Eiweiß.

Man bereitet den Mürbeteig von Mehl, Butter, Zucker und Ei. Der Teig muß steif werden, man rollt ihn messerrücken- dick aus und schneidet eine Platte nach der Form, in der man die Torte backt. Diese Form muß einen losen Boden und einen zweifingerhohen Rand haben. Die Platte wird in die vorbereitete Form gelegt, von dem übrigen Teig werden zweifinger- breite Streifen ausgerollt und damit der innere Rand der Form ausgelegt und auf die Teigplatte festgedrückt. Die Mohn- füllung wird hineingelegt, die Torte etwa ¾ Stunde gebacken; ist dieselbe abgekühlt, wird sie mit Zuckerguß, zu der etwas Eiweiß hinzugenommen ist, überzogen.

Quark- (Glumse-) Torte.

Zum Mürbeteig:	1 Teel. Dr. Detker's Back- pulver „Backin“,
375 g Mehl,	80 g Korinthen,
250 g Butter,	Salz,
125 g Zucker, 1 Ei,	Rosenspiritus,
Quarkfüllung:	160 g Zucker,
1 kg Quark,	Butter zum Bestreichen.
4 Eigelb od. 2 ganze Eier,	
2—3 Eßl. Mehl gemischt mit	

Man bereitet den Mürbeteig. Der Teig muß kalt werden, man rollt ihn messerrückendick aus und schneidet eine Platte nach der Form, in der man die Torte backt. Die Form muß einen losen Boden und einen zweifingerhohen Rand haben. Die Platte wird in die vorbereitete Form gelegt, von dem übrigen Teig werden zweifingerbreite Streifen ausgerollt und damit der innere Rand der Form ausgelegt und auf die Teigplatte festgedrückt. Die Quarkfüllung, siehe: Quarkfüllung, wird hineingelegt, mit geschmolzener Butter bestrichen. Die Torte muß etwa $\frac{3}{4}$ Stunde backen.

Apfeltorte I.

1½ kg Äpfel,	375 g Mehl,
Zucker, pulv. Zimt,	260 g Butter,
1 Weinglas Rum,	100 g Zucker,
etwas abger. Zitronenschale,	60 g süße, geriebene Mandeln,
nach Belieben: 50 g Sultani-	3 ganze Eier,
nen zu den Äpfeln,	Ei zum Bestreichen.

Die geschälten Äpfel werden in feine Scheiben geschnitten, mit Zucker, Zimt, Rum, der abgeriebenen Zitronenschale vermischt und bleiben 1 Stunde stehen, dann werden sie auf ein Sieb geschüttet, damit der Saft abläuft. Mehl, Butter, Zucker, Mandeln, Eier knetet man zu einem mürben Teig, den man erst kalt werden läßt, dann messerrückendick ausrollt. Man schneidet zwei Platten nach der Form, in der man die Torte backt. Diese Form muß einen losen Boden und einen zweifingerhohen Rand haben. Die Platte wird in die vorbereitete Form gelegt, von dem übrigen Teig werden zweifingerbreite Streifen ausgerollt und damit der innere Rand der Form ausgelegt und auf die Teigplatte festgedrückt. Die Äpfel werden heraufgelegt und mit der zweiten Teigplatte bedeckt, welche am Rande festgedrückt wird. Die Torte wird mit dem mit Wasser verknöpften Ei bestrichen und bei mäßiger Hitze etwa $\frac{3}{4}$ Stunde gebacken. Nachdem die Torte erkaltet ist, wird sie mit Puderzucker bestreut oder mit Zuckerguß überzogen. Man kann auch Schlagrahm dazu reichen oder die Torte mit Schlagrahm besprühen, dazu ist $\frac{1}{4}$ l Schlagrahm nötig.

Tortelettes.

Mürbeteig von:	125 g Zucker,
375 g Mehl,	1 Ei.
250 g Butter,	

Man bereitet den Mürbeteig. Der Teig wird messerrückendick ausgerollt, runde Plättchen ausgestochen, die man nicht zu nahe am Rand mit einem dünnen Köllchen belegt. Die Tortelletes werden bei ziemlich starker Hitze gebacken und mit beliebigem Kompott belegt. Auf das Kompott kann man Schlagsahne geben. Dieser Teig gibt 30—40 Tortelletes. Sie können in einem Blechkasten oder einem Topf, der mit Pergamentpapier verbunden wird, aufbewahrt werden.

Schaumtorte.

$\frac{1}{2}$ Rezept Mürbeteig, 20 Eiweiß,	300 g Puderzucker, Marmelade.
---	----------------------------------

Den Mürbeteig rollt man messerrückendick aus, schneidet davon eine runde Platte. Von den Teigresten rollt man eine fingerdicke Rolle, bestreicht den Rand der Platte mit verklopftem Ei, legt die Teigrolle dicht an den Rand, verziert sie mit dem Kneifeisen und backt den Kuchen in vorbereiteter Tortenform in ziemlich heißem Ofen. Sobald der Kuchen kalt geworden ist, streicht man eine dünne Lage Himbeermarmelade herauf, schlägt die 20 Eiweiß zu einem sehr steifen Schnee, unter welchen man schnell den Puderzucker zieht. Es darf nicht viel gerührt werden, sonst wird die Masse dünn. Man legt auf den Kuchen eine fingerdicke Lage von der Schaummasse und spritzt den Rest mit einer Tüte oder Ruchenspritze zur Verzierung auf. Dann bringt man ihn noch einmal in einen recht heißen Ofen, worin er schnell eine gelbliche Farbe bekommen muß, danach streut man etwas Puderzucker über.

Apfelsinentorte.

$\frac{1}{2}$ Rezept Mürbeteig,	Apfelsinencreme II, $1\frac{1}{2}$ Rezept.
---------------------------------	--

Den Mürbeteig rollt man messerrückendick aus und schneidet eine runde Platte. Von den Teigresten rollt man eine fingerdicke Rolle, bestreicht den Rand der Platte mit verklopftem Ei, legt die Teigrolle dicht an den Rand, verziert sie mit dem Kneifeisen und backt den Kuchen in vorbereiteter Tortenform in ziemlich heißem Ofen. Man bereitet die Apfelsinencreme, legt davon eine fingerdicke Lage auf den Kuchen und spritzt die übrige Creme darauf und verziert außerdem mit Apfelsinenvierteln und Gelee.

Weinbeertorte.

$\frac{1}{2}$ Rezept Mürbeteig II, $\frac{1}{2}$ Rezept Vanillecreme I, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ kg Weintrauben,	$\frac{1}{2}$ l Wasser, Zucker, Saft von $1\frac{1}{2}$ Zitronen, 14—16 g weiße Gelatine.
---	---

Von dem Mürbeteig wird eine Platte mit Rand und ein einzelner Rand gebacken. Die zubereitete dickflüssige Vanillecreme wird auf die gebackene Platte gestrichen, der Rand auch etwas damit bestrichen und der andere Rand aufgesetzt. Die Weinbeeren werden gewaschen — sie können dann in Zuckerwasser gelegt werden — sie werden abgetrocknet nebeneinander aufgelegt und mit dem dicklichen Gelee übergossen.

Zum Gelee werden Wasser und Zucker geklärt, mit Zitronensaft abgeschmeckt, mit Gelatine gebücht.

Pflaumentorte.

½ Rezept Mürbeteig oder	250 g Zucker,
½ Rezept Blätterteig II,	
1 kg frische Pflaumen,	100 g geriebene Mandeln.

Man bereitet den Teig, rollt ihn messerrückendick aus und schneidet eine runde Platte. Von den Teigresten rollt man eine fingerdicke Rolle, bestreicht den Rand der Platte mit verklopftem Ei, legt die Teigrolle auf und verziert sie mit dem Aneifeisen. Die Pflaumen werden gewaschen, halbiert, die Steine entfernt und ein Teil des Zuckers übergestreut; nun bleiben die Pflaumen ½ bis 1 Stunde stehen, dann schüttet man sie auf ein Sieb zum Abtropfen und legt sie auf die vorbereitete Teigplatte. Der Rest des Zuckers und die geriebenen Mandeln werden heraufgestreut und die Torte etwa ½ Stunde gebacken.

Apfeltorte II.

½ Rezept Mürbeteig oder	750 g geschälte Äpfel.
½ Rezept Blätterteig II,	

Den Teig bereitet man wie zur Pflaumentorte. Die Äpfel werden in Achtel geschnitten, bezuckert, dann müssen sie abtropfen und werden auf die vorbereitete Teigplatte gelegt und bei starker Hitze 20—25 Minuten gebacken.

Stachelbeer-, Kirsch-, Apfel-, Pflaumen-, Aprikosentorte.

½ Rezept Mürbeteig oder	¾—1 kg Früchte (getr. Apri-
½ Rezept Blätterteig II,	

Der Mürbe- oder Blätterteig II wird zubereitet, eine Form damit ausgelegt und bei starker Hitze gebacken. Die vorbereiteten Früchte werden mit Zucker und etwas Wasser vorsichtig gar gekocht und abgekühlt auf die fertige Platte gelegt. ¼ l Saft kann mit 8 g Gelatine gebücht und übergegossen werden. Die Obsttorten kann man mit Schlagsahne verzieren oder mit einem Guß, siehe: „Guß zu Obsttorten“ überbacken.

Gefüllte Apfelfuchen.

300 g Mehl,	1 ganzes Ei,
250 g Butter,	40 g Zucker,
1 Eigelb,	Apfelfompott.

Mehl, Butter, Eigelb, das ganze Ei, Zucker werden gut geknetet, der Teig muß kalt werden und wird messerrückendick ausgerollt, in schräge Vierecke geschnitten, am besten mit dem Räderfucheneisen. Diese Vierecke werden in der Mitte mit Apfelfompott belegt, die kürzeren Enden übereinandergeklappt, mit Ei bestrichen und auf einem vorbereiteten Backblech bei nicht zu scharfer Hitze gebacken. Erkalten werden die Kuchen mit Zuckerguß bestrichen.

Spritzfuchen auf dem Blech zu backen.

500 g Mehl,	1 ganzes Ei,
375 g frische Butter,	1 Eßl. Rum,
125 g Zucker,	etwas pulverisierter Zimt.

Das Mehl knetet man mit den Zutaten zu einem glatten Teig, füllt ihn in eine Spritze, spritzt kleine Kränze oder Streifen, die man zu Figuren formt. Man legt sie auf ein vorbereitetes Backblech und backt die Kuchen bei mäßiger Hitze. Der Teig spritzt sich schwer. Die Masse gibt etwa 50 Kuchen.

S-Gebäck.

125 g Butter,	1 Prise Salz,
2 Eigelb oder 1 Ei,	etwas abgerieb. Zitronenschale
125 g Zucker,	od. 1 Päckchen Dr. Oetker's
250 g Mehl oder halb Weizen-,	Vanillin-Zucker,
halb Kartoffelmehl,	1 Teel. Rum.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, dann mit Ei und Zucker schaumig gerührt, mit dem Mehl und den übrigen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeitet. Den Teig füllt man in eine Ruchenspritze, spritzt Streifen, Ringe oder in „S“-Form auf ein vorbereitetes Backblech, läßt sie bei Mittelhitze hellgelb backen.

Die Kuchen können nach dem Backen mit Schokoladenguß bezogen werden.

Das Gebäck kann mit Hilfe der Fleischmaschine aufgeschritzt werden. Messer und Siebeinsatz werden herausgenommen und ein besonderer Einsatz mit Stern- oder Streifenmuster eingesetzt und mit dem Ring festgeschraubt.

Sahnekringel.

500 g Mehl,	8 g Hirschhornsalz,
250 g Zucker,	80 g Butter,
½ l fette, süße od. saure Sahne,	1 Messerspitze pulv. Zimt,
2 Eier,	Ei zum Bestreichen.

Das Mehl wird mit den Zutaten gut durchgeknetet, dann werden die Kringel recht dünn geformt, da sie sehr aufgehen. Vor dem Backen werden die Kringel mit dem mit Wasser verflochtenen Ei bestrichen und bei mäßiger Hitze gebacken.

Prinzeßtürkchen.

Zum Mürbeteig:	¼ l Schlagahne,
200 g Mehl,	etwas Dr. Detker's Vanillin-
125 g Butter,	Zucker u. Puderzucker nach
½ Ei,	Geschmack,
60 g Zucker,	120 g unentölter, süßer Kakao,
zur Füllung:	gehackte, süße Mandeln.
125 g ungesalzene Butter,	

Zum Mürbeteig knetet man Butter, Ei, Zucker und Mehl gut durch. Der Teig muß kalt gestellt werden, dann rollt man ihn aus, drückt den Teig in die Formchen, die mit Butter ausgestrichen und mit Mehl ausgeklopft sind, und backt sie in ziemlich heißem Ofen. Es gibt von der Masse etwa 24 Türkchen. Nun rührt man die Butter zu Sahne, rührt die geschlagene Sahne, Vanillin und Zucker nach Geschmack hinzu und füllt die Masse in die gebackenen Türkchen, läßt sie steif werden, gießt darüber aufgelösten, unentölten, süßen Kakao und bestreut sie mit Mandeln. Wenn Butter und Sahne sich sondern, müssen sie in der Schale etwas warm gestellt und gerührt werden, bis sich die Masse wieder vermischt hat.

Kleine Kringel.

250 g Mehl,	½ Teel. Hirschhornsalz,
50 g Butter,	knapp ¼ l Milch,
50 g Zucker,	Ei zum Bestreichen.

Mehl, Butter, Zucker, das Hirschhornsalz, das in etwas warmem Wasser aufgelöst ist und Milch werden durchgeknetet, man formt kleine, sehr dünne Kringel, die auf das vorbereitete Backblech gelegt, vor dem Backen mit dem mit Wasser verflochtenen Ei bestrichen und bei mäßiger Hitze gebacken werden. Man gibt die Kringel zum Kaffee, auch zu Obstsuppen.

Lochen.

4 Eier, so schwer wie diese	2 Teel. Wasser,
Zucker und Mehl,	½ Päckchen Dr. Detter's Va-
½ Eßl. Butter,	millin-Zucker.

Eier, Zucker, Mehl, Butter, Wasser, Vanillin werden miteinander gut verrührt, dann wird der Teig mit einem Teelöffel in schmalen Streifen auf einem nur mit Butter ausgestrichenen, kalt gestellten Backblech ausgezogen oder mit einer Lüte aufgespritzt, bei mäßiger Hitze gebacken, dann sehr schnell über einen Löffelstiel gerollt. Man lege nicht zu viele Streifen auf ein Blech, weil sie nach dem Backen schnell steif werden. Man gibt die Lochen zu Gefrorenem, süßen Speisen und Tassen-schokolade.

Käsestangen I.

125 g Butter,	125 g geriebenen Käse, wie
125 g Mehl,	Schweizer- oder Parmesan-
	käse.

Der geriebene Käse wird mit Butter und Mehl gut verarbeitet. Man formt etwa 12 cm lange und kleinfingerdicke Stangen, legt sie auf ein Blech, welches mit wenig Fett ausgestrichen und mit Mehl ausgeklopft ist, backt die Stangen zu hellbrauner Farbe.

Käsestangen II.

120 g Mehl,	6 Eßlöffel saure Sahne oder
80 g geriebenen Parmesankäse	Milch,
(zur Hälfte kann man	1 Prise Salz,
Schweizerkäse nehmen),	1 Prise Zucker,
80 g frische Butter,	1 kleine Prise Paprika,
	1 kleine Prise Muskatnuß.

Alle Zutaten werden zu einem Teig verarbeitet, den man 1—2 Stunden kalt stellt. Man rollt ihn dünn aus, schneidet ihn in 1 cm breite und 10 cm lange Streifen, die man in sich drehen kann. Man backt sie auf einem vorbereiteten Blech bei schwacher Hitze in etwa 5 Minuten zu hellbrauner Farbe. Man erhält etwa 40 Stück.

Käsekekz.

120 g geriebenen Parmesan-	6 Eßlöffel saure Sahne,
oder Schweizerkäse,	etwas Salz,
100 g Mehl,	1 Prise Paprika,
70 g Tischbutter,	etwas gehackter Käse.

Die Zutaten werden gut verknetet, dann stellt man den Teig kalt; ist derselbe fest geworden, rollt man ihn aus und

sticht mit einer kleinen, runden Form Plättchen aus, bestreicht sie mit Ei und bestreut die Hälfte der Plättchen mit gehacktem Käse. Die Kekse werden hellbraun gebacken und zwischen zwei von ihnen, wird folgende Creme gestrichen. Die Masse gibt 80 Plättchen = 40 gefüllte Kekse. Statt der Creme kann man Butter zu Sahne rühren, mit geriebenem Parmesankäse vermischen und dazwischen streichen.

Creme zur Füllung von Käsegebäck.

3 Eigelb,	20 g festes Mehl,
25 g Butter,	75 g gerieb. Parmesan- oder
¼ l süße Sahne	Schweizerkäse,
oder Milch,	etwas Salz, 1 Prise Paprika.

Die Zutaten werden gut vermischt und auf dem Feuer zu dicker Creme abgerührt.

Käsepasteten.

Der Teig von Käsestangen II wird ausgerollt, Prinzess-törtchenformen damit ausgelegt und mit der Creme zur Füllung von Käsegebäck gefüllt, dann wird ein Deckel von dem Teig heraufgelegt, mit Ei bestrichen und hellbraun gebacken und warm zu Tisch gegeben.

Gerührte Kuchen.

Das Gelingen dieser Kuchen hängt wesentlich von dem Rühren des Teiges ab, durch Rühren wird Luft in denselben gebracht, die den Kuchen locker macht. Das Mehl muß gesiebt werden. Die Zutaten werden nach und nach zu dem Mehl gegeben und der Teig lange gerührt. Als Lockerungsmittel gibt man ferner Alkohol, Backpulver, sehr steif geschlagenen Eiweißschnee in den Teig.

Die Formen werden mit dem Teig gut $\frac{3}{4}$ voll gefüllt, da derselbe aufgeht. Der Kuchen ist vor Erschütterung und Zugluft zu schützen. Der fertige Kuchen bleibt am besten ungefähr 5 Minuten im Ofen stehen, bei geöffneter Tür, dann nimmt man ihn heraus, läßt ihn abkühlen und stürzt ihn auf eine weiche Unterlage von Holzwohle, die mit weißem Papier bedeckt ist.

Man unterscheidet Sandkuchenteige und gerührten und abgeschlagenen Bisquit.

Einfacher Apfelfuchen.

75 g Butter,	2 Eiweiß,
2 Eigelb,	½ kg Apfel in Achteln ge-
75 g Zucker,	schnitten,
125 g Mehl,	20 g Korinthen,
1 Prise Salz, 3 Eßl. Milch,	etwas ger. süße Mandeln,
etwas abger. Zitronenschale,	20 g Butter,
½ Bäckchen Backpulver,	30 g Zucker.

Butter, Eigelb, Zucker werden schaumig gerührt, die übrigen Zutaten, zuletzt der Eiweißschnee dazugegeben und in eine vorbereitete Springform (etwa 22 cm Durchmesser) gefüllt. Darauf werden die Apfelstückchen, Korinthen, Mandeln geschüttet, Butterstückchen und Zucker daraufgegeben, bei mäßiger Hitze ½ Stunde gebacken. Die Äpfel sinken etwas in den Teig. Statt Äpfel kann man entsteinte Kirschen oder Pflaumen verwenden.

Sandtorte I.

500 g Butter od. Margarine,	500 g Kartoffelmehl,
1 reichliche Messerspitze dop-	3 Eßl. Weingeist od. Rum,
peltkohlen-saures Natron,	etwas abger. Zitronenschale,
8—10 Eier,	oder 1 Bäckchen Dr. Det-
500 g Puderzucker,	ker's Vanillin-Zucker.

Zu der Butter tut man das Natron und rührt dieselbe zu Sahne, nach und nach rührt man die Eigelb, Puderzucker, Kartoffelmehl und den Weingeist hinzu. Nun rührt man eine halbe Stunde, dann gibt man die abgeriebene Zitronenschale und den steif geschlagenen Eiweißschnee hinzu. Der Teig wird in die mit gefettetem Papier ausgelegte Form gefüllt und gleich bei mäßiger Hitze in zwei Stunden gebacken. Nach dem Backen stürzt man den Kuchen auf eine weiche Unterlage; wenn er erkaltet ist, kehrt man ihn um und bestreut ihn mit Puderzucker. Man kann 3 Eßl. Kartoffelmehl weniger, dafür 3 Eßl. Weizenmehl nehmen.

Sandtorte mit Palmin.

200 g Palmin,	100 g Kartoffelmehl,
3 Eßl. Wasser, 1 Prise Salz,	½ Bäckchen Dr. Detker's Back-
250 g Zucker,	pulver „Badin“.
5 Eier, 2 Eßlöffel Rum,	Zum Guß:
½ Bäckchen Dr. Detker's Va-	150 g Puderzucker,
nillin-Zucker.	2 Teelöffel Eiweiß,
5 bittere Mandeln,	2 Eßlöffel Zitronensaft,
60 g Zitronat in Würfeln,	30 g Zitronat (die grüne
150 g Weizenmehl,	Schale in Würfeln).

Das Palmin wird zerkleinert, dann läßt man es mit dem Wasser auf heißem Herd schmelzen, etwas abgekühlt rührt man es schaumig, gibt gleich unter Rühren Zucker und Eigelb dazu und rührt dieses in warmem Raum etwa $\frac{1}{2}$ Stunde — sollte das Palmin fest werden, stellt man es mit der Schüssel über Dampf — dann gibt man Rum, Vanillin, Mandeln, Zitronat hinein und rührt das mit dem Backpulver vermischte Mehl und Kartoffelmehl dazu und zuletzt den Eiweißschnee. Der Teig wird gleich in eine vorbereitete Form gefüllt und eine Stunde gebacken.

Zum Guß wird Puderzucker mit Eiweiß und Zitronensaft gerührt, bis die Masse schaumig ist. Nach dem Stürzen wird die Torte gleich bestrichen, mit dem Zitronat bestreut.

Gefüllte Sandtorte.

$\frac{1}{2}$ Rezept Sandtorte,
 $\frac{1}{2}$ Rezept Schokoladenbutter-
 creme od. $\frac{1}{2}$ Rezept Mokka-
 buttercreme,

Verzierung:
 125—150 g Gelee oder
 Marmelade,
 100 g gehackte, geröstete
 Mandeln.

Ein halbes Rezept Sandtorte wird in einer Kranzform oder langen Form gebacken. Die Torte wird nach völligem Erkalten zweimal durchgeschnitten, so daß man 3 Platten erhält, zwischen die man die Buttercreme streicht. Die Torte wird mit dem Gelee bestrichen und den Mandeln bestreut.

Marmorierte Sandtorte.

500 g Butter,
 500 g Puderzucker,
 250 g Mehl,
 250 g Kartoffelmehl,
 1 Eßlöffel Weingeist,

$\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Detker's Va-
 nillin-Zucker,
 8—9 Eier,
 $\frac{1}{2}$ Teelöffel Dr. Detker's Back-
 pulver „Bacfin“,
 125 g Schokolade.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, nach und nach die Eigelb, löffelweise Puderzucker, Kartoffelmehl, Mehl und der Weingeist hinzugetan, zuletzt das Vanillin. Man rührt den Teig $\frac{1}{4}$ Stunde, gibt das Backpulver und den steif geschlagenen Eiweißschnee hinzu. Die Form hat man mit gefettetem Papier ausgelegt und füllt $\frac{1}{3}$ des Teiges hinein, streut die Hälfte der Schokolade über, füllt etwas Teig über, streut die andere Hälfte der Schokolade darauf und füllt den letzten Teig hinein. Nun backt man die Torte bei mäßiger Hitze etwa $1\frac{1}{2}$ Stunden. Etwa 5 Minuten nach dem Backen stürzt man die Torte auf eine weiche Unterlage; ist sie erkaltet, kehrt man sie um und bestreut sie mit Puderzucker.

Sandtorte mit Rosinen.

250 g Butter
 oder 200 g Palmin,
 mit 3 Eßlöffel Wasser,
 1 Prise Salz,
 6 Eier,
 375 g Zucker,
 375 g Kartoffelmehl,
 375 g Mehl,

$\frac{1}{4}$ l Milch,
 1 Päckchen Dr. Detker's Back-
 pulver „Bacfin“,
 1 Päckchen Dr. Detker's Ba-
 nillin-Zucker,
 etwas abger. Zitronenschale, ~~etw.~~
 250 g Rosinen.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, Eigelb und Zucker werden hineingegeben und alles schaumig gerührt, dann gibt man Zitronenschale und Vanillin hinzu und rührt das mit dem Backpulver gemischte Mehl und die Milch hinein. Dann gibt man die Rosinen und zuletzt den Eiweißschnee hinein. In vorbereiteter Form backt man den Kuchen $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ Stunden.

Schachbretortte.

Von einem Rezept Bellebuetzig backt man 3 viereckige Platten, 30 cm im Quadrat.

Dann bereitet man die Vanillebuttercreme und die Schokoladenbuttercreme.

Vanillebuttercreme.

$\frac{1}{2}$ l Milch,
 50 g Zucker,
 60 g bestes Mehl oder
 Mondamin,
 3 Eier,

1 Päckchen Dr. Detker's Ba-
 nillin-Zucker,
 250 g gute Butter,
 200 g Puderzucker.

Milch, Zucker, Mehl, Eier, Vanillin werden miteinander verrührt auf dem Feuer abgeschlagen und zum Abkühlen gestellt. Die Butter wird zu Sahne gerührt, der Puderzucker dazu gegeben und löffelweise die kalte Creme. Wenn Butter und Creme sich nicht vermischen, muß die Masse auf Wasserdampf erwärmt und dann glatt gerührt werden.

Schokoladenbuttercreme:

300 g ungesalzene Tischbutter,
 190 g gesiebter Puderzucker,
 $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Detker's Ba-
 nillin-Zucker,

3—4 Eßlöffel Kakao, je nach-
 dem man die Creme heller
 oder dunkler haben will.

Zubereitung siehe: Schokoladenbuttercreme.

Einen Teil der Vanille- und Schokoladenbuttercreme behält man zum Verzieren der Torte zurück. Die übrige Creme streicht man zwischen die Tortenplatten. — Die Torte wird nun

in 8×8 Quadrate eingeteilt und diese abwechselnd mit der gelben und braunen Buttercreme mit einer Spritze in Tupfen bespritzt. Der Rand wird von außen mit Schokoladenguß bestrichen.

Apfelsinentorte mit Buttercreme.

Von $\frac{3}{4}$ Rez. Bellevueteig backt man 3 Platten und bereitet folgende Creme:

Buttercreme zur Füllung:

3 ganze Eier,	10—12 Eßl. Apfelsinensaft,
3 Eigelb,	300 g Puderzucker,
60 g bestes Mehl oder Mondamin,	230 g Eisbutter.

Die Zutaten außer der Butter werden auf dem Feuer abgeschlagen. 200 g Butter werden zu Sahne gerührt, die kalte Creme löffelweise dazugerührt. Ungefähr $\frac{1}{4}$ der Masse behält man zur Verzierung zurück, diese wird dann noch mit 30 g Eisbutter vermischt. Wenn Butter und Creme sich nicht vermischen sollten, rührt man die Masse auf Wasserdampf.

Guß zur Torte:

375 g Puderzucker,	3—4 Eßlöffel Apfelsinensaft,
1 Eßlöffel Apfelsinenzucker, mit Stückzucker abgerieben,	1 Eiweiß.

Diese Zutaten werden miteinander einige Zeit gerührt, damit der Guß zart wird.

Zwischen die Tortenplatten streicht man die Creme, die Torte wird mit dem Guß bestrichen und mit dem vierten Teil der Creme bespritzt, nach Belieben mit 30 g gehackten Pistazien bestreut und mit Apfelsinenscheiben verziert.

Prinzregententorte.

265 g Butter,	340 g Mehl,
265 g Zucker,	1 Messerspitze abgeriebene Zitronenschale,
6 Eigelb,	6 Eiweißschnee.
8 g Dr. Oetker's Backpulver „Bacfin“,	

Die Butter wird zu Sahne gerührt, Zucker und Eigelb dazu gegeben und schaumig gerührt, dann gibt man Zitronenschale, das mit dem Backpulver gemischte Mehl abwechselnd mit einem Teil des Eiweißschnees dazu, dann rührt man den letzten Eiweißschnee herunter und backt von der Masse 3 Platten. Die Torte wird mit Vanillebuttercreme gefüllt und bestrichen, mit gehacktem Rougat und Vanillebuttercreme verziert.

Vanillebuttercreme:

500 g ungesalzene Butter,	etwas Vanille,
300 g gesiebter Puderzucker,	3 Eßlöffel Arrak oder Rum.
3 Eigelb,	

Siehe: Vanillebuttercreme.

Nougat von:

75 g gehackten, abgezogenen, süßen Mandeln,	125 g Zucker. Siehe: Nougat.
--	------------------------------

Königs Kuchen.

500 g Butter,	12 Eier, 1 Eßl. Rum oder
500 g Puderzucker,	1 Messerspitze Backpulver,
500 g Mehl,	etwas abger. Zitronenschale.
300 g Korinthen,	

Die Butter wird zu Sahne gerührt, mit 375 g gesiebttem Mehl vermischt und $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt. In einer anderen Schale rührt man Zucker und Eigelb schaumig, nimmt Zitronenschale, den Schnee der Eier, den zuerst gerührten Teig hinzu und zuletzt die 125 g Mehl, die mit den Korinthen vermischt sind. Der Teig wird in die mit gefettetem Papier ausgelegte Form gefüllt und $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ Stunden gebacken. Etwa 5 Minuten nach dem Backen stürzt man den Kuchen auf eine weiche Unterlage. Erkalte wird er umgekehrt und mit Puderzucker bestreut.

Schichtkuchen.

500 g Butter,	$\frac{1}{8}$ 1 süße Sahne oder
500 g Puderzucker.	2 Eier mehr u. keine Sahne,
18 Eier,	die abgerieb. Schale einer Zi-
500 g gesiebtes Mehl,	trone oder 1 Päckchen Dr.
1 Eßlöffel Rum,	Netter's Vanillin-Zucker.

Die zu Sahne gerührte Butter wird mit dem Zucker und dem Eigelb eine Stunde gerührt, es kommt dann das Mehl, der Rum, der Schnee der Eier hinein, und zuletzt so viel Sahne, daß der Teig dickflüssig ist, nun muß alles gut miteinander verrührt und gleich gebacken werden. Eine Auslaufform (Mehlspeisenform) wird mit Butter ausgestrichen und mit Mehl ausgeklopft, etwas Teig wird ganz dünn in die Form gestrichen, diese Schicht wird bei Oberhitze gebacken, wieder Teig aufgestrichen, gebacken und so weiter verfahren, bis der Teig verbraucht ist, von demselben erhält man etwa 30 Schichten. Der

Kuchen wird ausgestürzt, glatt beschnitten, erkaltet mit Zuckerguß bestrichen und schnell mit buntem Streuzucker bestreut. Hat man zum Backen keinen Schichtkuchenofen, dann stellt man Ziegel nebeneinander, so daß ein Backblech mit einem ziemlich hohen Rand herauspaßt. Auf dieses Backblech legt man Holzkohlen, die glühend gemacht werden; ist das Blech so heiß, daß es von unten glühend erscheint, dann kann man anfangen, den Schichtkuchen zu backen. Die Holzkohlen müssen ab und zu angefaßt und nachgelegt werden.

Gefüllte Schichttorte.

500 g Butter,	100 g Zucker,
500 g Puderzucker,	$\frac{3}{4}$ l Milch
10 Eigelb,	oder süße Sahne,
625 g Mehl,	stark 1 Eßlöffel Mehl,
22 Eiweiß,	$\frac{1}{2}$ Stange Vanille oder
Crème zur Füllung:	1 Päckchen Dr. Detker's Vanillin-Zucker,
8 Eigelb,	1 Prise Salz.
5 Eiweiß,	

Die Butter wird zu Sahne gerührt, nach und nach werden die Eigelb, löffelweise Puderzucker und Mehl hinzugetan; nun rührt man den Teig 1 Stunde, zuletzt gibt man den von 22 Eiern steif geschlagenen Eiweißschnee hinzu. Der Kuchen wird in der vorbereiteten Form in einzelnen, nicht zu dicken Platten gebacken. Man streicht zwischen die einzelnen Schichten Crème. Die Torte wird mit Zuckerguß und Früchten verziert.

Crème zur Füllung: Eigelb, Vanille rührt man mit dem Mehl und Zucker glatt, gibt allmählich unter Rühren die Milch hinzu und rührt hiervon auf gelindem Feuer eine dickflüssige Crème ab; sobald dieselbe aufkocht, zieht man das Gefäß zur Seite, gibt den steif geschlagenen Schnee der 5 Eiweiß dazu und läßt damit noch einmal aufkochen. Erkaltet wird die Crème zwischen die einzelnen Schichten gestrichen.

Baumkuchen.

1 kg Butter,	2 Eßlöffel Rum,
1 kg gesiebtes Mehl,	abgeriebene Schale von
1 kg Puderzucker, 36 Eier,	2 Zitronen oder 2 Päckchen
knapp $\frac{1}{4}$ l süße Sahne,	Dr. Detker's Vanillin-Zucker.

Die Zutaten werden wie bei dem Schichtkuchen zu einem Teig verarbeitet. Um den Baumkuchen zu backen, braucht man verschiedene Gegenstände. Zunächst einen eisernen Spieß, der an der einen Seite mit einem Griff versehen sein muß, um ihn

drehen zu können, dann einen hölzernen Zylinder (Baum), der wie ein abgestumpfter Zuckerhut aussieht. Dieser Zylinder muß etwa 50 bis 60 cm lang sein, er muß am dickeren Ende einen Durchmesser von 12 cm, am dünneren Ende 7 cm haben und ausgehöhlt sein, so daß man den Spieß durch diese Öffnung stecken kann; derselbe muß mit Holzkeilen befestigt werden, damit der Baum beim Drehen fest ist. Am oberen und unteren Ende des Holzzylinders schlägt man einen kleinen Nagel ein, macht dicht dabei in die Kante beider Ränder einen Einschnitt, damit man den an den Nägeln befestigten Bindfaden fest um den Baum anziehen kann. Dann braucht man zwei feststehende eiserne Böcke mit Gabeln, um darin den Spieß drehen zu können und trockenes, kleingesplittertes Holz, um das Feuer gleichmäßig zu erhalten. Die Böcke werden in gleicher Entfernung vom Feuer aufgestellt, man legt den Spieß in die Gabeln, er muß 21—26 cm vom Feuer entfernt sein, und dreht denselben, bis der befestigte Holzzylinder durch und durch heiß geworden ist. Dieses muß geschehen, damit der Kuchen auch von innen durchbackt. Wenn der Baum heiß wird, nimmt man ihn vom Feuer, befestigt an dem Nagel, der sich an dem dünneren Ende des Zylinders befindet, einen langen Bindfaden, legt zwei Bogen Papier glatt um den Zylinder, wickelt den Bindfaden in fingerbreiter Entfernung bis zum dicken Ende, zieht ihn durch den oben angeführten Einschnitt recht fest an und befestigt ihn an dem zweiten Nagel. Das Papier, sowie der Bindfaden werden mit geschmolzener Butter bestrichen; nun dreht man den Spieß wieder einige Minuten am Feuer und macht den ersten Aufguß. Dieses geschieht wie folgt: Der Spieß muß langsam gedreht werden, etwas von dem Teig füllt man in ein flaches Gefäß, welches länger sein muß als der Kuchen und unter den Baum gestellt wird; nun schöpft man mit einem Löffel, der mit einem langen Stiel versehen ist, etwas von dem Teig über den Baum, indem man vom dicken Ende beginnt, so daß derselbe bis zum dünneren Ende wie mit einem Bande umwickelt ist. Ist nun der Baum auf diese Weise mit einer dünnen Teiglage umgeben, so wird er nach und nach schneller gedreht, wodurch sich kleine Erhöhungen bilden, aus denen durch spätere Aufgüsse die Backen entstehen. Nach dem dritten Aufguß vermischt man die ablaufende Masse mit der Hauptmasse; wird diese dadurch zu dick, dann muß sie noch mit etwas Sahne verdünnt werden. Ist der Teig verbraucht und der Kuchen zu schöner Farbe gebacken, so nimmt man ihn vom Feuer, bestreicht ihn mit Zuckerguß, dreht ihn noch einige

Minuten an schwachem Feuer, bis der Guß getrocknet ist. Der Bindfaden wird nun an beiden Rägeln durchgeschnitten und der Kuchen vorsichtig am dünnen Ende vom Baum gezogen, indem man ihn mit beiden Händen festhält und von einer anderen Person den Baum herausziehen läßt. Das Papier mit dem Bindfaden wird herausgezogen und der Kuchen auf eine Schüssel gesetzt. Sehr empfehlenswert ist ein Baumkuchen-Gasofen.

Bellevue-Torte I.

375 g Butter,	1½ Teel. Dr. Detters Back-
9—10 Eier,	pulver „Bäckin“,
375 g Ruderzucker,	3 Eßlöffel Marmelade und
190 g Mehl,	½ Rezept „Vanillecreme
190 g Kartoffelmehl,	zum Füllen von Kuchen“.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, dann gibt man abwechselnd je ein Eigelb, einen Eßl. Zucker, Mehl hinzu und rührt $\frac{3}{4}$ Stunde, dann gibt man das Backpulver und den Eiweißschnee hinzu. Hiervon backt man in vorbereiteter Form 3 Platten bei mäßiger Hitze in 12 bis 15 Minuten. Man streicht zwischen die einzelnen Platten entweder einmal Marmelade und einmal Vanillecreme, oder nur Marmelade oder Creme. Die Torte wird mit Zuckerguß überzogen, mit Spritzguß und Früchten verziert.

Bellevue-Torte II, billiger.

125 g Butter,	1 Dr. Detter's Backpulver
5 Eier,	„Bäckin“,
300 g Zucker,	250 g Marmelade,
300 g Mehl,	¼ Rezept „Vanillecreme zur
knapp $\frac{1}{8}$ l Milch,	Füllung von Kuchen“.

Die Zubereitung ist wie vorher.

Bunschtorte.

1 Rezept Bellevueeteig,	Saft von 2½ Zitronen,
200 g gerieb. Mandeln,	¼ l Rum,
375 g Zucker,	oder $\frac{1}{8}$ l Rum
200 g Butter,	und $\frac{1}{4}$ l Weißwein.

Man backt 3 Platten von der Bellevueeteigmasse. Butter, Zucker, Mandeln werden in einer Aluminiumpfanne unter Rühren bräunlich geröstet und erkaltet mit dem Zitronensaft und

dem Rum etwa 1 Stunde gerührt; die Masse muß hell und glatt sein und wird zwischen die Platten gestrichen. Die Torte wird mit Zuckerguß überzogen, mit Spritzguß und Gelee verziert, oder mit Schokoladenguß überzogen und mit gehackten, gerösteten Mandeln und Schokoladenbuttercreme verziert.

Elisabethtorte.

Dieselbe setzt sich zusammen aus zwei Mürbeteigplatten, 1 Sandtortenplatte, 1 Makronenguß und 1 Makronengitter.

Mü r b e t e i g:

375 g Mehl,	1 Ei,
125 g Zucker,	250 g Butter.

Mehl, Zucker, Ei werden vermischt, dann die recht harte Butter hineingepflückt, schnell und gut verknetet und kalt gestellt. Von diesem Teig backt man 2 Platten.

S a n d t o r t e n t e i g:

250 g Butter,	5 Eigelb, 5 Eiweiß zu Schnee,
250 g Puderzucker,	2 Eßlöffel Rum,
250 g Kartoffelmehl,	1 Teelöffel Backpulver.

Zubereitung siehe: Sandtorte. Von dem Teig wird eine Platte gebacken.

Die Mürbeteigplatten werden mit Marmelade bestrichen und aufeinander gelegt, darüber die Sandtortenplatte, auf diese gibt man folgenden Makronenguß:

M a k r o n e n g u ß:

125 g süße, geschälte, geriebene Mandeln,	125 g Zucker,
	5 Eiweiß steifem Schnee.

Mandeln, Zucker und Eiweißschnee werden vermischt, dann auf die Sandtortenplatte gegeben und an den Seiten heruntergestrichen. Die Torte wird in den Ofen gestellt und bei schwacher Unterhitze hellgelb gebacken. Dann verziert man die Torte mit folgendem Makronengitter:

M a k r o n e n g i t t e r:

250 g süße, geschälte, geriebene Mandeln,	250 g Zucker,
	3 Eiweiß zum steifen Schnee.

Mandeln, Zucker und 1 Eiweiß werden auf dem Feuer abgerührt, siehe: Makronenteig auf dem Feuer abgerührt. Ab-

gekühlt kommen die beiden übrigen Eiweiß zu Schnee geschlagen hinein. Von dieser Masse legt man ein beliebiges Muster auf die Torte und überbackt sie hellbraun. Um den Rand legt man ein gefettetes Papier, bevor man die Torte in den Ofen bringt. Verziert wird die Torte mit Zuckerguß und Gelee.

Brauttorte.

375 g Butter,
12 Eier,
375 g Puderzucker,
375 g Mehl,
375 g geriebene Mandeln,
die abgeriebene Schale einer
Zitronen.

Zur Füllung:
125 g gute Butter,
125 g Puderzucker,
die abgeriebene Schale einer
Zitronen,
Saft von 4 Zitronen,
4 Eigelb.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, unter stetem Rühren je ein Ei, ein Löffel Zucker, Mehl, Mandeln und die Zitronenschale nach und nach hinzugetan, wenn alle Zutaten zusammengerührt sind, rührt man noch $\frac{1}{4}$ Stunde und backt daraus 3 Platten goldgelb, in der vorbereiteten Form, jede Platte etwa 12—15 Minuten.

Zur Füllung läßt man die Butter auf schwachem Feuer schmelzen, gibt Zucker, Zitronenschale, Zitronensaft und Eigelb dazu und rührt stark, bis die Masse dickflüssig wird, dann nimmt man sie schnell vom Feuer und rührt noch eine Weile. Erkalten werden die Platten bestrichen und übereinander gelegt. Der Kuchen wird rund herum glatt beschnitten, mit Zuckerguß überzogen und mit Spritzguß und Früchten verziert.

Luisentorte.

Zur Mürbeteigplatte:
125 g Butter,
 $\frac{1}{2}$ Ei,
60 g Zucker,
200 g Mehl,
Bellebueteteig I
zu 2 Platten,
250 g Butter,
250 g Puderzucker,
125 g Kartoffelmehl,

125 g Mehl,
1 Teelöffel Dr. Dettler's Backpulver „Bacfin“,
6 Eier.
Marzipanmasse von
250 g Mandeln, s.: Marzip.,
zur Füllung: Marmelade
u. $\frac{1}{2}$ Rezept Vanillecreme,
siehe: „Vanillecreme zur
Füllung von Kuchen“.

Man bereitet den Mürbeteig von Butter, Ei, Zucker und Mehl. Der Teig muß kalt gestellt werden, dann rollt man ihn messerrückendick aus, schneidet eine Platte nach der Form, in

der man backt. Die Mürbeteigplatte wird in recht heißem Ofen gebacken. Von den angegebenen Zutaten backt man zwei Bellevueplatten, siehe: Bellevuetorte. Dann bereitet man die Marzipanmasse. Auf die Mürbeteigplatte streicht man Marmelade, legt eine Bellevueplatte herauf, streicht darüber die erkaltete Vanillecreme und legt die zweite Bellevueplatte herauf. Die Marzipanmasse wird zu breiten Streifen ausgerollt, die um den Tortenrand, der vorher beschnitten ist, gelegt werden und noch 2 cm höher stehen müssen. Dieser überstehende Rand wird auf die Torte gedrückt und mit dem Marzipankneifeisen verziert. Die Torte wird oben bis zum Marzipanrand mit Zuckerguß überzogen, mit Spritzguß und Früchten verziert.

Statt von Bellevueteig I kann man die Platten billiger nach dem Rezept: Biskuittorte II backen.

Stefanietorte.

Zur Mürbeteigplatte:
125 g Butter, $\frac{1}{2}$ Ei,
60 g Zucker,
200 g Mehl.

Bellevueteig
zu 2 Platten:
250 g Butter,
250 g Puderzucker,
125 g Kartoffelmehl,
125 g Mehl,
5 Eier,
etwa $\frac{1}{2}$ Teelöffel Backpulver.

Marzipanmasse:
von 125 g Mandeln, siehe:
Marzipan.

Zur Füllung:
250 g ungesalzene Butter,
 $\frac{1}{4}$ l Schlagfahne,
etwas Dr. Dettler's Vanillin-
Zucker,
und Puderzucker nach Ge-
schmack,
125 g süße, gehackte, im Ofen
geröstete Mandeln.

Man backt die Mürbeteigplatte und die beiden Platten von Bellevueteig und bereitet die Marzipanmasse. Auf die Mürbeteigplatte streicht man die etwas lose zubereitete Marzipanmasse, darauf legt man eine Platte von Bellevueteig, streicht darüber die Füllung.

Füllung: Die ungesalzene Butter wird zu Sahne gerührt, mit der geschlagenen Sahne vermischt, mit Vanille und Zucker abgeschmeckt. Davon behält man etwa $\frac{1}{3}$ zur Verzierung zurück und färbt diesen Teil mit roter Speisefarbe hellrosa. Über diese Masse legt man eine zweite Platte von Bellevueteig. Die so zusammengesetzte Torte überzieht man mit Zuckerguß, bestreut den Rand und auch zweifingerbreit die Platte mit den gerösteten Mandeln, verziert mit der gefärbten Sahnebutter und Früchten.

Biskuitteig I.

11 Eier,	150 g Kartoffelmehl,
375 g Puderzucker,	½ abgerieb. Zitronenschale.

Die Eigelb werden mit dem Puderzucker $\frac{3}{4}$ Stunde nach einer Seite gerührt, dann gibt man die abgeriebene Zitronenschale hinzu, gibt schnell den sehr steif geschlagenen Eiweißschnee und das Kartoffelmehl herauf und rührt es schnell herunter. Die Form muß vorbereitet sein. Von dem Teig werden bei ziemlich schwacher Hitze zwei einzelne Platten je 12—15 Minuten gebacken. Die einzelnen Platten werden zu verschiedenen Torten verwendet.

Biskuitteig II, billiger.

4 Eßlöffel Wasser,	½ Dr. Dettler's Backpulver
200 g Zucker,	„Badin“,
4 Eier,	½ abgerieb. Zitronenschale. <
200 g Mehl,	

Das Wasser wird kochend zum Zucker gegossen, gerührt, bis er sich aufgelöst hat, dann gibt man die Eigelb dazu, rührt die Masse schaumig, tut die übrigen Zutaten hinein und zuletzt den Eiweißschnee. Man backt 3 kleinere oder 2 größere Platten zu Torten.

Biskuittorte.

1 Rezept Biskuitteig I oder II. Man backt von dem Teig 2 große oder 3 kleinere Platten, zwischen die man Marmelade streicht. Die Torte wird mit Zuckerguß überzogen, mit Spritzguß, Früchten verziert.

Münchener Torte.

Zur Mürbeteigplatte:	1 Rezept Biskuitteig I
125 g Butter,	oder II,
½ Ei,	Marzipanmasse von
60 g Zucker,	125 g Mandeln,
200 g Mehl,	Marmelade.

Man bereitet den Mürbeteig von Butter, Ei, Zucker und Mehl. Der Teig muß kalt gestellt werden, dann rollt man ihn messerrückendick aus und schneidet eine Platte nach der Form, in der man auch die Biskuitplatten backt. Die Mürbeteigplatte wird in recht heißem Ofen gebacken. Von der Biskuitmasse werden 2 Platten gebacken. Auf die Mürbeteigplatte streicht man die ziemlich weiche Marzipanmasse, legt darüber eine Bis-

Leitplatte, streicht darauf Marmelade, legt die zweite Biskuitplatte auf. Die Torte wird mit Zuckerguß überzogen, mit Spritzguß und Früchten verziert.

Brottorte.

90 g Schwarzbrot,		etwas abger. Zitronenschale
6 Eier,		und etwas Zitronensaft,
125 g Puderzucker,		3 pulverisierte Nissen,
60 g süße, geriebene Mandeln,		1 Likörglas Arrak oder Rum,
30 g geriebene Schokolade,		Zuckerguß.
60 g würfl. geschnitt. Zitronat,		

Trockenes Schwarzbrot wird gerieben. Die Eigelb werden mit dem Zucker schaumig gerührt, alle Zutaten und Arrak dazu gegeben und gut verrührt, zuletzt nimmt man den steif geschlagenen Eiweißschnee hinein. Der Teig wird in eine mit gefettetem Papier ausgelegte Form gefüllt und gleich bei mäßiger Hitze in 1—1½ Stunden gebacken. Etwa 5 Minuten nach dem Backen stürzt man die Torte auf eine weiche Unterlage, erkaltet kehrt man sie um und bestreut sie mit Puderzucker oder bestreicht die Torte mit Zuckerguß.

Nußtorte mit Creme.

Zur Mürbeteig-		zur Nußcreme:
platte:		65 g geriebene Walnüsse oder
125 g Butter,		süße Mandeln,
½ Ei,		30 g bittere, gerieb. Mandeln,
60 g Zucker,		6 ganze Eier, 128 g Zucker,
200 g Mehl,		2 Eßl. Mehl,
Biskuitmasse,		½ l Milch.
siehe: Biskuitteig I oder II,		

Zur Mürbeteigplatte knetet man Butter, Ei, Zucker und Mehl durch, stellt den Teig kalt, damit er steif wird, dann rollt man ihn messerrückendick aus und schneidet eine Platte nach der Form, in der man auch die Biskuitplatten backt. Die Mürbeteigplatte wird in recht heißem Ofen gebacken. Von der Biskuitmasse werden 2 Platten bei mäßiger Hitze in 12 bis 15 Minuten gebacken. Nun bereitet man die Nußcreme: Die unabhgezogenen Walnüsse und bitteren Mandeln werden gerieben. Nimmt man statt der Walnüsse süße Mandeln, so werden diese abgezogen und gerieben. Zu den Walnüssen, bitteren Mandeln, Zucker, Mehl rührt man die ganzen Eier und ¼ l Milch, die übrige Milch muß aufkochen und wird heiß dazu-

gerührt. Man bringt die Masse auf das Feuer und läßt unter beständigem Rühren einmal aufkochen, dann erkalten. Auf die Mürbeteigplatte legt man die Hälfte der Nußcreme, aber nicht zu nahe an den Rand, weil sie sonst an den Seiten hervordringt und sich mit dem Guß vermischt. Dann legt man eine Biskuitplatte herauf, die andere Hälfte der Creme, obenauf die zweite Biskuitplatte. Die Torte wird mit Zuckerguß überzogen, mit Walnüssen, Spritzguß und Früchten verziert.

Nußtorte mit Schlagrahne I.

Zur Mürbeteig- platte: 125 g Butter, $\frac{1}{2}$ Ei, 60 g Zucker, 200 g Mehl, Nußteig zu 2 Platten: 250 g gerieb. Walnußkerne,	250 g Zucker, 4 ganze Eier, 8 Eigelb, 8 Eiweiß, 50 g Mehl, $\frac{1}{4}$ l Schlagrahne zur Verzier- ung.
---	--

Man backt die Mürbeteigplatte, dann bereitet man den Nußteig. Der Zucker, die ganzen Eier, die Eigelb und das Mehl werden eine halbe Stunde gerührt, dann gibt man die geriebenen Nüsse und den Eiweißschnee hinein. Von diesem Teig werden zwei Platten gebacken. Auf die Mürbeteigplatte legt man die Hälfte der Nußcreme, dann legt man eine Nußteigplatte, die andere Hälfte der Creme und zuletzt die zweite Nußteigplatte. Man überzieht die Torte mit Zuckerguß und verziert mit Spritzguß, Walnüssen und Früchten oder mit $\frac{1}{4}$ l Schlagrahne, Walnüssen und Gelee.

Nußcreme zu Nußtorte mit Schlagrahne I.

125 g gerieb. Walnußkerne, $\frac{1}{2}$ l Milch oder süße Sahne, etwas Dr. Detter's Vanillin- Zucker,	6 Eigelb, 250 g Zucker, 10 g weiße Gelatine, $\frac{1}{2}$ l Schlagrahne.
---	--

Zucker und Eigelb werden 10 Minuten gerührt. Die Milch wird mit dem Vanillin und den geriebenen Walnußkernen langsam aufgekocht, dann unter Rühren zu Eigelb und Zucker gegossen und auf dem Feuer dicklich gerührt. Man gibt die geweichte Gelatine hinein, rührt die Creme kalt und dicklich und zieht die geschlagene Sahne herunter. Man bereitet die Creme am besten am Tage vor dem Zusammenstellen der Torte, oder man muß etwas mehr Gelatine nehmen.

Nußtorte mit Schlagjahne II.

135 g unabgezogene, geriebene Walnüsse,	220 g Puderzucker,
24 g abgezogene, gerieb. süße Mandeln,	135 g Kartoffelmehl.
24 g abgezogene, geriebene bit- tere Mandeln,	Zur Füllung:
4 ganze Eier,	$\frac{1}{4}$ l Schlagjahne,
8 Eigelb,	110 g geriebene Walnüsse oder süße Mandeln,
8 Eiweiß,	Puderzucker nach Geschmack.
	Zur Verzierung:
	$\frac{3}{8}$ l Schlagjahne.

Die Walnüsse, Mandeln, ganze Eier, Eigelb und der Zucker werden schaumig gerührt, dann wird der Eiweißschnee und das Kartoffelmehl heraufgegeben und schnell untergerührt. In der vorbereiteten Form werden von der Masse 2 Platten bei mäßiger Hitze in 12—15 Minuten gebacken. Zwischen die Platten wird die mit den Walnüssen und Zucker vermischte Schlagjahne gefüllt. Die Torte wird mit Zuckerguß überzogen, mit gesüßter Schlagjahne, Walnüssen und wenig Früchten verziert.

Kleinere Nußtorte mit Schlagjahne.

100 g unabgezogene, geriebene Walnüsse,	Zur Füllung:
18 g abgezogene, gerieb. süße Mandeln,	$\frac{1}{4}$ l Schlagjahne,
18 g abgezogene, geriebene bit- tere Mandeln,	50 g geriebene Walnüsse oder süße Mandeln,
3 ganze Eier,	Puderzucker nach Geschmack od. Buttercreme von 100 g Butter, 1 Eigelb, 30—40 g Zucker, 40—50 g ger. Nüsse und 1 Teel. Rum oder Zitronensaft.
6 Eigelb,	Zur Verzierung:
6 Eiweiß,	$\frac{1}{4}$ l Schlagjahne oder Zuck- guß.
165 g Puderzucker,	
100 g Kartoffelmehl.	

Nußtörtchen.

100 g unabgezogene, geriebene Walnüsse,	6 Eiweiß,
18 g abgezogene, gerieb. süße Mandeln,	165 g Puderzucker,
18 g abgezogene, geriebene bit- tere Mandeln,	100 g Kartoffelmehl.
3 ganze Eier,	Zur Füllung:
6 Eigelb,	$\frac{3}{8}$ l Schlagjahne,
	50 g geriebene Walnüsse oder süße Mandeln,
	Puderzucker nach Geschmack.

Zum **Verzieren** behält man etwas von der geschlagenen Sahne zurück, bevor man sie mit den Nüssen vermischt.

Ein Backblech muß vorbereitet werden. Die Walnüsse, Mandeln, ganzen Eier, Eigelb, der Zucker werden schaumig gerührt, dann wird der Eiweißschnee und das Kartoffelmehl heraufgegeben und schnell untergerührt. Der Teig wird sofort auf das Blech geschüttet und etwa $\frac{1}{2}$ cm hoch auseinander gestrichen. Vor denselben wird ein Hölzchen gelegt, damit der Teig nicht auseinanderläuft, er wird bei mäßiger Hitze 12 bis 15 Minuten gebacken. Nach dem Erkalten werden mit einer kleinen, runden Form Plättchen ausgestochen. Zwischen zwei Plättchen streicht man etwas von der mit den Walnüssen und Zucker vermischten Schlagfahne. Die Törtchen werden mit Zuckerguß überzogen, mit Schlagfahne und Nüssen verziert. Diese Masse gibt etwa 15 Törtchen.

Pariser Torte.

2 Mürbeteigplatten
von:
250 g Butter,
125 g Zucker,
375 g Mehl,
 $\frac{1}{2}$ Ei,
1 Bellevueplatte von:
125 g Puderzucker,
125 g Butter,
60 g Kartoffelmehl,
60 g Weizenmehl,
3 Eier,
 $\frac{1}{2}$ Teel. Backpulver,

Buttercreme von:
375 g ungesalzener Butter,
 $\frac{3}{4}$ l Schlagfahne,
Puderzucker,
Dr. Detter's Vanillin-Zucker n.
Geschmack,
eingemachte Früchte,
 $\frac{1}{2}$ l Schlagfahne,
Apfelpompott v. 6—8 Äpfeln,
Gelee,
125 g süße, gehackte, geröstete
Mandeln.

Von dem Mürbeteig backt man 2 Platten und streicht zwischen diese Marmelade. Von der Buttercreme behält man $\frac{1}{3}$ zurück zur Verzierung und $\frac{2}{3}$ vermischt man mit den in Würfeln geschnittenen Früchten. Diese Masse streicht man auf die Mürbeteigplatte und gibt darüber $\frac{1}{8}$ l recht steif geschlagene Schlagfahne, die mit Zucker und Vanillin abgeschmeckt ist. Nun legt man die Bellevueplatte darauf und streicht das rot gefärbte Apfelpompott auf. Den Rand der Torte bestreicht man mit Gelee und bestreut ihn mit den gerösteten Mandeln. Die zur Verzierung zurückbehaltene Buttercreme wird rosa gefärbt und die Torte damit besprüht.

Brabanter Torte.

Zur Mürbeteig-
platte:
125 g Butter, $\frac{1}{2}$ Ei,
60 g Zucker,
200 g Mehl,

Biskuitmasse zu 2
Platten:
9 Eier,
285 g Puderzucker,
110 g Kartoffelmehl,
 $\frac{1}{2}$ abgerieb. Zitronenschale.

200 g Marzipanmasse,
rote Speisefarbe,
 $\frac{3}{4}$ l Schlagahne,
3 Eiweiß mit $\frac{1}{2}$ Egl. Zucker
recht steif geschlagen,
3 Blatt weiße Gelatine,
Puderzucker, Dr. Detker's Va-
nillin-Zucker z. Abschmecken,
Aprikosenmarmelade von:
65 g Aprikosen,
Himbeermarmelade.

Von dem Mürbeteig backt man eine Platte, bestreicht diese mit der hellrosa gefärbten Marzipanmasse. Von der Biskuitmasse backt man zwei Platten, legt eine auf die Marzipanmasse, bestreicht diese mit Himbeermarmelade. Die Sahne wird steif geschlagen, ebenso das Eiweiß mit dem Zucker, vermischt dieses, sowie die gelöste Gelatine mit der Schlagahne, schmeckt mit Puderzucker und Vanillin ab und streicht einen Teil davon über die Marmelade, dann legt man die andere Platte herauf und überzieht die ganze Torte dünn mit Schlagahne, darüber streicht man Aprikosenmarmelade, bespritzt die Torte in einem Zwischenraum von 1 cm kreisförmig mit der Schlagahne.

Ananas- oder Apfelsinentorte.

Zur Mürbeteig-
platte:
190 g Butter,
275 g Mehl,
100 g Zucker,
1 Ei,
250 g Marzipanmasse,

1 Rezept Ananascrème
oder Apfelsinentorte II,
 $\frac{1}{2}$ Rezept Biskuitteig I,
davon 1 Platte gebacken,
50 g süße, geschälte Mandeln,
die geschnitzelt und geröstet
werden,
 $\frac{1}{4}$ l Schlagahne.

Von dem Mürbeteig wird eine Platte mit Rand wie zur Apfelsinentorte gebacken, darauf streicht man die ziemlich lose Marzipanmasse und legt darauf die Biskuitplatte, die jedoch etwas kleiner sein muß, damit der Mürbeteigrand vorsteht. Um die Biskuitplatte legt man einen mit Öl bestrichenen, 5 cm hohen Pergamentpapierstreifen fest an, füllt die Ananascrème auf die Platte. Nach dem Steifwerden entfernt man den Papierstreifen und verziert die Torte mit Schlagahne und Ana-

nasstückchen, die man bei der Bereitung der Ananasscreme zurückbehält. Den Rand bestreicht man mit Zuckerguß und bestreut ihn mit den Mandeln.

Mohrrübensorte.

500 g Zucker,	etwas abgerieb. Zitronenschale,
10—12 Eier,	4 Eßl. Rum,
500 g süße, unabgezogene Mandeln,	1 Teel. Dr. Detter's Backpulver „Bacfin“,
500 g Mohrrüben, nach dem Ruhen gewogen, gerieben,	Gelee,
60 g Mehl,	50 g geschnitzelte, geröst. süße Mandeln.

Zucker und Eigelb werden $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann werden die anderen Zutaten hineingegeben, zuletzt der Eiweißschnee leicht heruntergezogen. In vorbereiteter Form wird die Masse $1\frac{1}{2}$ Stunden in Mittelhitze gebacken, etwa 5 Minuten nach dem Backen wird die Torte gestürzt. Der Rand wird mit Gelee bestrichen und mit den Mandeln bestreut. Die obere Seite bezieht man mit Zuckerguß, dem man etwas Arrak oder Zitronensaft zusetzt. Man verziert mit in Zucker gekochten Mohrrüben, grünen Bohnen und Spritzguß.

Schokoladentorte.

18 Eier,	230 g Kartoffelmehl,
500 g Puderzucker,	Schokoladenguß II.
200 g geriebene Schokolade,	

Die Eigelb werden mit dem Zucker $\frac{3}{4}$ Stunde gerührt, dann rührt man die geriebene Schokolade dazu, gibt den Eiweißschnee, das Kartoffelmehl herauf und rührt es schnell herunter. Diese Masse wird in eine Form gefüllt, die mit einem mit Butter bestrichenen Papier ausgelegt ist, und bei mäßiger Hitze 1 bis $1\frac{1}{4}$ Stunde gebacken. Nach dem Erkalten wird die Torte mit Schokoladenguß II überzogen.

Sachertorte.

200 g Butter,	10 g Kartoffelmehl,
8 Eier,	3 Eßl. Aprikosenmarmelade.
200 g Puderzucker,	
200 g geriebene Schokolade,	Zur Creme:
200 g süße, unabgezogene, geriebene Mandeln,	40 g Kakao,
	4 Eigelb,

60 g Zucker,	1 Rezept Schokoladenguß II. Zur Verzierung: 40 g geröstete Mandeln, ¼ Rezept Schokoladenbuttercreme.
$\frac{3}{16}$ l Milch,	
1 Päckchen Dr. Detter's Vanillin-Zucker,	
$\frac{1}{4}$ l Schlagsahne,	

Die Butter wird zu Sahne gerührt, dann gibt man abwechselnd Eigelb, Zucker, Schokolade, Mandeln hinzu, rührt $\frac{1}{2}$ Stunde, gibt das Kartoffelmehl hinzu und zieht den Eiweißschnee herunter. Von der Masse backt man 2 Platten, etwa 12 bis 15 Minuten.

Crème: Kakao, Eigelb, Zucker und Milch werden auf dem Feuer gerührt, bis die Masse dick ist; wenn sie erkaltet ist, vermischt man sie mit der steif geschlagenen Schlagsahne und Vanillin, streicht die Crème zwischen die Platten, bestreicht die Torte mit Aprikosenmarmelade und überzieht sie mit Schokoladenguß.

Verzierung: Man streut einen Rand von den gerösteten Mandeln, spritzt Schokoladenbuttercreme auf und legt Pralinen oder Schokoladenplätzchen mit Streuzucker dazwischen.

Mandeltorte.

500 g süße Mandeln,	3 Eßlöffel geriebene Semmel, 1 Eßlöffel Rum, Saft und Schale einer Zitrone. 10 Eiweißschnee,
15 bittere Mandeln,	
4 ganze Eier, 10 Eigelb,	
500 g Puderzucker,	

Die Mandeln werden abgezogen, getrocknet, gerieben. 4 ganze Eier und 10 Eigelb werden mit dem Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann werden Mandeln, Semmel, Rum, Zitronensaft und -schale hinzugetan und zuletzt der Schnee der zehn Eier. Diese Masse wird in die mit gefettetem Papier ausgelegte Form gefüllt und gleich bei mäßiger Hitze in $1\frac{1}{2}$ Stunden gebacken. Etwa 5 Minuten nach dem Backen stürzt man den Kuchen aus, am besten auf eine weiche Unterlage. Erkaltet wird der Kuchen umgekehrt und mit Puderzucker bestreut oder mit Zuckerguß überzogen. Es können davon 2—3 Platten gebacken und zu einer Torte mit Aprikosenmarmelade zusammengesetzt werden.

Jägertorte.

Ein Rezept Mandeltorte. Dieselbe Zubereitung, nur werden die Mandeln mit der Schale gerieben.

Moffatorte.

7—8 Eier,	125 g Mehl,
265 g Puderzucker,	125 g Kartoffelmehl.
½ Päckchen Dr. Detker's Ba- nillin-Zucker,	

Eier, Zucker, Banillin werden am besten in einem Messing-
kessel mit einer Schneerute ¼ Stunde lang kalt geschlagen, dann
auf der heißen Herdplatte lauwarm geschlagen, das gesiebte Mehl
und Kartoffelmehl mit einem Holzlöffel unter die Masse ge-
mischt, dann 3 Platten 10 bis 15 Minuten gebacken.

Füllung:	400 g ungesalzene Tischbutter,
Kaffee-Extrakt von 75 g Kaffee	250 g Puderzucker,
und ¼ l Wasser,	1 Eßlöffel Kakao.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, dann gibt man den
gesiebten Puderzucker und allmählich den abgekühlten Kaffee-
Extrakt dazu, nimmt etwas ab zur Verzierung und rührt
dann den Kakao hinein.

Man bereitet 1 Rezept Karamelguß oder 1 Rezept Scho-
koladenguß. Mit dem Guß überzieht man die Torte und ver-
ziert sie mit gerösteten Mandeln, Mokkabohnen und mit der
zurückbehaltenen Buttercreme.

Rehrücken.

110 g Butter,	10 g Dr. Detker's Backpulver
110 g Zucker,	„Bakin“,
4—6 Eier,	85 g süße Mandeln mit der
110 g gerieb. Schokolade,	Schale gerieben,
1 Eßlöffel Kakao,	30 g süße Mandeln zum
60 g Kartoffelmehl,	Spicken,
	Schokoladenguß II.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, Zucker und die Ei-
gelb hinzugetan und ½ Stunde gerührt. Dann gibt man
Mandeln, Schokolade, Kakao und das Backpulver hinzu, zuletzt
den Eiweißschnee abwechselnd mit dem Mehl. Die Masse wird
in eine gut vorbereitete längliche Form gefüllt und eine
Stunde bei mäßiger Hitze gebacken, etwas abgekühlt, gestürzt,
mit Schokoladenguß überzogen und mit den in Stifte geschnitte-
nen Mandeln gespickt.

Baumstamm.

6 Eier,	60 g Kartoffelmehl,
120 g Zucker,	80—120 g gute, zerlassene
60 g Mehl,	Butter.

Zur Schokoladenmasse:	½ Päckchen Dr. Detker's Vanillin-Zucker,
250 g ungesalzene Butter,	Pistazien zum Bestreuen oder gehacktes Zitronat.
250 g Puderzucker,	
250 g süße Überzugmasse,	

Zuerst wird die Schokoladenmasse bereitet. Die ungesalzene Butter wird zu Sahne gerührt, dann wird Zucker, Vanillin und zuletzt der aufgelöste Kakao dazu gegeben.

Die ganzen Eier werden mit dem Zucker in einem Kessel mit einer Schneerute geschlagen, dann aufs Feuer gestellt und weiter geschlagen, bis die Masse sich hochziehen läßt, dann gibt man schnell die zerlassene Butter hinzu, rührt das Mehl dazu und streicht die Masse auf ein mit Butter bestrichenes und Papier belegtes Backblech, ungefähr ½ cm dick. Der Teig wird dann 5—10 Minuten bei nicht zu scharfer Hitze gebacken. Er darf nicht zu scharf backen, da er sonst zerbricht. Die gebackene Platte wird gleich auf ein Brett gestürzt, das mit Zucker bestreut ist, das Papier wird abgenommen, dann läßt man die Platte kalt werden und bestreicht sie mit ½ der Schokoladenmasse, dann wird das Ganze fest zusammengerollt. Die Quersseiten werden nach dem Erfalten schräg abgeschnitten. Die übrige Schokoladenmasse wird rindenartig auf die obere Seite des Stammes gespritzt und die Pistazien, die vorher abgekocht, geschlaibt und fein gehackt sind, darüber gestreut oder gehacktes Zitronat.

Kölner Bohne.

Ruchenteig:	65 g bestes Weizenmehl
100 g Puderzucker,	55 g Kartoffelmehl,
2 ganze Eier,	70 g geschmolzene, gute Butter,
2 Eigelb,	1 Teelöffel Dr. Detker's Backpulver „Bacfin“.
1 abgerieb. Zitronenschale,	

Füllung: Die Masse von 1 Rezept „Schokoladenigel“ oder 100 g ungesalzene Butter zu Sahne gerührt, dazu 100 g Puderzucker und 100 g süßer, unentölter Kakao (Überzugmasse) gemischt.

Guß: 65 g Zucker werden mit 6 Eßl. Wasser aufgekocht, zu 65 g Puderzucker gegeben und dann zu 100 g unentöltem, im Wasserbad gelöstem Kakao (Überzugmasse) gerührt.

Verzierung: Gehackte, geröstete Mandeln, 21 Stück gebrühte, abgezogene, kandierte Haselnüsse, grüne Schale von Zitronat, die zu kleinen Blättchen geschnitten ist.

Ruderzucker, Eier, Zitronenschale werden kalt im Messingkessel $\frac{1}{4}$ Stunde geschlagen, dann auf schwachem Feuer lauwarm schaumig geschlagen, vom Feuer genommen und wieder geschlagen, bis die Masse kalt ist. Dann zieht man das Mehl, in dem das Backpulver gut verrührt ist, leicht herunter, gibt die geschmolzene Butter dazu, füllt die Masse in die vorbereitete Form, die die Gestalt einer Bohne haben muß. Man bedeckt die Form im Ofen kurze Zeit mit Papier und backt sie 20—30 Minuten. Nach dem Erkalten wird die Bohne quer durchgeschnitten, die Füllung dazwischen gestrichen, oben mit dem Guß überzogen, die Haselnüsse in kleiner Entfernung zu dreien aufgesetzt und mit den Zitronatblättchen umgeben.

Biskuitrolle I.

6 Eier,
175 g Ruderzucker,
75 g Kartoffelmehl,

eine halbe, abgeriebene
Zitronenschale,
Marmelade,
Zuckerguß.

Ein Backblech wird mit einem Papier ausgelegt, das gut mit Butter bestrichen ist.

Die Eigelb werden mit dem Ruderzucker $\frac{3}{4}$ Stunde nach einer Seite gerührt, dann wird die abgeriebene Zitronenschale dazugegeben, der sehr steif geschlagene Eiweißschnee und das Kartoffelmehl schnell heruntergerührt. Der Teig wird sofort auf das Backblech geschüttet und $\frac{1}{2}$ cm hoch auseinandergestrichen. Vor den Teig wird ein Hölzchen gelegt, damit er nicht auseinanderläuft. Die Biskuitplatte wird bei schwacher Hitze 12—15 Minuten gebacken. Sobald das Blech aus dem Ofen kommt, wird der Biskuit noch warm mit der Marmelade bestrichen und auf dem Blech zusammengerollt, mit weißem oder rosa Zuckerguß überzogen, oder die Biskuitrolle wird zuerst in Scheiben geschnitten und dann die einzelnen Scheiben mit Zuckerguß überzogen.

Biskuitrolle II, billiger.

3 Eßlöffel Wasser,
150 g Zucker,
3 Eier,
150 g Mehl,

$\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Dettler's Backpulver „Bacfin“,
etwas abgerieb. Zitronenschale.

Das Wasser wird kochend zum Zucker gegossen, gerührt, bis er sich aufgelöst hat, dann gibt man die Eigelb dazu, rührt schaumig und fügt die übrigen Zutaten hinzu, zuletzt den Eiweißschnee. Weiter verfährt man wie bei Biskuitrolle I.

Cremerolle.

Zur Creme:

125 g Zucker,
 2 ganze Eier,
 1 Eigelb,
 ½ Eßlöffel Weizenmehl,
 1 Päckchen Dr. Detker's Vanillin-Zucker,
 ¼ l Milch,
 2 Blätter weiße Gelatine.

Zum Teig:

190 g Puderzucker,
 5 Eigelb,
 15 g Kakao,
 eine halbe abgeriebene Zitronenschale,
 80 g Kartoffelmehl,
 7 Eiweiß,
 Zuckerguß.

Die Creme muß zuerst bereitet werden. Zucker und Eier werden schaumig gerührt, dann wird Weizenmehl, Vanillin hinzugegeben und dies allmählich mit der Milch verrührt, dann wird die Masse auf dem Feuer dickflüssig gerührt und die nach Vorschrift aufgeweichte Gelatine hinzugegeben. Dann wird die Creme kalt gestellt.

Ein Backblech wird mit einem Papier ausgelegt, das mit Butter bestrichen ist.

Nun rührt man den Zucker mit dem Eigelb schaumig, tut den Kakao, die abgeriebene Zitronenschale hinzu, gibt den Eiweißschnee, das Kartoffelmehl herauf und rührt es schnell herunter. Der Teig wird sofort auf das Backblech geschüttet und ½ cm hoch auseinandergestrichen; vor denselben wird ein Hölzchen gelegt, damit er nicht auseinanderläuft. Der Teig wird bei schwacher Hitze 12—15 Minuten gebacken. Sobald das Blech aus dem Ofen kommt, wird die gebackene Platte umgedreht, das Papier abgenommen und abgekühlt mit der Creme bestrichen, zusammengerollt und mit Zuckerguß überzogen und dann in Scheiben geschnitten.

Löffelbiskuits.

4 frische Eier,
 90 g Zucker,
 etwas abgerieb. Zitronenschale,
 80 g getrocknetes, gesiebes Mehl,
 ½ Teelöffel Zitronensaft.

Ein Blech wird mit Papier ausgelegt und 2 größere Pergamentpapiertüten gemacht. Eigelb und Zucker werden schaumig gerührt, Zitronenschale hinzugegeben. Das Eiweiß wird mit 1 Teel. Zucker 10 Minuten zu sehr steifem Schnee geschlagen, dann gibt man Zitronensaft hinzu und schlägt den Schnee noch etwas durch. Den Schnee gibt man auf die Eiermasse, streut das Mehl über und zieht beides schnell unter die Eiermasse, füllt den Teig in die Tüten und spritzt schnell finger-

lange Streifen auf das Blech, bestreut sie leicht mit Puderzucker und backt sie in mäßig heißem Ofen hellgelb. Die Masse ergibt ungefähr 40 Stück.

Mohrenköpfe

Biskuitteig I oder II.

Von der Biskuitmasse werden mit einer Lüte kleine runde Kuchen aufgespritzt und gebacken. Man kann die Mohrenköpfe gut in einer Seheier-(Spiegeleier-)pfanne im Ofen backen. Die Vertiefungen werden mit Butter ausgestrichen und nur halb voll gefüllt. Dann werden je zwei Kuchen mit einer aufgestrichenen Marmelade oder Vanillecreme, siehe: Vanillecreme zur Füllung von Kuchen, zusammengesetzt und mit Schokoladenguß überzogen.

Man kann diese Kuchen auch mit weißem oder rosa gefärbtem Zuckerguß überziehen.

Zephyrkuchen.

250 g Butter,	125 g Mehl,
3 Eier,	1 Messerspitze Hirschhornsalz.
250 g Zucker,	etwas Zimt.
375 g Kartoffelmehl,	

Die Butter wird zu Sahne gerührt und mit den Eigelb und Zucker schaumig gerührt, dann Kartoffelmehl, Mehl, Hirschhornsalz, Zimt hinzugegeben, zuletzt der Eiweißschnee. Ist alles gut verrührt, legt man kleine Häufchen auf ein mit Butter ausgestrichenes und mit Mehl ausgeklopftes Backblech. Auf die Kuchen kann man vor dem Backen Korinthen legen. Man erhält etwa 60 Kuchen.

Refs.

125 g Butter,	2 Teelöffel Dr. Detter's Backpulver „Bäcker“ oder
250 g Zucker,	1 knapper Teelöffel Hirschhornsalz,
4 ganze Eier,	1 Päckchen Dr. Detter's Vanillin-Zucker.
250 g Kartoffelmehl,	
625 g Mehl,	

Die Butter wird zu Sahne gerührt, dann der Zucker und die ganzen Eier hinzugetan. Diese Masse wird gut gerührt, dann gibt man das Kartoffelmehl, Hirschhornsalz und Vanillin hinein. Das Mehl nimmt man nicht mit einmal hinzu, man muß erst sehen, wie fest die Masse ist, sie muß sich leicht rollen lassen. Gut geknetet, rollt man den Teig messerrückendick aus,

sticht die Kekse mit einer runden Form aus und macht sie entweder mit einer dazu gehörigen Form, einer dicken Stricknadel, oder einem groben Reibeisen oder einer Gabel bunt. Die Kekse werden bei mäßiger Hitze gebacken und müssen leicht gelblich sein. Von dieser Masse erhält man etwa 1 kg Kekse.

Kekse, billiger.

knapp $\frac{1}{8}$ l = 7 Egl. Wasser,	$\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Detker's Vanillin-Zucker,
60 g Butter,	500 g Mehl,
200 g Zucker,	1 Dr. Detker's Backpulver
1 Ei,	„Bacfin“.

Das Wasser wird aufgekocht und gleich zu Butter und Zucker gegossen und gut verrührt, abgekühlt gibt man Ei, Vanillin, Mehl und Backpulver dazu. Der Teig wird gut verknetet, dünn ausgerollt, mit einer Keksform ausgestochen oder mit dem Räderkucheneisen in längliche Stücke geschnitten, mehrmals mit einer Gabel durchstochen und hellbraun gebacken.

Haferflorentekes.

30 g Butter,	1 Päckchen Dr. Detker's Vanillin-Zucker,
1 Ei,	1 Prise Salz,
100 g Zucker,	125 g Mehl,
knapp $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Detker's Backpulver „Bacfin“,	125 g Haferfloren.

Die Haferfloren gibt man durch die Fleischmaschine. Die Butter wird zu Sahne gerührt, die übrigen Zutaten hinzugegeben, gut verknetet. Sollte der Teig zu fest sein, gibt man etwas Wasser dazu. Er wird dünn ausgerollt, ausgestochen, bei Mittelhitze gebacken.

Roggenmehltekes (Knackbrötchen).

125 g Butter od. Margarine,	knapp $\frac{1}{4}$ l Milch,
500 g Roggenmehl,	1 Teelöffel Dr. Detker's Backpulver „Bacfin“,
1 gestr. Teelöffel Salz,	1 gestr. Teelöffel Kümmel.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, die übrigen Zutaten werden dazugegeben, gut durchgeknetet, sehr dünn ausgerollt, wie Kekse ausgestochen und bunt gemacht, dann knusprig gebacken.

Teegebäck.

250 g Butter oder	3 Eigelb, Vanillin,
200 g Margarine,	500 g Kartoffelmehl
250 g Zucker,	darunter 3 Eßl. Mehl.

Die Butter wird zu Sahne und mit dem Eigelb, Zucker und Vanillin schaumig gerührt, dann wird das Kartoffelmehl und Mehl hinzugegeben. Man legt kleine Häufchen auf ein mit Butter ausgestrichenes und mit Mehl ausgeklopftes Backblech. Die Kuchen werden leicht gelblich gebacken.

Zuckernüsse.

5 Eier,	2 g pulverisierte Melken,
500 g Zucker,	4 g pulverisierter Ingwer,
4 g pulverisierter Zimt,	1 Prise weißer Pfeffer,
1 Messerspitze Hirschhornsalz,	500 g Mehl.

Die ganzen Eier werden mit dem Zucker so lange gerührt, bis die Masse weiß aussieht, dann gibt man die Zutaten und das Mehl hinzu. Die Masse muß gut durchgearbeitet werden. Man nimmt ein Stück davon auf ein mit Mehl bestreutes Backbrett, rollt mit der Hand fingerdicke Rollen, schneidet davon die Nüsse, legt sie auf ein vorbereitetes Backblech und backt sie bei mäßiger Hitze. Nach dem Backen müssen die Nüsse auf einen Durchschlag geschüttet und geschüttelt werden, damit das Mehl abfällt.

Aniskuchen.

4 Eier,	250 g Kartoffelmehl,
250 g Zucker,	1 Messerspitze Hirschhornsalz,
65 g Mehl,	pulv. Anis nach Geschmack.

Die ganzen Eier und der Zucker werden 10 Minuten geschlagen, dann gibt man das Mehl, Kartoffelmehl, Hirschhornsalz und Anis hinzu. Mit einem Teelöffel werden kleine Häufchen auf ein vorbereitetes Backblech gelegt und bei mäßiger Hitze gebacken.

Kardamomkuchen.

3 Eier,	1 Messerspitze Hirschhornsalz,
250 g Zucker,	pulv. Kardamom nach Ge-
250 g Mehl,	schmack.
½ Teelöffel Backpulver oder	

Die ganzen Eier werden mit Zucker eine halbe Stunde gerührt, Mehl, Hirschhornsalz und Kardamom nach Geschmack hinzugetan. Mit einem Teelöffel werden kleine Häufchen auf ein vorbereitetes Backblech gelegt und bei mäßiger Hitze gebacken. Will man die Kuchen mit Müttschen haben, läßt man das Hirschhornsalz fort, rührt Eier und Zucker eine halbe Stunde und läßt die aufgelegten Kuchen einige Stunden stehen. Die Masse gibt 50—60 Kuchen.

Springerle.

4 Eier,	etwas abgerieb. Zitronenschale,
500 g Zucker,	etwas pulv. Anis,
500 g bestes Mehl,	1 kl. Messersp. Hirschhornsalz.

Man schlägt die Eiweiß zu steifem Schnee, gibt Zucker und Eigelb dazu und rührt die Masse $\frac{1}{2}$ Stunde. Zitronenschale, Anis, Hirschhornsalz, das gut getrocknete und gesiebte Mehl werden dazugegeben und der Teig auf einem mit etwas Mehl bestreuten Brett mit den Händen bearbeitet, bis er zart und glatt ist, dann stellt man ihn 1 Stunde kalt. Den Teig rollt man etwa $\frac{1}{2}$ cm dick aus, drückt ihn auf die mit Mehl bestreute Form, rollt über, stürzt aus und zerschneidet die Platte in die einzelnen Kuchen. Diese legt man auf ein vorbereitetes Blech, läßt sie nachtüber stehen, dann backt man die Springerle bei schwacher Hitze hellgelb.

Wiener Eisbügen.

3 ganze Eier,	150 g Mehl,
150 g Zucker,	20 g Zucker und 50 g geschn.
etwas abgerieb. Zitronenschale,	süße Mandeln z. Bestreuen.

Eier und Zucker werden schaumig gerührt, Zitronenschale und Mehl dazugegeben. Dieser Teig wird ganz dünn auf ein gut gefettetes Blech gestrichen, mit Zucker und Mandeln bestreut, schnell bräunlich gebacken, noch heiß in etwa $2\frac{1}{2}$ cm breite und 9 cm lange Streifen geschnitten und diese über dem Kollholz gebogen. Es ist gut, eine Probe zu backen; läßt sich der Streifen nicht biegen, gibt man etwas Wasser in den Teig.

Kleine Sandkuchen.

190 g Butter,	125 g Kartoffelmehl,
190 g Zucker,	$\frac{1}{2}$ Messerspitze Hirschhornsalz,
250 g Mehl,	1 Ei.

Zum Einwälzen der Kuchen:

25 g süße Mandeln,	1 Eigelb mit etwas Wasser verklopft.
25 g Zucker,	
1 Messerspitze pulv. Zimt,	

Die Butter wird zu Sahne gerührt, nach und nach gibt man alle Zutaten hinein. Dann werden kleine Kugeln geformt, die obere Hälfte in Ei, Zucker, Zimt und gehackte Mandeln getaucht und $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken. Diese Masse gibt 45 Kuchen.

Mandelschnittchen.

500 g Butter,	60 g bittere gerieb. Mandeln,
375 g Zucker,	zum Bestreuen:
500 g Mehl,	125 g süße Mandeln,
1 Messerspitze Hirschhornsalz,	60 g bittere Mandeln,
8 Eier,	125 g Zucker.
125 g süße gerieb. Mandeln,	

Von der zu Sahne gerührten Butter, dem Zucker, Mehl, Hirschhornsalz, den süßen und bitteren Mandeln und den Eiern bereitet man einen Teig, streicht ihn auf einem vorbereiteten Backblech dünn aus. Man schneidet die süßen Mandeln länglich und reibt die bitteren, vermischt sie mit dem Zucker, bestreut damit den Teig, backt ihn bei mäßiger Hitze und schneidet ihn noch warm in schräge Stückchen. Diese Teigmasse backt man auf zwei mittelgroßen Blechen.

Waffeln.

8 Eier,	$\frac{1}{4}$ l geschmolzene Butter (dazu gehören 250 g), etwas Salz.
$\frac{1}{2}$ l Mehl,	
$\frac{1}{2}$ l heiße Sahne,	

Die Eigelb werden verklopft, das Mehl dazugeschüttet. Nach und nach wird die Sahne, die geschmolzene Butter unter Rühren zugegossen, der Teig etwas gesalzen, zuletzt der Eiweißschnee zugerührt. In einem Waffeleisen, das mit Speckschwarte ausgestrichen ist, werden die Waffeln gebacken. Die Waffeln werden auf ein Holzbrett gelegt und auseinandergeschnitten. Diese Masse gibt etwa 30 Waffeln.

Sandwaffeln.

250 g Butter,	125 g Kartoffelmehl,
4 Eier,	125 g Mehl.
200 g Puderzucker,	$\frac{1}{2}$ abgeriebene Zitronenschale.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, nach und nach rührt man die Eigelb, Puderzucker, Kartoffelmehl, Mehl, Zitronenschale dazu und zuletzt zieht man den steif geschlagenen Eiweißschnee herunter. Die Sandwaffeln werden wie Waffeln gebacken. Man erhält 20—25 Stück von der Masse. Sie sind längere Zeit haltbar.

Teekringel.

125 g Butter,	500 g Mehl,
2 Eier,	Ei zum Bestreichen,
250 g Zucker,	Zucker und Zimt zum Be-
8 g Hirschhornsalz,	streuen.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, die ganzen Eier, der Zucker dazugerührt, das Hirschhornsalz, nach und nach das Mehl dazugegeben. Die Kringel werden dünn geformt, mit dem mit Wasser verklopften Ei bestrichen, mit Zucker und Zimt bestreut, nicht zu nahe aneinander auf das vorbereitete Backblech aufgelegt, da sie sehr aufgehen. Bei mäßiger Hitze werden sie gebacken.

Salzstangen.

125 g Mehl,	4—5 Eßlöffel Milch,
25 g geschmolzene Butter,	Ei zum Bestreichen,
1 Messerspitze Hirschhornsalz,	Salz und Kümmel.

Mehl, Butter, Hirschhornsalz, das in etwas warmem Wasser gelöst ist, und die Milch werden gut durchgeknetet. Erscheint die Masse noch nicht fest genug, muß noch etwas Mehl hinzugenommen werden. Man formt sehr dünne Ringe und Stangen oder man rollt den Teig dünn aus, schneidet ihn in 1 cm breite und 10 cm lange Streifen und dreht zwei solche Streifen zusammen. Man bestreicht sie vor dem Backen mit dem mit Wasser verklopften Ei und bestreut mit etwas grobem Salz und Kümmel. Sie werden bei mäßiger Hitze gebacken.

Banillestangen.

250 g Puderzucker,	1 Teelöffel Dr. Detter's Ba-
65 g süße, geriebene Mandeln,	nillin-Zucker,
5 g gerieb. bittere Mandeln,	wenn nötig
1 Eiweiß zu Schnee,	etwas Wasser zum Anfeuch-
	ten des Teiges.

Zucker, Mandeln und Eiweißschnee werden verknetet. Der Teig muß ziemlich fest sein, bricht er, muß etwas Wasser hinzugegeben werden. Der Teig wird wie Blätterteig in 3—4 Touren bearbeitet und ausgerollt. Dann schneidet man 2 cm breite und

8 cm lange Streifen, die auf einem vorbereiteten Backblech bei schwacher Hitze gebacken werden. Die Masse kann auch rosa oder braun gefärbt und mit verschiedenen Formen ausgestochen werden. Man erhält von der Masse 20 Stangen.

Baisertuchen (Spanischer Wind).

3 frische Eiweiß, | 165 g feiner Zucker.

Das Eiweiß wird in 10—15 Minuten zu sehr steifem Schnee geschlagen und schnell mit dem Zucker vermischt. Mit einem Teelöffel werden Häufchen auf ein mit weißem Papier ausgelegtes Blech gelegt oder mit einer Ruchenspritze aufgespritzt und bei ganz schwacher Hitze gebacken. Will man *Baiserfächer* herstellen, legt man auf das Backblech ein mit Papier belegtes Brett, spritzt etwas größere runde Häufchen auf und backt sie. Diese Kuchen backt man etwas kürzere Zeit, daß sie von unten weich bleiben. Dann höhlt man sie von unten aus, läßt sie noch trocknen. Man kann sie mit Schlagfahne oder Eis füllen. Wenn die Baisertuchen sich von dem Papier nicht gut ablösen lassen, kann man dasselbe von der Rückseite mit nasser Hand anfeuchten und dann die Kuchen nötigenfalls im Ofen nachtrocknen lassen.

Baisertorte.

Baisertuchenteig v. | 1 Päckchen Dr. Detker's Ba-
6 Eiweiß und | nillin-Zucker,
330 g feinem Zucker. | Zucker nach Geschmack.
1 1 Schlagfahne,

Am besten ist zum Anrichten der Baisertorte eine sogenannte Baiserschüssel, die einen etwa 5 cm hohen Rand hat. Ein dünn mit zerlassener Butter oder Öl bestrichenes Papier legt man auf ein Blech, streicht von der Baisermasse 3 cm hoch eine Platte, etwas kleiner als das Innere der Schüssel ist, bestäubt sie mit Puderzucker und backt sie bei ganz schwacher Hitze zu gelber Farbe. Von dem übrigen Teig backt man Baisertuchen. Die Platte läßt man etwas abkühlen, dann löst man sie vorsichtig von dem Papier. Platte und Baisertuchen müssen an einem warmen Ort aufbewahrt werden. Kurz vor dem Gebrauch bereitet man die recht steif geschlagene Schlagfahne, legt die Platte in die Schüssel, füllt Schlagfahne auf, belegt reichlich mit Baisertuchen und verziert mit Schlagfahne.

Schokoladentuchen.

4 Eiweiß, | 100 g geriebene Schokolade,
375 g Zucker, | 1 Eßlöffel Kartoffelmehl.

Eiweiß, Zucker und Schokolade werden $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann wird das Kartoffelmehl hinzugetan, kleine Häufchen, die man oben glatt streicht, auf ein vorbereitetes Backblech gelegt. Man stellt das Blech $1\frac{1}{2}$ Stunden an einen warmen Ort und backt dann die Kuchen bei sehr mäßiger Hitze. Gehen die Kuchen beim Auflegen zu sehr auseinander, so muß noch etwas Zucker hinzugefügt werden.

Schneepasteten.

4 Eiweiß,
60 g Zucker,

6 Blätterteigpasteten,
Marmelade.

Die Eiweiß werden zu sehr steifem Schnee geschlagen, dann wird schnell der Zucker heruntergerührt, in eine Spritze oder Tüte gefüllt und auf ausgehöhlte Blätterteigpasteten, die mit Marmelade gefüllt sind, hoch und spitz auslaufend aufgespritzt. Die Schneepasteten werden in einen ziemlich heißen Ofen gebracht und gelblich gebacken.

Zimtröllchen.

320 g Mehl,
190 g Zucker,
3 Eier,

4 g pulverisierter Zimt,
4 g pulverisierter Kardamom,
190 g Butter.

Zu dem Mehl tut man den Zucker, die ganzen Eier, Zimt, Kardamom, nach und nach die geschmolzene Butter, arbeitet alles gut durch, sticht dann mit einem Löffel Stückchen in der Größe einer Walnuß ab, backt sie in einem dazu gehörigen Eisen, welches mit Speckschwarte ausgestrichen ist. Die gebackenen Platten werden schnell zu Tüten oder Rollen geformt, sie werden sehr schnell steif. Abgekühlt, füllt man sie mit Schlagfahne oder Vanillecreme, siehe: Vanillecreme zur Füllung von Kuchen. Von dieser Masse erhält man etwa 30 Tüten. Mit $\frac{1}{4}$ l Schlagfahne oder $\frac{3}{4}$ Rezept Vanillecreme füllt man zwölf Tüten.

Mandelgebäck.

Makronenteig auf dem Feuer abgerührt.

500 g süße Mandeln,
15 g bittere Mandeln,

500 g Zucker,
7—8 Eiweiß.

Die abgezogenen, geriebenen Mandeln werden mit dem Zucker und 2 Eiweiß (nicht zu Schnee geschlagen) auf dem Feuer gerührt, bis die Masse feucht und glänzend wird. Nachdem sie abgekühlt ist, gibt man den Schnee der übrigen Eiweiß

hinzu. Dieser Teig kann zu Makronentorte, zu Makronenrändern, Bienenkorb oder kleinen Makronen verwendet werden.

Kleine Makronen.

Man bereitet den Makronteig, siehe: Makronteig auf dem Feuer abgerührt. Das Backblech muß mit Butter ausgestrichen werden. Man kann die Kuchen auch auf Oblaten backen. Mit einem Teelöffel sticht man kleine Häufchen von dem Teig ab und legt sie gleich auf das Blech oder rollt sie vorher mit den Händen rund und backt sie bei mäßiger Hitze goldgelb. Die Masse gibt etwa 1 kg Kuchen.

Makronen von Kokoschnitzeln.

250 g Kokoschnitzel,		250 g Zucker,
4—5 bittere gerieb. Mandeln,		4 Eiweiß.

Kokoschnitzel, bittere Mandeln, Zucker werden vermischt und der steif geschlagene Eiweißschnee darunter gerührt. Weiter aufgelegt und gebacken wie „Kleine Makronen“.

Makronentorte.

Zur Mürbeteigplatte:		Zur Makronenmasse:
200 g Mehl,		500 g süße Mandeln,
125 g Butter,		15 g bittere Mandeln,
65 g Zucker,		500 g Zucker,
½ Ei,		die abgeriebene Schale einer
		Zitrone,
		8—9 Eiweiß.

Zur Mürbeteigplatte knetet man Mehl, Butter, Ei und Zucker gut durch. Der Teig muß kalt gestellt werden, damit er steif wird. Dann rollt man ihn messerrückendick aus und schneidet eine Platte nach der Form, in der man den Kuchen backt und legt die Platte in die mit Butter ausgestrichene und mit geriebener Semmel ausgeklopfte Form. Dann bereitet man die Makronenmasse, siehe: Makronteig auf dem Feuer abgerührt. Es wird von diesem Teig ein Ring an den Rand der Form gelegt, dann legt man etwa handbreit davon einen zweiten Ring. Die beiden Ringe verbindet man durch Stäbchen von Makronteig. Nach der Mitte legt man ebenfalls Stäbchen von dem Makronteig. Die Torte wird bei mäßiger Hitze $\frac{3}{4}$ —1 Stunde gebacken. Nachdem sie abgekühlt ist, wird sie mit Spritzguß bespritzt und mit Gelee belegt.

Gefüllte Matronen.

$\frac{1}{2}$ Rezept Mürbeteig, $\frac{1}{2}$ Rezept Makronenteig, auf dem Feuer abgerührt,	Marmelade, Zuckerguß.
---	--------------------------

Der Mürbeteig wird messerrückendick ausgerollt, runde Plättchen ausgestochen, deren Rand knapp 1 cm breit mit dem Makronenteig belegt wird, doch nicht zu nahe an den Rand, weil der Teig beim Backen auseinandergeht und überstehen würde. Die Kuchen werden in nicht zu heißem Ofen gebacken; sind dieselben erkaltet, wird in die Mitte etwas Marmelade oder Gelee gelegt und mit etwas Zuckerguß überzogen.

Marktörtchen.

250 g Mehl, 125 g Butter, 65 g Zucker, 2 Eier, $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Rum, wenig Salz.	Zur Makronenmasse: 125 g süße gerieb. Mandeln, 3 bittere geriebene Mandeln, knapp 2 Eiweiß, 1 Teelöffel Wasser, 250 g Zucker.
---	--

Die Zutaten werden gut durchgeknetet, kalt gestellt, damit sich der Teig besser verarbeitet, danach rollt man ihn $\frac{1}{3}$ cm dick aus, legt damit kleine, tiefe Törtchenformen von Blech aus. Die Formen sind mit Butter ausgestrichen und mit Mehl ausgeklopft. Man füllt hierauf die Formen mit Makronenmasse $\frac{3}{4}$ voll und legt kreuzweise Streifen von dem Teig herüber. Die Makronenmasse bereitet man von Mandeln, Wasser, Zucker und gibt zuletzt den Eiweißschnee dazu. Man erhält von der Masse 18—20 Törtchen.

Schokoladenmakronen.

200 g süße geriebene Mandeln, 100 g Zucker,	100 g geriebene Schokolade, 4—5 Eiweiß.
--	--

Alle Zutaten bis auf die Eiweiß werden sehr gut vermischt, dann der Eiweißschnee heruntergerührt, kleine Häufchen oder mit der Hand geformte Kugeln auf ein vorbereitetes Blech gelegt und bei schwacher Hitze gebacken.

Haselnußschnitten I

150 g Haselnußkerne oder 75 g Haselnußkerne und 75 g süße Mandeln, 150 g feiner Zucker,	2 Eiweiß, $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Detter's Vanillin-Zucker.
--	---

Die Nüsse werden gerieben. Zucker und Eiweiß rührt man schaumig, nimmt 2 Eßl. von der Masse ab zum Bestreichen, dann gibt man Nüsse und Vanillin dazu und stellt kalt. Die Masse wird auf einem mit Puderzucker bestreuten Brett knapp $\frac{1}{2}$ cm dick ausgerollt, mit dem Zukereimeiß bestrichen, in etwa 2 cm breite Streifen geschnitten, die in $1\frac{1}{2}$ cm breite, schräge Stücke geschnitten werden. Die Schnitten legt man auf ein vorbereitetes Blech und backt sie bei schwacher Hitze in etwa 10 Minuten hellgelb, sie müssen innen noch weich sein.

Haselnußschnitten II

100 g Butter,	200—250 g Mehl,
1 Ei,	$\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver;
75 g Zucker,	zum Guß:
1 Päckch. Vanillinzucker,	200 g Puderzucker,
175 g ger. Nußkerne,	Saft $\frac{1}{2}$ Zitrone.

Butter, Ei, Zucker werden schaumig gerührt, dann gibt man Nüsse, Vanillin, Mehl und Backpulver dazu. Der Teig wird ausgerollt wie bei Haselnußschnitten I, in schräge Stücke geschnitten oder mit kleiner Halbmondform ausgestochen, hellgelb gebacken und noch warm mit dem Guß bestreichen.

Zimtsterne.

150 g Mandeln mit der Schale	2 Eiweiß,
gerieben,	1 Teelöffel Zimt.
150 g feiner Zucker.	

Die Zubereitung wie Haselnußschnitten I, mit Sternform ausstechen, dann mit dem Zukereimeiß bestreichen.

Mandelstangen.

250 g Puderzucker,	3 bittere gerieb. Mandeln,
2 ganze Eier,	3 Eßlöffel gute geschmolzene
250 g Mehl,	Butter,
65 g süße gerieb. Mandeln,	$\frac{1}{2}$ Teelöffel Hirschhornsalz.

Alle Zutaten werden zu einem Teig verrührt, aus dem zwei lange 3 cm breite Striezel geformt werden, die auf ein vorbereitetes Backblech gelegt und hellbraun gebacken werden. Dann schneidet man die Striezel noch warm quer in etwa $1\frac{1}{2}$ cm breite Stücke.

Marzipan.

500 g süße Mandeln,
15 g bittere Mandeln,
500 g Puderzucker,
6--7 Eßlöffel Rosenwasser,

zum Zuckerguß:
750 g Puderzucker,
Rosenwasser oder Zitronen-
saft, 1 Eiweiß,
oder 1 Mez. gekocht. Zuckerguß.

Die Mandeln werden gebrüht, abgezogen, sogleich in kaltes Wasser geworfen, damit sie weiß bleiben, dann werden sie mehrmals gewaschen, abgetrocknet, auf ein Blech geschüttet, welches mit weißem Papier oder mit einem weißen Tuch ausgelegt ist. Die Mandeln müssen nun an warmer Stelle sehr vorsichtig trocknen, damit sie weiß bleiben. Während des Trocknens ist es gut, sie öfters mit den Händen durchzurühren. Danach werden die Mandeln mit dem Puderzucker vermischt und zweimal durch die Mandelreibe gerieben, oder die vorbereiteten Mandeln werden mit einem Tuch getrocknet, zweimal durch die Mandelmühle gerieben, mit dem Puderzucker vermischt. Nun wird nach und nach das Rosenwasser dazugegeben; doch muß man vorsichtig dabei verfahren, damit der Teig durch das Rosenwasser nicht zu feucht wird. Die Masse wird mit den Händen etwa eine Stunde kräftig durchgeknetet und muß sich danach leicht ausrollen lassen. Aus dem gut verarbeiteten Teig wird eine Kugel geformt, die am besten in ein Tuch geschlagen wird. Der Teig muß nun einige Stunden oder am besten bis zum nächsten Tage ruhen. Auf dem mit Puderzucker leicht ausgestreuten Backbrett wird ein Stück von dem Teig messerrücken- dick ausgerollt und mit verschiedenen Formen ausgestochen oder ausgeschnitten. Ein anderes Stück rollt man etwas dicker aus und schneidet davon etwa $\frac{1}{2}$ cm breite Streifen zum Rand. Diesen setzt man auf die einzelnen Formen, die an ihrem Rand etwas mit Rosenwasser bestrichen werden. Der Rand muß sehr eigen aufgesetzt werden, damit die Form der einzelnen Stücke nicht leidet. Der Rand wird mit einem dazu gehörigen Kneifeisen verziert. Das Innere der Stücke wird mit einem passenden Papierstückchen ausgelegt, um es vor dem Braunwerden zu schützen. Über ein Backbrett legt man weißes Papier, darauf legt man die Stücke, möglichst die gleichen Formen, dicht nebeneinander. Dieses Brett stellt man auf ein Backblech und setzt das Ganze in einen Bratofen, der sehr starke Oberhitze hat und läßt die Marzipanstücke schnell backen, bis die oberen Ränder bräunlich gefärbt sind. Da Marzipan nur Oberhitze haben darf, so setzt man in den Bratofen eine Bratpfanne mit kaltem Wasser, am besten mit Eisstücken darin.

Nötigenfalls wird das Wasser erneuert. Hat man keinen passenden Bratofen zum Marzipanbacken, dann stellt man Ziegel zusammen, so daß ein Backblech mit einem ziemlich hohen Rand heraufpaßt. Auf dieses Backblech legt man Holzkohlen, die glühend gemacht werden; ist das Blech so heiß, daß es von unten etwas rot erscheint, dann kann man das Blech mit dem Marzipan herunterschieben und schnell backen, bis die oberen Ränder bräunlich werden. Sehr empfehlenswert sind Marzipan-Ofen. Sowie der Marzipan aus dem Ofen kommt, werden die Papiere entfernt, der gebackene Rand wird mit dickflüssigem Zuckersirup oder verklopftem Eiweiß bestrichen, damit er ein glänzendes Aussehen bekommt. Danach wird der vorher bereitete Zuckerguß eingefüllt, zu dem man Puderzucker, Rosenwasser oder Zitronensaft etwa $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt hat. Man kann den Marzipan auch kalt werden lassen und ihn mit erwärmtem Zuckerguß füllen. Nachdem der Guß steif ist, wird der Marzipan mit eingemachten Früchten verziert. — In die gebackenen Stücke kann man etwas Aprikosenmarmelade legen, dann den Guß einfüllen.

Fettgebäck.

Das Fettgebäck bereitet man aus verschiedenen Teigarten, wie: Hefeteig, Backpulverteig, Mürbeteig, Brüheteig, Eierkuchenteig.

Das Backfett wird am besten in einem Messingtessel, einer Aluminiumpfanne oder in besonderen Fettgebäckspfannen erhitzt. Emailgeschirr leidet durch den starken Hitzeegrad des Fettes und platzt aus. Es dürfen nicht zuviel Kuchen auf einmal hineingelegt werden, da sie aufgehen und dann mehr Raum einnehmen und das Fett zu sehr abkühlen würde. Zuerst wird ein Probestück gebacken, dann die Kuchen nicht zu schnell, bei nicht zu starker Hitze unter Drehen hellbraun gebacken, damit sie genügend aufgehen und gar werden können. Die Kuchen werden mit dem Schaumlöffel herausgenommen, auf einen Durchschlag gelegt. Die Kuchen müssen stets mit einem trockenen Schaumlöffel herausgenommen werden, sonst spritzt das Fett.

Berliner Pfannkuchen (Kreppel).

40—50 g Hefe,	Salz,
500 g = 1 l Mehl,	$\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ l Milch, knapp,
3 ganze Eier,	125 g Butter,
60 g Zucker,	Backfett.
40 g bittere, gerieb. Mandeln,	

Man bereitet ein Hefestück, siehe: Hefestück. Mehl, Eier, Zucker, Mandeln, Salz, das Hefestück, die erwärmte Milch und zerlassene Butter — erscheint der Teig lose genug, behält man von der Milch zurück — werden zu einem ziemlich festen Teig geschlagen, den man mit Mehl bestreut, an einen warmen Ort zum Aufgehen hinstellt. Nachdem der Teig aufgegangen ist, nimmt man ihn auf ein stark mit Mehl bestreutes Brett, klopft ihn mit den Händen etwa zu fingerdicker Höhe auseinander, legt in gleichmäßiger Entfernung Häufchen von Pflaumenmus oder Marmelade auf, klappt Teig darüber, sticht mit einem Glaße oder Ausstecher Kugeln aus, die man auf ein mit Mehl bestäubtes Brett oder Blech legt, noch einmal zum Aufgehen hinstellt, dann in Fett schwimmend backt. Man nimmt die Kuchen mit einem Schaumlöffel heraus und läßt sie auf einem Durchschlag abtropfen, dann werden sie in Zucker gewendet. Von dieser Masse erhält man etwa 4 Duzend Pfannkuchen.

Pfannkuchen mit ganzen Äpfeln.

½ Rezept Pfannkuchenteig, | 15—20 kleine, mürbe Äpfel.

Die Äpfel werden geschält (das Kernhaus wird ausgestochen), in Zucker gewendet und mit Gelee oder Marmelade gefüllt. Wenn der Pfannkuchenteig aufgegangen ist, nimmt man ihn auf ein stark mit Mehl bestreutes Brett, klopft ihn mit den Händen etwa zu fingerdicker Höhe auseinander, legt in gleichmäßiger Entfernung die Äpfel auf, klappt Teig darüber, sticht mit einem passenden Glaße die Kuchen aus. Man legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech und läßt sie noch einmal aufgehen, dann backt man sie wie andere Pfannkuchen in Fett schwimmend, in etwa 8 Minuten. Das Fett darf nicht zu heiß werden.

Wurzel.

30—40 g Hefe,	1 Messerspitze Zimt,
500 g = 1 l Mehl,	1 Messerspitze Hirschhornsalz,
4 ganze Eier,	⅓ l Milch,
2 Eigelb,	125 g Butter od. Margarine,
125 g Zucker,	Backfett.
etwas Salz,	

Man bereitet ein Hefestück, siehe: Hefestück. Mehl, Eier, Zucker, Salz, Zimt, Hirschhornsalz, das Hefestück, die erwärmte Milch und die geschmolzene Butter werden zu einem ziemlich festen Teig geschlagen, der mit Mehl bestreut an einem warmen Ort aufgehen muß. Dann werden mit einem Eßlöffel kleine

Häufchen in kochendes Fett gelegt und gebacken, die Wurzel werden mit einem Schaumlöffel herausgenommen, auf einen Durchschlag zum Abtropfen gelegt und in Zucker gewendet.

Quarkbällchen (Glumseballchen).

30 g Hefe,	50 g geriebene, süße Mandeln,
250 g Quark,	½ abgeriebene Zitronenschale,
150 g Mehl,	etwa ⅛ l Milch,
2 Eigelb,	25 g Butter oder Palmin,
1 ganzes Ei,	50 g Korinthen,
75 g Zucker,	Baifett.

Man bereitet ein Hefestück, siehe: Hefestück. Zu dem Quark und Mehl gibt man Eier, Zucker, Mandeln, Zitronenschale, das Hefestück, nach und nach die erwärmte Milch und die geschmolzene Butter, dann klopft man den Teig gut, er muß ziemlich fest sein, gibt die Korinthen dazu, bestreut den Teig mit Mehl und läßt ihn aufgehen. Dann werden mit einem Eßlöffel nicht zu kleine Bällchen in kochendes Fett gelegt und gebacken, sie werden mit einem Schaumlöffel herausgenommen, auf einen Durchschlag zum Abtropfen gelegt und in Zucker gewendet. Die Quarkbällchen kann man zum Kaffee oder zu Backobst oder mit Fruchtsoße geben. Von der Masse erhält man etwa 20 Bällchen.

Kropfen (Krapfen).

30—40 g Hefe,	Salz,
125 g Butter oder Margarine,	⅛—¼ l Milch,
500 g = 1 l Mehl,	2 Eßlöffel Korinthen,
60 g Zucker,	Baifett.
3 ganze Eier,	

Man bereitet ein Hefestück, siehe: Hefestück. Die Butter wird zu Sahne gerührt, dann werden Mehl, Zucker, Eier, Salz, das Hefestück, die erwärmte Milch dazugegeben, tüchtig geklopft, dann die gereinigten Korinthen hinzugetan. Der Teig wird mit Mehl bestreut und an einen warmen Ort zum Aufgehen hingestellt. Danach sticht man mit einem Eßlöffel Häufchen ab, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Brett, stellt sie noch einmal zum Aufgehen hin und backt sie in Fett schwimmend. Bevor man sie ins Fett legt, wird in der Mitte mit dem Daumen eine Vertiefung eingedrückt. Nach dem Backen werden die Kropfen auf einen Durchschlag zum Abtropfen gelegt und in Zucker gewendet.

Spritzkuchen, in Schmalz zu backen.

100 g Butter,
 ¼ l Wasser,
 300 g Mehl,
 50 g Zucker,
 5—6 Eier,

die abgeriebene Schale einer
 Zitrone,
 eine Prise Salz,
 Backfett.

Es wird ein Brühteig hergestellt. Das Wasser wird mit der Butter aufgekocht, dann wird an der Seite des Feuers schnell alles Mehl unter tüchtigem Rühren hineingeschüttet. Die Masse muß glatt und fest sein und noch 8—10 Minuten auf dem Feuer gerührt werden, damit das Mehl gar wird. Man rührt in die heiße Masse gleich 1 ganzes Ei, man läßt sie abkühlen, tut Zucker, Zitronenschale, Salz, nach und nach 4 oder 5 Eier hinzu, je nachdem sie fest erscheint. Ist alles gut verrührt, füllt man den Teig in die Spritze, spritzt kleine Kränze auf ein gefettetes Papier, welches die Größe des Gefäßes haben muß, in dem man die Spritzkuchen in Fett schwimmend backt. Man versucht erst mit einem Stückchen Teig, ob das Fett zum Backen heiß genug ist. Man kippt das Papier mit den Kuchen in das Fett, nimmt das Papier heraus, backt die Kuchen unter öfterem Ummenden zu schöner Farbe, legt sie auf einen Durchschlag zum Abtropfen, wendet sie in Zucker oder bestreicht sie mit Zuckerguß. Man gibt die Kuchen auch mit WeinschaumsöÙe als Nachtisch. Diese Masse gibt etwa 30 Kuchen. Will man die Spritzkuchen zum nächsten Tage aufbewahren, werden sie erst am nächsten Tag in Zucker gewendet.

Räderkuchen I.

5 Eigelb,	1 Messerspitze Zimt,
4—5 Eßlöffel fette, süÙe oder saure Sahne,	1 Teelöffel Rum, Salz,
80 g Zucker,	250—300 g Mehl, Backfett.

Die Eigelb werden mit Sahne, Zucker, Zimt, Rum, Salz verrührt, das Mehl wird dazugegeben, daß es einen nicht zu festen Teig gibt, der sich leicht, etwa messerrückendick, ausrollen läßt. Mit einem Räderkuchenrad schneidet man etwa 10 cm lange und 3 cm breite Streifen, in deren Mitte man der Länge nach einen kleinen Einschnitt macht und die Hälfte des Streifens durchzieht. Man backt die Kuchen in kochendem Fett goldbraun, nimmt sie mit einem Schaumlöffel heraus und legt sie auf einen Durchschlag zum Abtropfen.

Räderkuchen II.

3 Eier,	1 Messerspitze Zimt,
3—4 Eßlöffel Milch,	450 g Mehl,
100 g Butter,	10 g Dr. Detker's Backpulver
100 g Zucker,	„Bacfin“,
1 Messerspitze Salz,	Backfett.

Die Eier werden mit Milch verklopft, dann rührt man die geschmolzene Butter, Zucker, Salz, Zimt und das Mehl mit dem Backpulver hinzu, daß es einen nicht zu festen Teig gibt, der sich leicht austrollen läßt, etwa messerrückendick. Mit einem Räderkuchenrad schneidet man 10 cm lange und 3 cm breite Streifen, in deren Mitte man einen Längsschnitt macht und die Hälfte des Streifens hindurchzieht. Man backt die Kuchen in kochendem Fett goldbraun, nimmt sie mit einem Schaumlöffel heraus, legt sie auf einen Durchschlag zum Abtropfen.

Fettkränze.

65 g Butter,	1 gehäufte Teel. Dr. Detker's
190 g Zucker,	Backpulver „Bacfin“,
4 ganze Eier,	etwas Vanille oder
500 g = 1 l Mehl,	½ Teelöffel Zimt,
	etwas Salz, Backfett.

Die Butter wird schaumig gerührt, nach und nach werden die übrigen Zutaten hineingegeben. Den Teig rollt man strohhalmdick aus, formt Kränzchen, indem man mit einer größeren Form zuerst eine runde Platte und diese mit einer kleineren Form zu einem 1 cm breiten Ringe austicht. Man backt sie schwimmend in Fett, nimmt sie mit einem Schaumlöffel heraus, legt sie auf einen Durchschlag zum Abtropfen und taucht sie in Zucker. Man erhält etwa 60 Stück.

Schneebälle.

250 g Mehl,	70 g Butter,
¼ l Milch,	5 ganze Eier,
1 Eßlöffel Zucker,	1 Prise Salz, Backfett.

Milch und Butter werden aufgekocht, an der Seite des Feuers wird schnell das Mehl unter tüchtigem Rühren hineingeschüttet. Die Masse muß glatt und fest sein und noch 8 Minuten auf dem Feuer gerührt werden, damit das Mehl gar wird. In die heiße Masse rührt man ein Ei. Man läßt den Teig abkühlen, tut nach und nach die ganzen Eier, Zucker, Salz hinzu. Mit einem Eßlöffel werden Bällchen in kochendes Fett

gelegt, unter Schütteln des Kessels gebacken. Sie müssen etwas plagen, sie werden mit einem Schaumlöffel herausgenommen und in Zucker gewendet. Man gibt sie zu Kaffee, zu Obstsuppen, auch als Nachtisch mit Weinschaumsoße.

Mandelchen.

125 g Butter,	1 Messerspitze Zimt,
250 g Zucker,	etwas Salz,
6 Eier, 1 Teelöffel Rum,	Mehl, Backfett.

Geschmolzene Butter, Zucker und die Eigelb werden gut gerührt, dann gibt man den Eiweißschnee dazu, Zimt, Rum und soviel Mehl, daß der Teig sich leicht, messerrückendick, ausrollen läßt. Mit einer Form sticht man die Mandeln aus und backt sie in Fett schwimmend. Sie werden mit dem Schaumlöffel herausgenommen und auf einen Durchschlag gelegt.

Pilze (Gebäck).

Dazu ist die Schwammform „Bliß“ erforderlich.

210 g Mehl,	etwas Dr. Detter's Vanillin-
2 Eßlöffel Kartoffelmehl,	Zucker,
2 Eßlöffel Zucker,	¼ l süße Milch oder Sahne,
3 Eier,	Backfett.

Zu Mehl und Kartoffelmehl tut man die Eigelb, Zucker und Vanillin, gibt unter Rühren allmählich die Milch hinzu, zuletzt den Schnee der 3 Eier. In dem kochenden Backfett erhitzt man die Form, übergießt sie zweimal mit dem fertigen Teig, damit er sich genügend stark auf der Oberfläche und in dem hohlen Teil festsetzt. Die Form hält man dabei über die Schüssel mit dem Teig. Die Rückseite der Pilzform darf nicht übergossen werden. Man taucht nun die Form in das kochende Fett und läßt so lange backen, bis der Pilz gelbbraun geworden ist. Die Form muß beim Backen im Fett so gehalten werden, daß der Hut nach unten und der Stiel nach oben zeigt. Um den Pilz von der Form zu lösen, lockert man den Rand und stößt ihn durch den Stiel heraus. Man bestreut die Pilze mit Vanillinzucker oder gibt ihnen durch Schokoladen-, weißen oder roten Zuckerguß das Aussehen von Steinpilzen, Fliegenpilzen usw. Die Masse gibt etwa 30 Stück.

Uhrfederkuchen.

130 g Mehl,	etwas Dr. Detter's Vanillin-
2—3 ganze Eier,	Zucker,
¼ l Milch,	Salz, Backfett.
30 g Zucker,	

Von den Zutaten wird ein Eierkuchenteig bereitet. Das Uhrfedereisen muß in Backfett gut heiß werden, es wird bis zu $\frac{3}{4}$ Höhe zweimal in den Teig eingetaucht, in das Backfett gehalten und der Teig hellbraun gebacken, dann kehrt man das Eisen um, nimmt es hoch, läßt das Fett ablaufen und nimmt den Kuchen ab. Die Kuchen werden mit Zucker bestreut und zu Kaffee gereicht.

Kuchen mit Brüheteig.

Brüheteig.

Einen Brüheteig bereiten, nennt man folgendes Verfahren: Wasser oder Milch wird mit Butter aufgeköcht, Weizenmehl, Grieß werden auf einmal hinzugeschüttet, Kartoffelmehl wird vorher mit einem Teil Wasser oder Milch eingerührt. Ein Brüheteig von Weizenmehl muß 8—10 Minuten, von Grieß etwa 15 Minuten und von Kartoffelmehl 2—3 Minuten auf dem Feuer gerührt werden, bis der Brüheteig gar ist und von dem Topf losläßt. Dann nimmt man ihn vom Feuer und rührt gleich in den heißen Teig 1 ganzes Ei oder ein Eigelb, damit sich der Teig leichter verarbeiten läßt. Weitere Zubereitung wie in den Kochvorschriften angegeben ist.

Windbeutel.

65 g Butter,
 $\frac{1}{4}$ l Wasser,
 150 g Mehl,

4 Eier,
 $\frac{1}{2}$ abgeriebene Zitronenschale,
 etwas Salz.

Man bereitet den Brüheteig. Das Wasser wird mit der Butter aufgeköcht und an der Seite des Feuers schnell alles Mehl unter tüchtigem Rühren hineingeschüttet. Die Masse muß glatt und fest sein und noch 8 bis 10 Minuten auf dem Feuer gerührt werden, damit das Mehl gar wird. In die heiße Masse rührt man ein Ei. Ist die Masse abgekühlt, gibt man nach und nach die Eier hinzu, die Zitronenschale und Salz. Man legt mit einem Eßlöffel Häufchen auf ein Backblech, das nur mit Mehl ausgeklopft ist, backt sie langsam in nicht zu heißem Ofen etwa $\frac{1}{2}$ Stunde. Man darf während des Backens den Ofen nicht oft aufmachen, weil die Kuchen zusammenfallen würden. Sind die Windbeutel erkaltet, schneidet man sie auseinander, füllt sie mit Schlagahne oder mit Vanillecreme, siehe: Vanillecreme zur Füllung von Kuchen, bestreut die Kuchen mit Zucker oder bestreicht sie mit Zuckerguß. Dieser Teig gibt 10—12 Kuchen.

Lufftaugen.

Man backt kleine Windbeutel — aus dem Rezept 20 Stück — füllt dieselben mit der „Vanillecreme zum Füllen von Kuchen“, überzieht sie mit Zucker, der zum Bruch gefocht ist.

Liebesknochen.

Man bereitet ein Rezept Windbeutelteig, spritzt von dem Teig etwa 10 cm lange Streifen, die unten und oben etwas breiter sind als in der Mitte, auf ein vorbereitetes Backblech. Nach dem Backen schneidet man sie auf, füllt sie mit „Vanillecreme zum Füllen von Kuchen“ oder Schlagsahne und überzieht sie mit Schokoladenguß. Die Masse gibt etwa 10 Stück.

Spritzkuchen, siehe: Spritzkuchen.

Schneebälle, siehe: Schneebälle.

Käsebällchen.

1/8 l Wasser,	1 Prise Cayennepfeffer,
50 g Butter,	2 Eier,
Salz nach Geschmack,	Ei zum Bestreichen.
65 g Mehl,	Zum Bestreuen:
25 g gerieb. Parmesankäse,	8 g gehackten Schweizerkäse.

Man läßt Wasser, Butter und Salz aufkochen, gießt es unter Rühren zu dem Mehl, nimmt die Masse noch einmal auf das Feuer und rührt sie noch 6—8 Minuten. Ist die Masse vom Feuer genommen, wird sie mit Cayennepfeffer, Eiern und Parmesankäse verrührt. Von dem Teig werden walnußgroße Kugeln geformt, mit verklopftem Ei bestrichen und mit Schweizerkäse bestreut. Auf einem vorbereiteten Backblech werden die Käsebällchen gelb gebacken. Man kann sie kalt oder warm zu Tisch geben. Aus dieser Masse erhält man etwa 35 Stück.

Pastetenteige.

Zu warmen und kalten Pasteten verwendet man verschiedene Teigarten wie: Mürbeteig und Blätterteig. In den Rezepten ist es angegeben, wie die Teige bearbeitet und angewendet werden. Man verwendet eine hohe, runde Auflauf- oder Springform oder einen Pastetenrand, der aufzuklappen ist.

Mürber Teig zu Pasteten.

500 g Mehl,	Salz,
250 g Butter,	1/8 l Wasser.
1—2 ganze Eier,	

Das Mehl wird in eine Schüssel geschüttet, die Butter herausgepflückt, das Salz und die Eier hinzugetan und nach und nach mit dem Wasser verrührt. Man verarbeitet die Masse zu einem glatten Teig, den man bedeckt und einige Zeit ruhen läßt. Im Sommer muß die Butter auf Eis oder in kaltem Wasser steif werden. Der Teig muß schnell verarbeitet werden, damit er nicht zu weich wird. Eine glatte, runde Form ist erforderlich, dieselbe wird dick mit Butter ausgestrichen. Der Teig wird $\frac{1}{2}$ cm dick ausgerollt, man schneidet einen Streifen, der in den Formenrand passen muß. Aus dem übrigen Teig rollt man zwei dünne, runde Platten. Der Formenrand wird zuerst mit dem Streifen ausgelegt, dann klebt man die Enden mit Eiweiß zusammen und bestreicht den Rand des Streifens unten in der Form mit Eiweiß und drückt die eine runde Platte hinein, dadurch ist die Form ganz mit Teig ausgelegt. Bevor eine Pastetenmasse, z. B. von Hasen, Reh, Fasan usw., eingefüllt wird, sticht man leicht mit einer Gabel in den Teig, damit keine Luft zwischen Teig und Form bleibt. Nun wird die Pastetenmasse hineingefüllt, der Teigrand oben mit Eiweiß bestrichen und die andere runde Teigplatte heraufgelegt. Sollte sie etwas überstehen, wird sie beschnitten. Kleinere Pasteten werden 1 Stunde, größere $1\frac{1}{2}$ Stunden bei ziemlich starker Hitze im Ofen gebacken. Beim Anrichten stürzt man die Pastete auf eine runde Schüssel und gibt sie heiß zu Tisch.

Kruste zu kalter und warmer Pastete.

500 g Mehl,
160 g Butter,

2 ganze Eier,
knapp $\frac{3}{8}$ l Wasser.

Man verknetet die Zutaten, rollt den Teig etwa 1 cm dick aus, legt damit den Pastetenrand aus, stellt ihn auf ein gefettetes Backblech, legt einen Teighoden hinein, drückt ihn am Rande fest, füllt den rohen Teig von Gänseleber-, Hasen-, Reh-, Fasänenpastete usw. ein, legt einen Deckel herauf und verziert ihn wie bei: Pastete blind zu backen. In die Mitte des Deckels schneidet man eine Öffnung in der Größe eines Zweimarkstückes, damit der Dampf entweichen kann. Die Pastete wird je nach der Größe $1\frac{1}{2}$ bis $1\frac{3}{4}$ Stunden gebacken. Die Pastete wird aus der Form genommen. Nach dem Erkalten schneidet man den Deckel vorsichtig ab und legt ihn seitwärts an die Pastete. Auf dieselbe gießt man $\frac{1}{2}$ cm hoch gelblichen Fleischaspik. In gleicher Weise kann man den rohen Teig zu warmen Pasteten von Hasen, Reh, Fasan usw. einfüllen und ebenso

backen. Die Pastete wird aus der Form genommen, der Deckel vorsichtig abgeschnitten, die obere Fläche mit Morcheln, Champignons, Oliven verziert und heiß zu Tisch gegeben.

Pastete blind zu backen.

500 g Mehl,	2 ganze Eier,
160 g Butter,	knapp $\frac{3}{8}$ l Wasser.

Man verknetet die Zutaten und rollt den Teig etwa 1 cm dick aus, legt damit den Pastetenrand aus, stellt ihn auf ein vorbereitetes Backblech und legt einen Teighoden hinein, den man gut andrückt. Dann legt man die Form mit einem gefetteten Papier aus, füllt Erbsen hinein und legt weißes, zusammengedrücktes Papier herauf, das nach oben gewölbt ist. Ein passender Deckel von Teig wird darüber gelegt. Wo der Deckel aufliegt, wird ein Teigröllchen, welches von der unteren Seite mit Eiweiß bestrichen ist, heraufgelegt. Von dem übrigen Teig werden kleine Formen ausgestochen, mit Eiweiß auf den Deckel geklebt, den man mit Eiweiß bestreicht und bei mäßiger Hitze $\frac{3}{4}$ Stunde backt. Ist die Pastete abgekühlt, wird die Form entfernt, der Deckel abgeschnitten, Papier und Erbsen herausgenommen. Die Pastete wird dann von außen mit in Wasser verflopfem Eigelb bestrichen und im Ofen gelb gebacken. In diese Pastete füllt man warme Ragouts, z. B. Zungen-Ragout.

Becherpasteten

(Römische Pasteten).

125 g Mehl,	$\frac{1}{2}$ Eßlöffel geschmolz. Butter
$\frac{1}{2}$ Eiweiß,	oder Speiseöl,
2 Eigelb,	Milch, etwas Salz,
	Backfett.

Man rührt Mehl, Eier, geschmolzene Butter, Salz mit Milch zu einem dickflüssigen Eierkuchenteig, läßt das Backfett in einer kleinen, tiefen Pfanne heiß werden, taucht das Pasteten-eisen so lange in das Fett, bis es recht heiß wird, dann nimmt man das Eisen heraus und taucht es bis zu dreiviertel seiner Höhe in den vorher bereiteten Teig. Sobald sich dieser ringsum angefetzt hat, hält man das Eisen nochmals in das kochende Backfett, bis der Teig anfängt sich goldgelb zu färben, dann nimmt man das Eisen heraus und zieht es vorsichtig aus der Pastete, taucht es gleich wieder in den Eierkuchenteig usw., bis man die erforderliche Anzahl Pasteten gebacken hat. Zur Füllung ver-

mendet man Ragout-fin oder Farce von garem Fleisch, siehe: Farce zur Füllung von Pasteten. Zur Verzierung von Braten füllt man sie mit verschiedenen Gemüsen. Das Rezept gibt etwa 40—45 Pasteten.

Blätterteig I oder II zu Pasteten
wird verwendet wie: Kürber Teig zu Pasteten.

Blätterteig.

Man verwende nur bestes Mehl und beste Tischbutter. Das Mehl muß getrocknet und gesiebt werden. Die Butter muß möglichst ohne Wasserteile und kalt sein, doch nicht zu kalt, sonst verbindet sie sich nicht gut mit dem Mehleteig. Im Sommer kann man Blätterteig nur in kaltem Keller oder mit Hilfe von Eis bereiten. Er wird bei starker Hitze gebacken.

Blätterteig I.

500 g frische Butter,
500 g gesiebtes Mehl,
1 Ei,

1 Prise Salz,
Wasser mit 1 Eißörglas Rum,
zusammen $\frac{1}{4}$ l.

Die Butter, von der man 50 g zurückbehält, wird in Pergamentpapier auf Eis oder in kaltes Wasser gelegt. Zu dem Mehl gibt man Salz, Ei, die 50 g Butter in Stückchen und vorsichtig Wasser mit Rum dazu, damit der Teig nicht zu lose wird. Diesen, sogenannten Vorteig, knetet und schlägt man, bis er von den Händen losläßt, blank und geschmeidig ist. Nun wird der Teig kalt gestellt, dann auf einem mit Mehl bestreuten Brett zu einer viereckigen 1 cm dicken Platte ausgerollt. Die in Wasser oder auf Eis gelegte Butter wird mit einem Tuch gut abgetrocknet, dann zwischen Pergamentpapier zu einer kleineren viereckigen Platte ausgerollt, diese auf die Teigplatte gelegt, deren Rand handbreit überstehen muß, man klappt alle vier Seiten übereinander, klopft den Teig zuerst mit dem Rollholz und rollt ihn dann zu einer länglichen Platte. Die Butter darf nicht heraustreten, geschieht es, muß der Teig auf Eis gelegt werden. Nun legt man die Platte über sich selbst, in drei Teilen zusammen, daß die offenen Seiten oben und unten liegen, rollt ihn wieder aus, legt ihn nochmals dreiteilig und stellt ihn kalt. Dies Verfahren nennt man Touren machen, man wiederholt es 3—4 mal. Den Teig läßt man etwas auf Eis ruhen und verarbeitet ihn nach Vorschrift.

Man verwendet den Teig zum Auslegen von Pastetenformen, zu Fleischbrühepasteten, zu Platten für Apfeltorte und zu Kaffeegebäck. Das Backblech wird mit Speckschwarte ausgestrichen und mit Mehl ausgeklopft oder mit kaltem Wasser bestrichen. Das Gebäck wird mit dem mit Wasser verklopften Eiweiß bestrichen, man achte darauf, daß es an den Seiten nicht herunterläuft, es hindert das Aufgehen des Teiges. Der Blätterteig wird bei starker Hitze gebacken.

Blätterteig II.

500 g Mehl,	¼ 1 saure Sahne,
500 g Butter,	2 Eßlöffel Rum.

Zu dem gesiebten Mehl gibt man die kalte, in Stückchen geschnittene Butter, den Rum, die Sahne und verknetet die Zutaten am kalten Ort. Der Teig wird in ein Tuch geschlagen und kalt gestellt. Der Teig wird knapp 1 cm dick ausgerollt, in Formen geschnitten oder mit Formen ausgestochen. Verwendung wie Blätterteig I.

Blätterteigpasteten zu Fleischbrühe.

1 Rezept Blätterteig I.

Der Blätterteig wird ½ cm dick ausgerollt und zu etwa 36 Pasteten geformt. Man sticht mit einer runden Form zwei Platten aus, davon wird eine mit einer kleineren Form ausgestochen, daß man einen etwa 1 cm breiten Ring und eine kleine Platte erhält. Die größere Platte wird am Rande mit Eiweiß bestrichen, der Ring aufgelegt, dann werden die Pasteten nach Vorschrift mit Eiweiß bestrichen und gebacken. Die gebackenen Pasteten werden etwas ausgehöhlt, ein Fleischfüßel hineingegeben, die kleine Platte als Deckel aufgelegt, und warm zu Tisch gegeben.

Blätterteighalbmonde (Fleurons).

Von dem ausgerollten Blätterteig sticht man mit einer Form Halbmonde aus, bestreicht sie mit Eiweiß und backt sie. Sie werden zur Verzierung von Frikassees und Ragouts verwendet.

Napoleonschnittchen.

Man bereitet den Blätterteig, bearbeitet ihn aber nur zweimal, rollt ihn ½ cm dick zu etwa 8 cm breiten Platten aus, bestreicht sie mit Eiweiß und backt sie. Dann streicht man auf eine Platte „Vanillecreme zur Füllung von Kuchen“, legt eine zweite Platte darauf und schneidet 3—4 cm breite Streifen, die man mit Zuckerguß überzieht.

Schillerlocken.

Von dem $\frac{1}{2}$ cm dick ausgerollten Blätterteig schneidet man 1 cm breite Streifen, die man über Blechtüten rollt, mit Eiweiß bestreicht, mit Zucker bestreut und backt. Nach dem Backen zieht man die Blechtüten heraus und füllt in die erkalteten Locken Schlagrahme.

Blätterteig als Kaffeegebäck.

Der Teig wird $\frac{1}{2}$ cm dick ausgerollt. Man schneidet oder sticht ihn zu verschiedenen Formen aus, die mit Eiweiß bestrichen, in Zucker getaucht und gebacken werden. Man kann die Kuchen auch zuerst mit Eiweiß bestreichen, backen und dann mit Zuckerguß überziehen. Die Kuchen können vor dem Backen mit Marmelade gefüllt werden.

Rosinenkringel von Blätterteig.

Der Teig wird $\frac{1}{2}$ cm dick ausgerollt, dann schneidet man $1\frac{1}{2}$ cm breite Streifen, legt auf einen Streifen Rosinen, bestreicht einen zweiten mit Eiweiß, legt ihn auf den ersten und formt die Kringel, sie werden mit Eiweiß bestrichen und gebacken, dann mit weißem oder rosa Zuckerguß überzogen.

Sonigkuchen.

Die meisten Sonigkuchenteige müssen bis zum Backen 8 Tage stehen bleiben, können aber auch einige Wochen vorher angeteigt werden. Man muß stets ein Probestück backen. Ist der Teig zu fest, muß derselbe mit geschmolzenem Honig loser, ist er zu lose, muß er mit etwas Mehl fester gemacht werden. Die gebackenen Kuchen müssen kalt geschnitten werden.

Pfefferkuchen I.

2 kg 40 g = $1\frac{1}{2}$ l Honig oder	6 g pulv. Gewürz,
1 l Honig und $\frac{1}{2}$ l Sirup,	80 g kandierte Pomeranzenschalen oder eingemachte
1 kg 750 g = 3 l Mehl,	Alpfelsinenschalen,
24 g pulv. Zimt,	48 g gereinigte Pottasche,
4 g pulv. Kardamom,	6 g Sirschhornsalz.
100 g süße, gehackte Mandeln,	
6 g pulv. Nelken,	

Zu dem Mehl schüttet man Zimt, Kardamom, Mandeln, Nelken, Gewürz, in Würfel geschnittene Pomeranzenschalen und gießt den kochenden Honig unter Rühren nach und nach hinzu. Man klopft den Teig tüchtig; ist derselbe abgekühlt,

gibt man die in etwas lauwarmem Wasser aufgelöste Pottasche und das Sirschhornsalz hinzu, knetet den Teig gut durch, bestreut ihn mit Mehl. Der Teig muß wenigstens 8 Tage stehen. Vor dem Backen wird das Blech mit Speck oder Palmin ausgestrichen und mit Mehl ausgeklopft. Der Teig wird 1 cm dick ausgerollt, auf das Blech gelegt, mit Wasser bestrichen, mit Mandeln und Zitronat belegt, bei mäßiger Hitze etwa 20 Minuten bis $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken und in Stücke geschnitten: Man kann den Teig auch zu Pfeffernüssen verwenden. Es ist ratsam, eine Probe zu backen. Diese Masse gibt etwa 4 kg Pfefferkuchen, auf 2—3 Blechen gebacken.

Pfefferkuchen II.

2 kg 40 g = $1\frac{1}{2}$ l Honig oder 1 l Honig und $\frac{1}{2}$ l Sirup, 1 kg 750 g = 3 l Mehl, 30 g pulv. Zimt, 6 g pulv. Kardomom, 60 g süße, gehackte Mandeln, 8 g pulv. Nelken, 8 g pulv. Gewürz,	50 g kandierte Bomeranzens- schalen oder eingemachte Apfelsinenschalen, 4 Eigelb, 1 Eßlöffel geschmolz. Gänse- schmalz, 48 g gereinigte Pottasche.
--	--

Zu dem Mehl schüttet man die Gewürze, in Würfel geschnittene Bomeranzenschalen, Eigelb, Gänsefischschmalz, die in lauwarmem Wasser aufgelöste Pottasche und gießt den nur heißgemachten Honig unter Rühren nach und nach dazu und klopft den Teig gut eine Stunde, danach bestreut man ihn mit Mehl. Der Teig muß wenigstens 8 Tage stehen bleiben. Das Backblech wird mit Speck oder Palmin ausgestrichen, mit Mehl ausgeklopft. Der Teig wird 1 cm dick ausgerollt auf das Blech gelegt und muß vor dem Backen eine Stunde an einem warmen Ort stehen. Vor dem Backen wird der Teig mit Wasser bestrichen, mit Mandeln und Zitronat belegt, bei mäßiger Hitze etwa 20 Minuten bis $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken. Ist der Kuchen etwas abgekühlt, wird er in viereckige Stücke geschnitten. Man kann Mandeln und Zitronat fortlassen, die Kuchen auf der unteren glatten Seite mit Zuckerguß überziehen. Diese Masse gibt 4 kg Pfefferkuchen, auf 2—3 Blechen gebacken. Es ist ratsam, eine Probe zu backen.

Einfache Pfefferkuchen.

1 kg Mehl, 125 g Butter, 8—10 Nelken,	10 g Zimt, 10 g Muskatblüte, $\frac{1}{2}$ abgeriebene Zitronenschale,
---	--

375 g Honig,	10 g Pottasche,
375 g Zucker,	10 g Hirschhornsalz.
2 Eier,	

Angeteigt und gebacken wie: „Pfefferkuchen und Steinpflaster“.

■ Pfefferkuchen und Steinpflaster.

750 g Mehl,	2 Teelöffel gehackte Pomeranzen- schale,
250 g gehackte Mandeln oder Haselnußkerne,	50 g Zitronat,
5 g pulv. Nelken,	500 g Honig,
10 g pulv. Zimt,	250 g Zucker,
1 abgeriebene Zitronenschale,	3 Eier,
16 g gerieb. bittere Mandeln,	15 g Pottasche mit 1 Eßlöffel Rosenwasser gelöst.
1 Teelöffel pulv. Gewürz,	
1 Teelöffel pulv. Kardamom,	

Das Mehl wird mit den Gewürzen und Mandeln vermischt. Honig und Zucker werden aufgekocht, zu den anderen Zutaten gegossen und gut verklopft. Die Eier werden mit der gelösten Pottasche verquirlt und hinzugegeben, alles gut verknetet. Sobald der Teig anfängt steif zu werden, wird er auf ein vorbereitetes Blech 1 cm hoch aufgestrichen und sogleich in nicht zu starker Hitze gebacken, der Pfefferkuchen muß saftig bleiben und darf nicht austrocknen. Man belegt den Teig vor dem Backen mit Mandeln und Zitronat oder man bestreicht ihn nach dem Backen mit Zuckerguß.

Zu Steinpflastern läßt man den Teig wenigstens 8 Tage stehen, formt Pfeffernüsse, legt mit denselben kleine runde Randformen aus, die man auf ein vorbereitetes Blech gestellt hat. Am Rande der Formchen müssen die Nüsse etwas größer sein, man backt sie bei mäßiger Hitze nicht zu trocken und bestreicht sie nach dem Backen mit „Zuckerguß zu Pfefferkuchen“. Diese Masse gibt etwa 1½ kg. Es ist ratsam, eine Probe zu backen.

Dicker Schokoladepfefferkuchen.

1½ kg Mehl,	500 g Zucker,
250 g geriebene Schokolade,	¼ l Wasser,
15 g pulv. Nelken,	125 g Butter,
5 g pulv. Zimt,	4 ganze Eier,
1 abgeriebene Zitronenschale,	3 Teelöffel = 16 g Pottasche,
125 g süße, gehackte Mandeln,	1 kleines Weinglas Rum.
680 g = ½ l Honig,	

Das Mehl, die geriebene Schokolade, die vorbereiteten Gewürze und Mandeln werden gemischt. Honig, Zucker, Wasser und Butter werden aufgekocht, dann zu den anderen Zutaten gegossen und verrührt. Ist die Masse abgekühlt, gibt man die mit wenig lauwarmem Wasser aufgelöste Pottasche, Rum und die 4 Eier hinein. Der Teig kann gleich gebacken werden oder man läßt ihn einen Tag leicht mit Mehl bestreut stehen. Vor dem Backen wird der Teig ausgerollt, auf 2 Bleche verteilt und eine halbe Stunde gebacken. Nach dem Backen überzieht man ihn mit „Zuckerguß zu Pfefferkuchen“, von 600 g Puderzucker zu 2 Blechen, bestreut ihn mit buntem Streuzucker und schneidet ihn in gleichmäßige viereckige oder schräge Stücke. Es ist gut, eine Probe zu backen. Die Masse gibt 2 Bleche etwa 3 kg.

Gefüllter Honigkuchen.

600 g Mehl,	1 Ei,
8 g Zimt,	5 g Pottasche, 5 g Hirschhorn-
4 g Nelken,	salz in 3 Eßl. Wasser gelöst.
3 g Kardamom,	Zur Füllung:
2 g Gewürz,	5—6 Eßl. gutes festes Gelee
500 g Honig,	oder Marmelade.
125 g Zucker,	Schokoladenguß von:
125 g Butter,	1 Tafel Schokolade.

Das Mehl wird mit den Gewürzen gemischt, der Honig mit Butter und Zucker aufgekocht, zu dem Mehl gegeben und gut verarbeitet, abgekühlt wird das Ei, Pottasche, Hirschhornsalz dazugegeben. Der Teig wird gleich in einer gut vorbereiteten Kastenform bei gleichmäßiger, schwacher Mittelhitze 1—1¼ Stunden gebacken, dann etwas abgekühlt, ausgestürzt. Der fertige Kuchen bleibt bis zum nächsten Tage stehen, dann wird er ein- oder zweimal durchgeschnitten, mit Gelee oder Marmelade bestrichen und wieder zusammengesetzt, dann mit Schokoladenguß ganz überzogen. Der Teig kann auch in dem „Küchenwunder“ auf Gas in 1¼—1½ Stunden gebacken werden.

Katharinen.

375 g Honig oder Kunsthonig,	5 g Nelken,
440 g Zucker,	½ abgeriebene Zitronenschale
1 kg Mehl,	oder Pomeranzenmarme-
5 g Zimt,	lade,
4 g Kardamom,	½ l kaltes Wasser,

10 g Hirschhornsalz,	} ½ l Rosenwasser.
15 g Pottasche,	

Der Honig wird aufgekocht, unter beständigem Rühren allmählich der Zucker hinzugegeben und aufgekocht. In einer Schüssel mischt man 750 g Mehl mit den Gewürzen, gießt den kochenden Honig, sowie das kalte Wasser hinzu. Hirschhornsalz und Pottasche werden im Rosenwasser aufgelöst, zu dem Teig gegeben, dann gibt man noch 250 g Mehl, wenn nötig noch etwas mehr dazu. Der Teig wird gut durchgeknetet, ausgerollt, mit einer Katharinenform oder anderen Ausstechformen ausgestochen, mit kaltem Wasser bestrichen und gebacken. Es ist gut, eine Probe zu backen.

Kochpfefferkuchen.

375 g Sirup,	} 1 Dr. Decker's Backpulver	
reichlich ¼ l Wasser,		„Bacfin“,
500 g Mehl,		1 Teel. doppeltkohlen-saures Natron.

Der Sirup wird mit heißem Wasser gelöst, abgekühlt zum Mehl und Backpulver gerührt. Der Teig muß so lose wie ein Backpulverkuchenteig sein, deshalb muß er auf einem Blech, das ringsum einen Rand hat, bei mäßiger Hitze ¾—1 Stunde gebacken werden.

Französische Pfefferkuchen.

1 kg 125 g Mehl,	} 4 g pulv. Kardamom,	
500 g Zucker,		20 g pulv. Zimt,
500 g süße, gerieb. Mandeln,		1 kg Honig,
14 bittere, geriebene Mandeln,		16 g gereinigte Pottasche,
125 g Zitronat in Würfeln,		etwas Rum.
4 g pulv. Nelken,		

Zu dem Mehl schüttet man Zucker, Mandeln Zitronat, Nelken, Kardamon und Zimt. Der Honig wird aufgekocht und heiß unter Rühren nach und nach zu der Masse gegossen und gut durchgeknetet, dann gibt man die in etwas Rum aufgelöste Pottasche hinzu. Der Teig wird nochmals gut durchgearbeitet, dann mit Mehl bestreut. Der Teig muß wenigstens 8 Tage stehen und eine Probe gebacken werden. Wenn der Teig zu lose ist, muß Mehl zugeknetet werden. Das Blech wird mit Balmin oder Speckschwarte ausgestrichen, mit Mehl ausgeklopft. Der Teig wird ausgerollt, mit kleinen Formen ausgestochen, auf das vorbereitete Blech gelegt, mit Wasser bestrichen, mit einer halben Mandel belegt und bei gelinder Hitze gebacken. Die Masse gibt etwa 2¾ kg.

Braune Kuchen.

500 g Mehl, etwas knapp,	18 g Pomeranzenschale in Würfeln,
10 g Zimt,	30 g süße und 5 bittere gehackte Mandeln,
1 g pulv. Kardamom,	500 g Sirup od. Kunsthonig,
2 g pulv. Nelken,	15 g Pottasche.
1 abgeriebene Zitronenschale, und etwas Zitronensaft,	
15 g Zitronat in Würfeln,	

Zu dem Mehl gibt man die Gewürze, kocht den Sirup auf, gibt ihn unter Rühren zu dem Mehl und zuletzt die mit lauwarmem Wasser aufgelöste Pottasche. Man klopft den Teig gut. Er muß 4—8 Tage an nicht zu kaltem Ort stehen. Dann wird er dünn ausgerollt und mit beliebigen Formen ausgestochen, auf ein Blech gelegt, mit Wasser bestrichen, bei mäßiger Hitze gebacken. Nach dem Backen können die Kuchen mit Zuckerguß überzogen werden.

Pfeffernüsse I.

1 kg 750 g = 3 l Mehl,	1 kg 700 g = 1¼ l Honig oder Sirup,
30 g pulv. Zimt,	½ Eßl. geschmolzenes Gänse- schmalz,
6 g pulv. Kardamom,	48 g gereinigte Pottasche,
80 g süße gehackte Mandeln,	3 g Hirschhornsalz,
8 g pulv. Nelken,	2 Eigelb.
8 g pulv. Gewürz,	
50 g kand. Pomeranzenschale,	
250 g Zucker, ⅓ l Wasser,	

Zu dem Mehl schüttet man die Gewürze, die in Würfel geschnittene Pomeranzenschale, das Gänsefchmalz. Der Zucker wird mit dem Wasser dick wie Honig gekocht, gemessen, daß es ¼ l Flüssigkeit ist, dann macht man darin den Honig kochend und gießt dieses kochend unter Rühren zu dem Mehl. Man klopft den Teig tüchtig; ist derselbe abgekühlt, gibt man die in lauwarmem Wasser gelöste Pottasche, das Hirschhornsalz und die Eigelb hinzu. Dann klopft man den Teig 1 Stunde; erscheint er dann zu lose, so kann noch etwa ½ l Mehl hinzugeknetet werden. Nun bestreut man den Teig mit Mehl und läßt ihn wenigstens 8 Tage stehen. Das Blech muß mit Palmöl oder Speckschwarte ausgestrichen und ganz leicht mit Mehl ausgeklopft werden. Von dem Teig nimmt man ein Stück auf ein mit Mehl bestreutes Backbrett, rollt mit der Hand fingerdicke Rollen, schneidet davon die Nüsse, legt sie auf das Blech und backt sie bei mäßiger Hitze. Es ist gut, eine Probe zu backen.

Pfeffernüsse II.

1½ kg Mehl,	500 g Zucker,
15 Stück Nelken, pulv.,	1 Egl. geschmolzene Butter,
9 g Kardamom, pulv.,	2—4 ganze Eier,
1 Teel. Zimt, pulv.,	2 Teel. Hirschhornsalz in etw.
35 g bittere Mandeln, gerieb.,	lautwarmem Wasser gelöst.
670 g Honig oder Sirup,	

Das Mehl wird mit den Gewürzen vermischt, mit dem kochenden Honig und Zucker gebrüht und gut verklopft. Abgekühlt werden Butter, Eier, Hirschhornsalz hinzugegeben und gut verknetet. Man streut Mehl über den Teig und läßt ihn wenigstens 8 Tage stehen, dann weiter wie: Pfeffernüsse I.

Sehr schön werden Pfeffernüsse, wenn man von Pfeffernüssen I und II die Hälfte anteigt und diese mischt. Nachdem der Teig von Pfeffernüssen I eine Stunde geklopft ist, gibt man den andern verkneteten Teig dazu, verarbeitet beide Teige gut miteinander und läßt wenigstens 8 Tage stehen.

Glisenlebkuchen.

5 ganze Eier,	5 g pulv. Nelken,
500 g Zucker,	die abgerieb. Schale 1 Zitrone,
100 g kand. Orangenschale od.	knapp 1 Teel. Dr. Detker's
eingem. Apfelsinenschale,	Bäckpulver „Bacfin“,
100 g Zitronat,	Oblaten (runde, 5—7 cm),
625 g mit der Schale gerieb.	Eiweißzuckerpuß, Streuzucker
süße Mandeln,	oder Schokoladenguß oder
20 g bittere, gerieb. Mandeln,	250 g Überzugmasse.
12 g pulv. Zimt,	

Zucker und Eier werden schaumig gerührt, das in kleine Würfel geschnittene Zitronat oder Apfelsinenschale, die übrigen Zutaten dazu geknetet, zuletzt das Bäckpulver hineingegeben. Es ist gut, eine Probe zu backen. Runde, abgeplattete Kugeln im Gewicht von etwa 30—50 g werden auf die Oblaten gelegt, bei mäßiger Hitze in ¼—½ Stunde gebacken, mit Eiweißzuckerpuß bestrichen und buntem Streuzucker bestreut oder mit Schokoladenguß oder Überzugmasse überzogen. Hiervon erhält man 1½ kg Kuchen.

Moppen.

750 g Mehl,	165 g Honig oder Sirup,
500 g Zucker,	65 g Butter,
4 g pulv. Gewürz,	2 Eier,
8 g pulv. Zimt,	10 g Pottasche,
4 g pulv. Nelken,	1 kleine Tasse Wasser.

Das Mehl mischt man mit dem Zucker und den Gewürzen, dann gibt man den Sirup oder den flüssig gemachten Honig und die geschmolzene Butter dazu, danach die Eier und die mit dem Wasser gelöste Pottasche. Man formt walnußgroße Kugeln und backt sie bei mäßiger Hitze. Der Teig muß nicht zu fest sein, damit die Kuchen beim Backen etwas auseinandergehen können. Es ist gut, eine Probe zu backen. Hier- von erhält man etwa 1¼ kg.

Lebkuchen.

500 g Zucker,	20 g pulv. Zimt,
8 Eier,	12 g pulv. Nelken,
400 g = ¾ l Mehl,	65 g Zitronat in Würfeln,
65 g geschnitt., süße Mandeln,	14 g pulv. Kardamom.

Die Zutaten werden zu einem Teig verarbeitet, eine Stunde gerührt. Dann wird der Teig messerrückendick auf ein vorbereitetes Backblech gestrichen und bei mäßiger Hitze gebacken, noch warm in schräge Stückchen geschnitten. Diesen Teig backt man auf zwei mittelgroßen Blechen. Man erhält etwa 875 g.

Münchberger Lebkuchen.

2 Eier,	etwas abger. Zitronenschale,
200 g Zucker,	5 g Zimt, pulv.,
75 g Mandeln, gerieb.,	1—2 g Nelken, pulv.,
75 g Mandeln, geschnitten,	1—2 g Kardamom, pulv.,
125 g Mehl,	16—20 Oblaten (8 : 5 cm).
40 g Zitronat,	

Siehe Zubereitung wie: Lebkuchen. Die fertige Masse wird etwa ½ cm dick auf die Oblaten gestrichen, bei mäßiger Hitze gebacken. Die Kuchen können mit Zucker- oder Schokoladenguß bezogen werden.

Nachener Printen.

1 kg Honig,	8 g Zimt, pulv.,
250 g Butter,	32 g Kardamom, pulv.,
375 g Zucker,	30 g Pottasche,
125 g Zitronat in Würfeln,	1½ kg Mehl.
8 g Nelken, pulv.,	1—2 Eier.

Honig, Butter, Zucker und Gewürze werden aufgekocht und abgekühlt, die mit etwas lauwarmem Wasser aufgelöste Pottasche, das Mehl und die Eier dazu gegeben und verknetet. Der Teig muß 8 bis 14 Tage stehen, er wird dünn ausgerollt, in längliche Streifen geschnitten, etwa 9 cm lang und 4 cm breit, mit Wasser bestrichen, mit Kristallzucker bestreut, auf einem vorbereiteteten Blech bei mittelmäßiger Hitze gebacken.

Spitzkuchen.

250 g Zucker,	3 g Kardamom, pulv.,
250 g Kunsthonig od. Honig,	1 Ei,
600 g Mehl,	1 Messerspitze Hirschhornsalz,
1 Eßlöffel Gänsefeschmalz,	10 g Pottasche, beides aufge-
8 g Zimt, pulv.,	löst in einer kleinen Tasse
4 g Nelken, pulv.,	warmem Wasser.
2 g Gewürz, pulv.,	

Zucker und Honig werden kochend auf Mehl, Schmalz und Gewürze gegossen und verknetet, abgekühlt gibt man Ei, Hirschhornsalz und Pottasche dazu, knetet den Teig gut und backt ihn gleich. Er wird ausgerollt oder auf dem vorbereiteten Backblech $1\frac{1}{2}$ —2 cm dick aufgestrichen, dann gebacken. Der Kuchen muß erkalten und wird in 4 cm breite Streifen, dann in Dreiecke geschnitten, die mit Ueberzugmasse oder Schokoladenguß überzogen werden.

Liegnitzer Bombe.

125 g Butter,	125 g süße gerieb. Mandeln,
250 g = $\frac{1}{4}$ l Honig,	5 Eier,
250 g Zucker,	1 Eßl. lauwarmes Wasser,
5 g Zimt,	10 g Pottasche,
10 pulveris. Nelken,	1 Eßl. Rum,
3 Kapseln pulver. Kardamom,	4 Eßl. lauwarme Milch,
70 g Zitronat in Würfeln,	500 g Mehl,
2 Teel. gehackte Pomeranzenschale,	125 g Marzipanmasse,
1 abger. Zitronenschale,	3 Eßl. Sultaninen,
	Schokoladenguß.

Butter, Honig, Zucker werden aufgekocht, etwas abgekühlt, dann werden die Gewürze, die Eier, die mit lauwarmem Wasser aufgelöste Pottasche, Rum und Milch hinzugetan, zuletzt das Mehl und alles gut vermischt bis auf Sultaninen und Marzipan. Es ist gut eine Probe zu backen. Die Hälfte des Teiges wird in die Form gelegt, die Sultaninen übergestreut, von dem Marzipan Röllchen geformt und auf den Teig gelegt, etwa 2 cm vom Rande der Form, darauf die andere Hälfte des Teiges. In einer großen oder zwei kleinen vorbereiteten Springformen backt man ungefähr $\frac{3}{4}$ — $1\frac{1}{4}$ Stunde. Erkalten werden die Bomben mit Schokoladenguß überzogen. Man erhält von dieser Masse etwa 2 kg.

Unschädliche Farbstoffe.

R o t färbt man mit roter Speisefarbe, die man in der Drogenhandlung kauft und tropfenweise anwendet.

G e l b färbt man mit Rucheneigelb, ebenfalls tropfenweise.

G r ü n mit giftfreiem pulverisierten Smaragdgrün. Man kauft es in der Drogenhandlung und löst zum Gebrauch einige Körnchen von dem Pulver mit Wasser auf.

Zuckerguß, kalt eingerührt, für eine Torte.

375—500 g Puderzucker werden mit Wasser zu einem dickflüssigen Brei gerührt; je länger gerührt wird, desto zarter wird der Guß. Man erwärmt denselben auf dem Feuer unter beständigem Rühren ganz gelinde und bestreicht damit die Kuchen messerrückendick. Man gibt dem Guß durch Rosenessenz oder Zitronensaft Geschmack.

Schmelzender Zuckerguß, für eine Torte.

375—500 g Hutzucker werden zerkleinert, mit $\frac{1}{4}$ — $\frac{3}{8}$ l Wasser in eine Pfanne getan. Der Zucker wird gekocht, geschäumt, weiter gekocht, bis ein klebriger Tropfen an einem schräge gehaltenen Löffel hängen bleibt. Man setzt dann die Pfanne in kaltes Wasser oder auf Eis, bis der Zucker abgekühlt ist. Dann rührt man mit einem Holzlöffel, bis die Masse schneeweiß und dick geworden ist und gibt einen beliebigen Geschmack, durch Rosenessenz oder Zitronensaft, bestreicht die Kuchen und stellt sie einen Augenblick in den warmen Ofen. — Dieser Zuckerguß ist sehr gut. Man kann ihn auch auf Vorrat kochen, dann nimmt man einen Teil ab ohne geschmackgebende Zutat, tut ihn in einen Porzellannapf und bedeckt den Guß mit nicht zu dick eingekochter Zuckerlösung. Vor dem Gebrauch wird diese abgegossen, die Masse unter Rühren etwas erwärmt, der Geschmack gegeben und verwendet.

Zuckerguß, gekocht für eine Torte.

125 g Zucker,
5 Eßl. Wasser,

| 250 g Puderzucker.

Der Zucker wird mit dem Wasser klar gekocht, dann nach und nach zu dem Puderzucker gerührt. Beides zusammen wird auf der Herdplatte wieder etwas warm gerührt, wenn nötig, etwas Wasser dazu gegeben, dann über die Torte gegossen und schnell verstrichen, da der Guß sehr schnell steif wird.

Zuckerguß, gekocht, zu Hefengebäck.

4 Eßl. Wasser, 6 Eßl. Zucker werden bis zum dritten Grad gekocht, d. h. bis zum Fadenziehen. Dann wird der heiße Guß auf das noch heiße Gebäck gestrichen.

Zuckerguß zu Pfefferkuchen.

Man schlägt ein Eiweiß zu Schnee und vermischt es mit etwa 35 g Puderzucker, bestreicht damit die abgekühlten Pfefferkuchen, auch Pfeffernüsse und läßt sie in einem mäßig warmen Ofen mit dem Guß trocknen.

Schokoladenguß I für eine Torte.

125 g Zucker,	100 g süße Überzugmasse
4 Eßl. Wasser,	(Coubertüre).
125 g Puderzucker,	

Zucker und Wasser werden etwas dicklich eingekocht, der Puderzucker wird dazugegeben und zu einem gleichmäßigen Guß verrührt. Inzwischen hat man die Kakaomasse im Wasserbad erweicht und gibt nach und nach den weißen Guß unter Rühren hinzu.

Schokoladenguß II für eine Torte.

120 g geriebene Schokolade,	175 g Puderzucker,
2—3 Eßl. Kakao,	4—6 Eßl. Wasser.

In einer Schale vermischt man die Zutaten und rührt sie auf einem Wasserbad, bis die Masse flüssig wird, sie darf jedoch nicht kochen. Der Guß wird schnell auf die Torte gestrichen, da er schnell steif wird. Ist der Guß nicht glänzend, kann man ein erbsengroßes Stück Butter dazu geben oder das Gebäck einen Augenblick in den Ofen stellen.

Karamelguß für eine Torte.

75 g Zucker,	375 g Puderzucker,
5 Eßl. Wasser,	½ Eßl. Eiweiß.

Den Zucker gibt man in eine Stielpfanne, läßt ihn schmelzen und bräunlich werden, gibt an der Seite des Feuers das Wasser dazu und löst den Zucker; abgekühlt wird er zum Puderzucker und Eiweiß gegeben und gut verrührt.

Spritzguß für eine Torte.

Zu einem Eiweiß schüttet man etwa 125 g gesiebten Puderzucker und 4 Tropfen Essigessenz oder ½ Teel. Zitronensaft. Der Spritzguß kann auch ohne Säuren bereitet werden, doch

muß er dann fester gemacht werden. Die Masse muß tüchtig geklopft werden, ungefähr 15 Minuten, damit sie zart wird und sich mit einer Tüte oder Spritze Fäden spritzen lassen, ohne auseinanderzufließen. Dieser Guß genügt, um eine Torte zu verzieren.

Guß I zu Obsttorten.

1 Eigelb,	15 g Butter,
50 g Zucker,	¼ l Milch,
15 g Mehl oder 5 g Stärke-	etwas abgerieb. Zitronenschale,
mehl,	3 Eiweiß.

Die Zutaten schlägt man auf dem Feuer zu einer dicklichen Creme, nimmt sie vom Feuer, mischt den steifen Eiweißschnee darunter, streicht die Masse auf den fertigen Kuchen und läßt ihn im Ofen bei ganz mäßiger Hitze gelb backen.

Guß II zu Obsttorten.

3 Eiweiß,	Dr. Detter's Vanillin-Zucker
150 g Zucker,	oder abger. Zitronenschale.

Das Eiweiß wird zu sehr steifem Schnee geschlagen, der Zucker nach und nach möglichst schnell und leicht untergezogen. Den Guß kann man auf die fertige Obsttorte streichen oder gitterartig oder in anderen Verzierungen ausspritzen. Der Guß muß in mäßig heißem Ofen gelb backen.

Guß III zu Obsttorten.

2 Eigelb, 1 Eßl. Zucker, etwas abger. Zitronenschale, ½ l saure Sahne werden verrührt, auf den Kuchen gegossen, überbacken.

Buttercremes zu Torten.

Es muß stets ungesalzene oder ausgewaschene frische Lischtbutter und gesiebter Puderzucker verwendet werden. Die Butter wird zu Sahne gerührt. Der Puderzucker wird löffelweise dazugegeben, dann die geschmackgebenden Zutaten und alles gut verrührt.

Man verwendet Buttercreme zum Füllen und Verzieren von Torten. Die Menge der nachstehenden Rezepte reicht für die Füllung von 1 Torte mit 3 Platten und zur Verzierung derselben.

Man kann die Creme verfeinern, indem man 3 Eigelb herunterrührt.

Vanillebuttercreme zu Torten.

400 g ungesalzene Tischbutter,	1 Päckchen Dr. Detter's Va-
240 g gesiebt. Puderzucker,	nillin-Zucker.

Die Butter wird zu Sahne gerührt; dann gibt man löffelweise den Puderzucker und das Vanillin dazu.

Man kann einen Teil rosa mit roter Speisefarbe und einen gelblich mit Rucheneigeln färben oder ihn ungefärbt lassen.

Schokoladenbuttercreme zu Torten.

400 g ungesalzene Tischbutter,	4—5 Eßlöffel Kakao, je nach-
250 g gesiebt. Puderzucker,	dem man die Creme heller
1 Päckchen Dr. Detter's Va-	oder dunkler haben will.
nillin-Zucker,	

Die Butter wird zu Sahne gerührt, der Puderzucker, die geschmackgebenden Zutaten werden löffelweise dazugegeben und gut durchgerührt.

Mokkabuttercreme zu Torten.

75 g Kaffee,	250 g gesiebt. Puderzucker,
¼ l Wasser zum Extrakt,	½—1 Eßlöffel Kakao.
400 g ungesalzene Tischbutter,	

Der Kaffee-Extrakt wird bereitet und muß erkalten. Die Butter wird zu Sahne gerührt. Der Puderzucker wird löffelweise dazugegeben, dann wird der kalte Kaffee-Extrakt allmählich und zuletzt der Kakao zu der Buttercreme gerührt. Sollte sich der Extrakt nicht mit der Creme vermischen, muß die Masse auf Wasserdampf etwas erwärmt und dann glatt gerührt werden. Zur Verzierung der Mokkatorte nimmt man von der Creme etwas ab, bevor der Kakao dazugegeben ist.

Vanillebuttercreme mit Eiern zu Torten.

60 g bestes Mehl oder Mondamin,	1 Päckchen Dr. Detter's Va-
3 Eier,	nillin-Zucker,
½ l Milch,	200 g ungesalzene Tischbutter,
50 g Zucker,	50 g Palmin,
	200 g Puderzucker.

Das Mehl wird mit Eiern, Milch, Zucker, Vanillin gut verrührt, auf dem Feuer abgeschlagen und kalt gerührt. Die Butter und Palmin werden zu Sahne gerührt, der Puderzucker dazugegeben und löffelweise die kalte Creme. Wenn Butter und Creme sich nicht vermischen, muß die Masse auf Wasserdampf etwas erwärmt und dann glatt gerührt werden.

Schokoladenbuttercreme mit Eiern zu Torten.

60 g bestes Mehl oder Mondamin,	1 Päckchen Dr. Detker's Va- nillin-Zucker,
3 Eier,	4—5 Eßlöffel Kakao,
½ l Milch,	200 g ungesalzene Tischbutter,
50 g Zucker,	50 g Palmin,
	250 g Puderzucker.

Die Zubereitung ist wie bei Vanillebuttercreme mit Eiern.

Koffabuttercreme mit Eiern zu Torten.

½ l Kaffee-Extrakt von 75 g Kaffee,	50 g Zucker,
60 g bestes Mehl oder Mondamin,	1 Eßlöffel Kakao,
3 Eier,	200 g ungesalzene Tischbutter,
	50 g Palmin,
	250 g Puderzucker.

Die Creme wird bereitet wie Vanillebuttercreme mit Eiern.

Liföre.

Der mit den Gewürzen oder geschmackgebenden Zutaten gekochte Zucker muß *stets vom Feuer* genommen werden, bevor der Weingeist dazugegossen wird.

Kirschliför.

1½ kg Bierkirschen,	1½ kg Zucker,
1½ l Weingeist, 96%,	1 l Wasser.

Die Kirschen werden mit dem Weingeist übergossen. Nach 2 Tagen gießt man sie über ein Tuch, gibt den mit 1 l Wasser geläuterten Zucker hinzu und gießt ihn über Filtrierpapier, das man in einen Trichter gelegt hat.

Rosensliför.

½ l Wasser,	Rosenspiritus,
350 g Zucker,	rote Speisefarbe.
½ l Weingeist, 96%,	

Der Zucker wird mit dem Wasser 10 Minuten auf schwachem Feuer gekocht, abgeschäumt, *vom Feuer* genommen, dann der Weingeist hinzugegossen. Nach Geschmack gibt man Rosenspiritus dazu, filtriert und färbt leicht rosa mit roter Speisefarbe.

Alfch (Rümmelliför).

Dieselben Zutaten und dieselbe Bereitung wie Rosenliför. Nur gibt man statt Rosenspiritus einige Tropfen Rümmel-essenz hinzu und läßt die Farbe fort.

Banilleliför.

$\frac{1}{2}$ l Weingeist, 96%,	350 g Zucker,
$\frac{1}{2}$ l Wasser,	1 Stange Vanille,

Die gespaltene Vanille läßt man 24 Stunden in dem Weingeist ziehen. Der Zucker wird mit dem Wasser 10 Minuten auf schwachem Feuer gekocht, vom Feuer genommen, dann erst der Weingeist hineingegossen und der Liför filtriert.

Kaffeeliför.

30 g Kaffee,	$\frac{1}{2}$ Stange Vanille,
$\frac{1}{2}$ Tasse Wasser,	3 kleine Tassen Wasser,
250 g Zucker,	$\frac{3}{8}$ l Weingeist.

Der gemahlene Kaffee wird mit einer halben Tasse Wasser gebrüht und filtriert. Der angegebene Zucker und die Vanille werden mit den 3 kleinen Tassen Wasser klar gekocht und mit dem Kaffee-Extrakt vermischt noch einmal auf das Feuer gestellt, aufgekocht und nun durch Filtrierpapier gegossen. Dann tut man den Weingeist hinzu und füllt dieses in eine Flasche.

Nemmersdorfer Liför (Magenbitter).

Zum Extrakt:	$\frac{1}{4}$ l Weingeist, 96%,
5 g Zimt, 6 g Nelken,	Zum Liför:
9 Kapseln Kardamom,	$\frac{1}{2}$ l Wasser,
2 g Rhabarber,	250 g Zucker.
6 g Mustatblüte,	$\frac{1}{2}$ l Weingeist, 96%.

Die Gewürze werden fein gestoßen in eine Flasche getan, mit $\frac{1}{4}$ l Weingeist übergossen und luftdicht verschlossen. Nun läßt man dieses drei bis vier Tage an einer warmen Stelle stehen und schüttelt oft um. Danach gießt man diese Essenz durch Filtrierpapier in eine Flasche. Nun kocht man den Zucker mit dem angegebenen Wasser 10 Minuten auf schwachem Feuer, dann nimmt man das Gefäß vom Feuer, tut drei Eßlöffel von dem Extrakt und $\frac{1}{2}$ l Weingeist hinzu und gießt durch Filtrierpapier.

Japanana.

4 Apfelsinen, 1 Zitrone,	5 g Bimt,
2 Nelken,	2 l Weingeist, 96 %,
½ Stange Vanille oder	1 kg 200 g Zucker,
½ Päckchen Dr. Detker's Ba-	2 l Wasser.
nillin-Zucker,	

Die Früchte werden mit den Gewürzen in einen Topf getan, mit dem Weingeist übergossen. Man verbindet den Topf gut und stellt ihn vier Wochen an einen warmen Ort. Nach dieser Zeit nimmt man die Früchte heraus, die Zitrone wirft man fort, die Apfelsinen preßt man aus, den Saft gießt man durch Filtrierpapier und gibt ihn zu dem von den Früchten abgegossenen Weingeist. Man kocht nun den Zucker mit dem Wasser auf schwachem Feuer 10 Minuten, nimmt ihn vom Feuer und gießt dann den auf den Früchten abgezogenen Weingeist hinzu. Es ist gut, wenn der Liför in Flaschen gefüllt 3 Monate liegt.

Pomeranzensliför.

5 Pomeranzen,	½ l Weingeist,
6 g Kalmuswurzel,	600—700 g Zucker,
6 g Nelken,	½ l Wasser.
6 g Ingwer,	

Alle Zutaten werden in kleine Stücke geschnitten und mit dem angegebenen Weingeist übergossen. Sie müssen 48 Stunden ziehen und werden dann durch Filtrierpapier gegossen. Nun kocht man den Zucker 10 Minuten, nimmt ihn vom Feuer, gießt den Extrakt hinzu und füllt den Liför durch Filtrierpapier in Flaschen.

Pflaumengeist.

Pflaumensteine,	350 g Zucker,
Weingeist, 96 %,	½ l Wasser.

Man füllt eine Flasche zur Hälfte mit ungeknackten, frischen Pflaumensteinen, gießt die Flasche voll mit 96prozentigem Weingeist, korkt sie zu und läßt sie 14 Tage stehen. Dann gießt man den Weingeist ab und mißt ihn. Zu je ½ l von diesem Extrakt kocht man den angegebenen Zucker mit dem Wasser auf schwachem Feuer 10 Minuten, stellt ihn zur Seite und gießt den Extrakt hinzu. Man gibt dem Liför eine hellgrüne Farbe durch ein paar Tropfen Smaragdgrün und gießt ihn dann durch Filtrierpapier.

Kirschgeist

ebenso zubereitet wie Pflaumengeist, nur bleibt das Smaragdgrün fort. Der Kirschgeist wird rot von dem Kirschfleisch, welches bei dem Aussteinen der Kirschen an den Kernen haften bleibt.

Sherry Brandy.

1 kg saure, schwarze Kirschen,		¼ l ungekochtes Wasser,
875 g Kristallzucker,		1 l Weingeist, 96%.

Die Kirschen werden unentstielt gewaschen, dann entstielt und in weithalsige, weiße Flaschen gefüllt, der Zucker wird darauf geschüttet, dann Wasser und Weingeist hinzugegossen. Die Flaschen werden mit neuen Pfropfen gut verschlossen und müssen so mindestens 3 Monate stehen und jeden Tag gut geschüttelt werden, damit der Zucker sich vollständig löst. Die Flaschen müssen an möglichst sonnigem Platz stehen. Nach drei Monaten wird der Likör filtriert und in Flaschen gut verkorkt aufbewahrt. Durch längeres Stehenlassen bekommt der Likör erst den rechten Geschmack.

Eierkognak.

10 Eigelb,		½ Büchse kondens. Milch,
500 g Puderzucker,		¾ l Kognak,
1 Päckchen Dr. Detter's Bannillin-Zucker od. 1 Stange Vanille,		50 g Weingeist.

Die Eigelb werden mit dem Puderzucker und der Vanille schaumig gerührt. Dann gibt man die Milch dazu, rührt alles glatt und gibt vorsichtig nach und nach unter Rühren Kognak und Weingeist dazu. Das Ganze gießt man durch ein Mulltuch.

Nußlikör.

2 Dgd. grüne Walnüsse,		5 Gewürzkörner,
2 l Franzbranntwein,		1 kg Zucker,
5 Nelken,		2 l Wasser.

Die Walnüsse werden zerschnitten und mit dem Franzbranntwein übergossen, die Nelken und Gewürzkörner dazu gegeben. Dies läßt man 14 Tage stehen. Der Zucker wird mit Wasser auf schwachem Feuer 10 Minuten gekocht, vom Feuer gehoben und der abgegoßene Franzbranntwein dazu genommen.

Getränke.

Kaffeebereitung.

Zur Kaffeebereitung nimmt man besondere Gefäße, die zu nichts anderem benutzt werden. Die Kaffeebohnen dürfen nicht zu dunkel gebrannt sein, sie müssen fein gemahlen werden. Zu $\frac{1}{4}$ l starkem Kaffee rechnet man 20—25 g, für Hauskaffee zu $\frac{1}{4}$ l 10—12 g. Man bereitet den Kaffee auf verschiedene Art. — Man kann sich verschiedener Maschinen bedienen, die in Haushaltungsgeschäften zu kaufen sind. Auf einfachere Art bereitet man den Kaffee, indem man den gemahlene Kaffee in eine irdene Kanne schüttet, das kochende Wasser nach und nach aufgießt und gut verdeckt an heißer Stelle 10 Minuten ziehen läßt. Danach gießt man den Kaffee durch einen mit Filtrierpapier ausgelegten Porzellantrichter oder einen Kaffeebeutel, oder durch ein feines Sieb in eine erwärmte Kanne. Auf andere Art bringt man Wasser zum Kochen, schüttet das Kaffeepulver hinein, läßt es einmal aufwallen, hebt das Gefäß vom Feuer, rührt den auf der Oberfläche schwimmenden Kaffee um, deckt den Deckel sogleich auf und läßt ihn 10 Minuten seitwärts vom Feuer ziehen. Danach gießt man den Kaffee durch einen mit Filtrierpapier ausgelegten Porzellantrichter oder durch einen Kaffeebeutel in die gut erwärmte Kaffeekanne, reicht ihn gleich oder hält ihn gut zugedeckt im Wasserbade heiß. Das Aufwärmen des Kaffees geschieht am besten in einem irdenen oder Porzellangefäß, welches man in heißes Wasser stellt.

Bedient man sich eines Kaffeebeutels, so muß derselbe nach jedesmaligem Gebrauch wiederholt mit heißem Wasser ausgewaschen, auch zuweilen ausgekocht werden.

Der Zusatz von Kaffeesurrogaten verbessert nicht den Kaffee, er gibt ihm nur Farbe. Besser sind Kaffeegewürze durch ihren Gehalt an Natron, wie: „Weber's Carlshader“.

Die besten Kaffeeforten sind: Guatemala, grüner Ceylon, gelber Java, Mokka.

Kaffee-Extrakt.

Zu $\frac{1}{4}$ l Extrakt werden 60 g gemahlener Kaffee mit $\frac{3}{8}$ l kochendem Wasser übergossen, filtriert und mit beliebigem Zusatz von kochendem Wasser verwendet. Der Kaffee-Extrakt kann auch in Flaschen gefüllt und aufbewahrt werden.

Eiskaffee.

Man bereitet starken Kaffee, süßt ihn, gibt etwas Sahne dazu, stellt ihn zwei bis drei Stunden in Eis, dann richtet man ihn in Gläsern, mit Schlagrahm verziert, an.

Rathreiners Malzkaffee.**Kochvorschrift.**

Rathreiners Malzkaffee wird — nicht zu fein gemahlen — in kochendes Wasser hineingeschüttet und gut umgerührt, man läßt ihn einige Minuten kochen, ebensolange stehen und gießt ihn dann vorsichtig ab. Wenn man ihn mit kaltem Wasser ansetzt, einige Minuten kochen und ebensolange stehen läßt, schmeckt er am kräftigsten. Diese Verwendung ist auch besonders sparsam.

Wird Rathreiners Malzkaffee gemeinsam mit Bohnenkaffee verwendet, so ist die Mischung zu mahlen und wie oben zuzubereiten.

Beim Kochen nehme man einen nicht zu kleinen Topf, weil Malzkaffee leicht überkocht. Je besser die Milch, um so besser der Kaffee.

Teebereitung.

Eine Kanne wird mit kochendem Wasser ausgespült und auf je 1 Tasse 1 gestrichener Teelöffel Tee hineingeschüttet. Man kann den Tee auch in ein Tee-Ei oder einen Tee-Löffel geben. Man gießt soviel kochendes Wasser auf, daß es übersteht, läßt gut verdeckt an einer heißen Stelle 4 Minuten stehen und gießt das übrige, für die Personenzahl abgemessene Wasser hinzu. Man gießt den Tee durch ein Teesieb in eine erwärmte Teekanne. Man bediene sich, wenn möglich, weichen Wassers zur Teebereitung; empfehlenswert ist der Zusatz von 1 Prise Natron zum Wasser. Um den Tee warm zu halten, stelle man die Kanne in heißes Wasser. Die Teeblätter können zu einem zweiten Aufguß benutzt werden, geben aber kein aromatisches Getränk mehr. Der Tee darf niemals kochen, weil er dann bitter wird infolge der Gerbsäure, die der Tee enthält.

Die besten Sorten sind: Souchon- und Pecco-Tee.

Schokolade

zu 5—6 Tassen.

1 l Milch,	Zucker nach Geschmack.
150—200 g Schokolade,	

Die Schokolade kann gerieben, mit etwas Wasser oder Milch aufgelöst oder in Stücke gebrochen, mit lauwarmen Flüssigkeit übergossen, erweicht und glatt gerührt werden. Man gibt die Schokolade zu der kochenden Milch, läßt sie einmal aufkochen. Man kann Schlagahne dazugeben.

Eis-Schokolade.

Man bereitet gute Schokolade, schmeckt sie mit etwas Vanillin-Zucker ab, gießt sie erkaltet durch ein Sieb, stellt sie 2 bis 3 Stunden in Eis und richtet sie in Gläsern mit Schlagahne an. In die fertige Eis-Schokolade kann man ein Stückchen Vanille-Eis und darauf Schlagahne geben.

Kakao zu kochen

für 6 Tassen.

$\frac{1}{2}$ l Milch und $\frac{1}{2}$ l Wasser,	Zucker nach Geschmack.
50 g Kakao,	

Der Kakao kann mit Milch oder Wasser zubereitet werden. Der Kakao wird mit der kochenden Flüssigkeit eingerührt, auf das Feuer genommen, einmal aufgekocht, mit Zucker abgeschmeckt. 1—2 Teel. Kakao können auch in eine Tasse geschüttet und unter beständigem Rühren mit kochendem Wasser oder Milch übergossen und mit Zucker abgeschmeckt werden.

Milchpunsch.

9 Zitronen,	$1\frac{3}{4}$ l Wasser,
$\frac{3}{4}$ l bester Arrak,	
560 g Zucker,	
	$\frac{1}{2}$ Muskatnuß,
	$\frac{1}{2}$ l süße Milch.

Von den Zitronen nimmt man den Saft, von drei Zitronen die fein geschälte Schale, hierzu gibt man den Arrak, den Zucker und läßt diese Mischung fest verdeckt 10 Stunden stehen. Dann gibt man das Wasser, die geriebene Muskatnuß und die kochende Milch dazu, läßt das Ganze dann noch eine Stunde stehen. Die Milch ist dann geronnen. Man gießt das Ganze über Filtrierpapier und richtet sehr kalt an.

Eispunsch.

550 g Zucker,	2 Zitronen,
$\frac{1}{4}$ l Wasser,	4 Eiweiß,
1 Flasche Weißwein,	2 Eßl. Arrak.

Der Zucker wird mit dem Wasser einmal aufgekocht. Erkalteet vermischt man ihn mit dem Weißwein und dem Saft von den Zitronen. Nun gießt man die Flüssigkeit in die Gefrierbüchse und läßt sie breiig gefrieren, dann tut man den Schnee von den Eiweiß und Arrak hinzu, läßt dieses noch ein wenig frieren und richtet es in Gläsern an. Man kann den in Gläser gefüllten Punsch mit etwas Schlagrahm verzieren.

Bowle I.

3 Flaschen Mosel,	75—85 g Zucker,
1 Flasche Burgunder,	etwas Wasser.

Der Zucker wird mit etwas Wasser geklärt, dann der Wein hinzugegossen und die Bowle kalt gestellt.

Bowle II.

180—200 g Zucker, geläutert mit $\frac{1}{2}$ l Wasser,	1 Flasche Rheintwein oder 1 Flasche Mosel,
1 Büchse Ananas oder etwa 500 g andere Früchte,	1 Flasche Rheintwein und 1 Flasche Champagner.
2 Flaschen Mosel und	

Zu dem geläuterten Zucker gibt man die Ananas oder Pfirsiche, Erdbeeren, Apfelsinen, dann wird der Wein hinzugegeben; der Champagner jedoch erst kurz vor dem Gebrauch. Verwendet man frische Früchte, so müssen dieselben einige Zeit mit dem Zucker bestreut stehen.

Um eine leichte Bowle zu bereiten, kann man den Champagner fortlassen und zwei Flaschen Selterwasser dazu nehmen.

Punschbowle.

$\frac{1}{2}$ Flasche Rum,	250 g Zucker,
1— $1\frac{1}{2}$ l Wasser,	Saft von 5 Zitronen.

Die Zutaten vermischen und kalt stellen.

Maitränk.

3 Flaschen Mosel, frischer Waldmeister oder Waldmeisteressenz,	200—270 g Zucker, etwas Wasser zum Läutern.
--	--

Junger Waldmeister wird gut ausgelesen, die Blüten und Stiele entfernt, schnell mit Wasser abgespült, in eine Bowlenterrine oder in einen Topf gelegt, mit einer halben Flasche Mosel übergossen. Nach einer halben Stunde entfernt man den Waldmeister, gießt den übrigen Mosel und den geläuterten Zucker hinzu. Dann stellt man den Maitrank recht kalt.

Waldmeisteressenz.

Auf 8 kleine Sträußchen Waldmeister, der verlesen und schnell gespült ist, gießt man $\frac{1}{4}$ l 96proz. Weingeist. Alles wird in eine Flasche mit weiter Öffnung getan, mit Schweineblase verbunden, in die man mit einer Stednadel Löcher gespickt hat. Die Flasche wird vier Tage an einen mäßig warmen Ort gestellt, täglich geschüttelt, dann wird der Inhalt durch Filtrierpapier gegossen. 1 bis 2 Teelöffel nimmt man zu einer Flasche Wein. Zum Aufbewahren ist es gut, die Essenz in kleine Flaschen zu füllen.

Amerikanischer Punsch.

6 Eigelb,	12 g weiße Gelatine,
6 Eiweißschnee,	$\frac{3}{4}$ l Schlagrahne,
220 g Zucker,	8—12 Eßl. Arrak.

Die Eigelb werden mit dem Zucker schaumig gerührt, dann rührt man heiß die nach Vorschrift gelöste Gelatine hinzu, danach den steifen Schnee der Eier und die geschlagene Rahne, zuletzt den Arrak. Man stellt die Masse recht kalt und reicht sie in Gläsern oder Eischälchen.

Eierpunsch.

1 Flasche Weißwein,	Schale von einer Zitrone,
8 Eier,	6 Eßl. Zucker,
$\frac{1}{2}$ Stange Vanille oder	1 Messerspitze Kartoffelmehl,
$\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Detker's	2 Teel. Arrak.
Vanillin,	

Wein, Eier, Vanille, die Schale der Zitrone, Kartoffelmehl und Zucker werden tüchtig geschlagen, dann setzt man dieses auf das Feuer und schlägt so lange mit einem Schneebesen, bis eine Blase aufsteigt, dann nimmt man vom Feuer, gibt den Arrak hinzu und richtet gleich an.

Weihnachtspunsch.

1 Flasche Moselwein,	625 g Zucker,
$\frac{1}{2}$ l Rum,	$\frac{1}{2}$ Zitrone
$1\frac{1}{4}$ l Wasser,	

Zucker, Wasser, Zitronensaft und -schale werden aufgekocht, der Wein wird darin erhitzt, zuletzt wird der Rum dazugegeben und der Punsch heiß gereicht. Man kann den Punsch nach Belieben mit kochendem Wasser oder Tee verdünnen.

Selleriepunschessenz.

1 Flasche Weißwein,	750 g Zucker,
1 Selleriekopf,	1 Flasche guter Rum.
2 Zitronen,	

Den Weißwein gießt man auf einen rohen geschälten, in Scheiben geschnittenen Selleriekopf, dazu gibt man die abgeriebene Schale und den Saft von den Zitronen und den Zucker. Dieses muß etwa 3 Stunden ziehen, der Sellerie wird herausgenommen, eine Flasche guter Rum dazu gegeben. Zum Gebrauch etwa $\frac{1}{3}$ der Essenz und $\frac{2}{3}$ heißes Wasser.

Rotweinpunsch.

$\frac{1}{4}$ l Tee,	250 g Zucker,
$\frac{3}{4}$ l Rotwein,	einige Nelken,
4 Eßl. Zitronensaft,	$\frac{1}{8}$ l Urraf.

In dem frisch aufgebriihten Tee löst man den Zucker, gibt die übrigen Zutaten dazu und erwärmt alles.

Punschessenz.

500 g Zucker,	Saft von 3—4 Zitronen,
$\frac{1}{4}$ l Wasser,	$\frac{1}{2}$ l guter Rum.
$1\frac{1}{4}$ Zitronenschale, dünn geschnitten,	

Wasser und Zucker werden geklärt, dann gibt man den Saft und die Zitronenschale hinzu, entfernt letztere, wenn die Flüssigkeit lauwarm ist, gibt dann den Rum dazu. Diese Essenz kann in gut verschlossenen Flaschen aufbewahrt werden. Zum Gebrauch nimmt man $\frac{1}{3}$ Essenz auf $\frac{2}{3}$ kochendes Wasser oder Tee.

Glühwein.

1 Flasche Rotwein, 3 Nelken, ein Stückchen Zimt und 125 g Zucker werden aufgekocht, danach entfernt man Zimt und Nelken und richtet heiß an. A

Eierrog.

4 Eigelb, 1 Messerspitze Kartoffelmehl,	$\frac{1}{8}$ l Rum oder Urraf,
70 g Zucker,	$\frac{1}{4}$ l Milch.

Alle Zutaten werden schaumig geschlagen, dann in kochendem Wasserbade geschlagen, bis die Masse dickflüssig wird. Der Eiergrog muß gleich angerichtet werden.

Warmbier.

$\frac{3}{4}$ l Braumbier,	$\frac{1}{4}$ l Milch oder Sahne,
1 Stückchen Zimt,	4—6 Eigelb.
Zucker nach Geschmack,	

Man kocht das Bier mit dem Zimt und Zucker. Die Milch wird allein aufgekocht und zu den mit wenig Wasser verrührten Eigelb allmählich zugegossen, dann gibt man das Bier hinzu. Alles wird recht tüchtig miteinander verquirlt und gleich angerichtet. Man vermeide das Gerinnen der Eigelb.

Apfelsineneextrakt I zu Limonade.

Schale von 6 Apfelsinen,	500 g Zucker,
1 l Wasser,	15 g Weinsäure.

Die dünn geschälten Apfelsinenschalen werden mit dem abgekochten, erkalteten Wasser übergossen, Zucker, Weinsäure dazugegeben. Ab und zu rührt man um, bis der Zucker sich gelöst hat, dann läßt man zugedeckt 24 Stunden stehen gießt ab und füllt in Flaschen für Vorrat.

Apfelsineneextrakt II zu Limonade.

65 g sehr dünn geschälte Apfelsinenschale,	500 g Zucker,
$\frac{1}{4}$ l guter Spiritus,	30 g kristallisierte Zitronen- säure.
1 l Wasser,	

Die dünn geschälten Apfelsinenschalen werden in kleine Würfel geschnitten, in eine Flasche gefüllt und der Spiritus heraufgegossen; nach 3 Wochen gießt man den Extrakt ab. Wasser, Zucker, Zitronensäure werden unter Schäumen klar gekocht, vom Feuer genommen und von dem Extrakt 1 Weinglas hinzugefügt. Dieses wird erkaltet in Flaschen gefüllt, gut verkorkt zum Gebrauch fortgestellt.

Apfelwein.

Die Äpfel, am besten die harten, weinsäuren, werden gerieben, der gewonnene Brei bleibt 1—2 Tage stehen, dann wird er ausgepreßt. Nach dem Auspressen wird der Saft in ein reines, ausgemefeltes Faß (von Wein, Rum oder Spiritus) gegossen, in welches ein Kran eingepaßt ist, damit beim Abfüllen das Faß nicht gerührt werden darf. Auf einer Seite

des Fasses muß, wie bei Bierfässern, eine geräumige Öffnung sein, daß man zur Reinigung mit der Hand hindurchkommen kann. Das Faß mit dem Saft bringt man in einen Raum mit einer Temperatur von 10—12 Grad Wärme. Auf 20 l gibt man etwa $\frac{1}{3}$ l Weingeist hinein, damit der Saft nicht umschlägt. In dem Raum dürfen weder Pökelfleisch noch Sauerkohl aufbewahrt werden. Das Faß wird fest hingelegt und das Spundloch mit einem Sandsäckchen belegt. Mitunter tritt gleich oder nach einigen Tagen die Gärung ein. Die erste Gärung dauert 4 bis 5 Wochen, während welcher das Faß stets spundvoll gehalten werden muß. Zu diesem Zweck behält man einige Flaschen Saft zum Nachfüllen zurück. Die Flaschenöffnung wird mit einem Mullappen bedeckt. Die über dem Spundloch sich bildende Schaummasse, bei recht starker Gärung sogar verhärtete Hefe, muß oft entfernt und das Spundloch mit einem leinenen Lappen gereinigt werden, sonst fault die Schaummasse und verdirbt den Wein.

Ist die erste Gärung beendet, nach etwa 4—5 Wochen, so füllt man den Wein in ein reines Gefäß ab; fängt er an trübe zu fließen, so gießt man diesen Rest in ein besonderes Gefäß und läßt ihn darin sich setzen und klären, um ihn später zum Nachfüllen zu verwenden. Das Faß wird nun gut gereinigt, nochmals geschwefelt, wieder mit dem Wein befüllt und der Wein gezuckert. Zu 30 l Saft werden 3—4 kg Zucker mit etwas Wasser klargekocht und in das Faß gegossen; sollte das Faß nicht spundvoll werden, so gieße man von dem inzwischen klar gewordenen Wein nach, oder noch besser alten Wein. Die zweite Gärung dauert bisweilen recht lange, mitunter bis zum Frühjahr. Das Spundloch wird mit einem frischen Sandsäckchen zugedeckt. Die Gärung kann dabei entweichen, der Sauerstoff der äußeren Luft nicht eindringen. Nach Vollendung der zweiten Gärung (wenn man mit dem Ohr am Spundloch kein Rischen und Pläzen wahrnimmt, ist der Prozeß zu Ende) zieht man den Wein auf Flaschen, die gut verkorkt und verlackt werden; sie sind stehend im Keller aufzubewahren. Jetzt schon ist der Wein zu genießen, er wird aber mit der Zeit, wie Traubenweine, viel besser. Er bildet ein billiges und angenehmes Erfrischungsmittel.

Zum Ausschwefeln legt man das gereinigte Faß mit dem Spundloch nach unten auf zwei Klöße oder Stühle, stellt darunter ein altes Blech oder eine alte Schaufel mit glühenden Kohlen, darauf schüttet man eine Handvoll pulverisierten Schwefel, der Dampf dringt in das Faß und reinigt dasselbe.

Johannisbeerwein.

18 kg rote Johannisbeeren werden gewaschen, am besten abgestengelt, nach und nach in einer Schüssel gut zerdrückt und in Steintöpfe gefüllt. Nun läßt man sie 2—3 Tage gären, dann preßt man den Fruchtbrei durch ein Tuch oder eine Frucht- presse. Man erhält etwa 11 l Saft, dazu nimmt man 11 kg Zucker, die mit reichlich Wasser aufgelöst sind. In ein sauberes Faß von etwa 32 l Inhalt wird der süße Saft gegossen, das Faß durch Wasser ganz voll gefüllt, dann bringt man es in einen Raum, in dem 10 bis 12 Grad Wärme sind, die Spund- öffnung wird mit einem Mullläppchen bedeckt, das öfter aus- gewaschen wird. Nach einiger Zeit beginnt die Gärung, die in einem untergestellten Gefäß aufgefangen werden kann. Die abgeforderte klare Flüssigkeit kann wiederholt eingefüllt wer- den, der Schaum muß täglich abgenommen und immer wieder Wasser nachgefüllt werden, damit das Faß voll ist. Hört das lebhaft Gären auf, setzt man den Gärspund luftdicht auf. Ge- gen Weihnachten ist die Gärung gewöhnlich beendet. Das Faß wird dann verspundet und nun muß der Wein etwa drei Mo- nate ruhen. Im März kann man ihn auf Flaschen ziehen; man kann ihn auch in ein anderes Faß füllen, ihn vier Wochen liegen lassen und ihn dann an einem klaren Tage in sauber ge- spülte Flaschen füllen. Die Flaschen werden verkorkt und ver- lakt und stehend im Keller aufbewahrt. Der Bodensaß aus dem Fasse kann durchgegossen und zu Suppen verwendet wer- den. Der Wein wird durch längeres Liegen immer besser.

Süßmost.

Unter Süßmost versteht man ein gärungslos hergestelltes Getränk, in dem ganz oder fast ganz die Bestandteile des fri- schen Obstes erhalten bleiben. In den Süßmosten sind Frucht- und Traubenzucker, Obstsäuren, Salze, auch Ergänzungsstoffe (Vitamine) und Duftstoffe enthalten. Der Wert des alkohol- freien Mosts besteht darin, daß er erfrischend und appetit- anregend wirkt, daß er leicht verdaulich ist und die Verdauungs- organe anregt, und daß er zur Verbesserung des Geschmacks verschiedener Speisen (Salat, Kohlgerichte usw.) verwendet wer- den kann.

Süßmoste werden aus fast allen Früchten hergestellt, be- sonders aus Äpfeln und Trauben. Über die Gewinnung von Süßmost im Haushalt gibt die Hauptgeschäftsstelle für gärungslose Früchteverwertung Berlin-Dahlem, Werderstr. 16, Auskunft. Der Apparat zur Selbstherstellung ist ebenfalls von dort zu beziehen.

Das Einmachen.

Nahrungsmittel sind der Zersetzung ausgesetzt. Um sie für längere Zeit haltbar zu machen, werden sie eingemacht (Konserviert).

Allgemeine Regeln.

Obst, Gemüse, Fleisch müssen von bester Beschaffenheit und tadellos frisch sein.

Größte Sauberkeit und Aufmerksamkeit sind bei der Zubereitung erforderlich.

Obst muß, mit Ausnahme von Himbeeren, schnell und vorsichtig gewaschen werden.

Äpfel und Birnen werden am besten nach dem Schälen gleich eingemacht, damit sie an der Luft nicht braun werden, oder man legt sie in kaltes Wasser mit Zusatz von Zitronensaft oder einigen Tropfen Essig, damit sie zart bleiben.

Gemüse müssen je nach Vorschrift vorbereitet werden.

Man benutze zum Einkochen dazu bestimmte oder mit Soda ausgekochte Geräte: Holzlöffel, silberne Löffel, Obstmesser, Sieb, Durchschlag, Schaumlöffel, Mulltuch, irdene oder gut emaillierte Kochtöpfe, Kupfer- oder Messingkessel. Aus einem Kupfer- oder Messingkessel muß das fertig gekochte Obst sofort ausgeschüttet werden, damit es nicht bitter und gesundheitsgefährlich wird. Die Gefäße müssen nach jedesmaligem Gebrauch sorgfältig gereinigt werden.

Das Eingemachte wird in Gläser, Flaschen, Steintöpfe und Blechbüchsen gefüllt. Man bewahrt es an luftigem, kühlen, frostfreien Ort auf, der nicht dumpfig sein darf.

Das Eingemachte ist ab und zu nachzusehen und nötigenfalls noch einmal aufzukochen oder schnell zu verbrauchen.

Nahrungsmittel werden haltbar gemacht durch:

Absehluß der Luft,

Einwirken von starker Hitze (Sterilisieren),

Durch Zusatz von Zucker, Salz, Alkohol, Essig oder Weinsäure und durch trocknen.

Zum Einmachen von Gurken und Früchten ist „Hengstenberg's Weinessig“ unbedingt dem einfachen Essig vorzuziehen. Er ist ausgiebiger, gibt einen besseren Geschmack und ermöglicht größere Haltbarkeit.

Arten des Einmachens für Obst: Als ganze Früchte, Saft, Gelee, Marmeladen, in Dunst, im Beck, für Gemüse: in Dunst, im Beck, für Fleisch: im Beck.

Berschlüsse: Korke, Lack, Harz, Talg, Seidenpapier mit Citweiß, Pergamentpapier, Cellophan, Wattlepfropfen, Schweineblase, Deckel mit Gummiring.

Das Kochen des Zuckers zu den verschiedenen Graden.

Erster Grad: Zucker klar kochen. Der Zucker wird in Wasser gelöst, auf dem Feuer unter Rühren aufgekocht und geschäumt, bis er klar ist. Man nennt dieses den Zucker läutern oder klären. Zum Einkochen in Dunst und im Beck.

Zweiter Grad: Die Flüssigkeit muß weiter kochen, bis sie in Tropfen vom Löffel fällt. Zum Einkochen von Kompotts.

Dritter Grad: Zucker zur Fadenprobe kochen. Hat der Zucker noch einige Minuten weiter gekocht, so nimmt man einen Tropfen Zucker auf den Zeigefinger, drückt ihn gegen den Daumen, entfernt die Finger behutsam voneinander. Bildet der Zucker dann einen Faden, so ist der dritte Grad erreicht. Zum Einkochen von Früchten, die mit viel Zucker eingekocht werden.

Vierter Grad: Zucker zum Bruch kochen. Man läßt den Zucker auf lebhaftem Feuer weiterkochen, gibt 2 knappe Eßl. Stärkesirup hinzu oder 2 Eßl. Essig auf $\frac{1}{2}$ kg Zucker. Die Zuckerlösung muß dicklich werden, hin und wieder pinselt man die Wand des Topfes mit Wasser ab, damit der Zucker nicht abstirbt. Man versucht nun mit einem Holzlöffel etwas Zuckerlösung in Eiswasser zu tauchen; läßt sich der Zucker leicht brechen und klebt nicht mehr, dann ist der Zucker zum Bruch gekocht. — Oder man kocht den Zucker gelblich, dann braucht man keine Probe zu machen. Man verwendet ihn zum Kochen von Bonbons, kandierten Nüssen, gesponnenem Zucker. Letzteren verwendet man zur Verzierung von Kaiser-, Eistorten oder Eis.

Fünfter Grad: Zucker zu Karamel kochen. Der Zucker muß weiter kochen (ohne Stärkesirup), bis er bräunlich wird.

Das Einschwefeln der Früchte.

Die Früchte werden zu Kompott gekocht, wie es in den einzelnen Rezepten angegeben ist. Die sehr sauberen, nassen Gläser müssen einen umgebogenen Rand haben. In einem Topf

zündet man einen Schwefelfaden an, hält die zu schwefelnden Gläser darüber. Man legt ein Tuch leicht über das Glas und den Schwefeltopf, damit der Schwefeldampf nicht in das Gesicht kommt. Das Glas muß ganz mit weißem Dampf gefüllt sein, dann tut man das heiße Kompott, bis zweifingerbreit vom Rande mit reichlich Saft, hinein. Nun hängt man einen angezündeten Schwefelfaden in das Glas und läßt durch Ueberdecken eines Glases den Raum sich wieder mit weißem Dampf füllen. Von einer zweiten Person wird nun schnell die gewaschene, mit Salz abgeriebene, gut gewässerte, mit einem Tuch abgetrocknete Schweineblase überzogen und schnell fest verbunden und ringsherum beschnitten. Sind die Früchte gut eingeschwefelt, so zieht sich die Blase nach innen; geschieht das nicht, so muß noch einmal aufgemacht und geschwefelt werden. Die Gläser dürfen nur am trocknen Ort aufbewahrt werden, da sonst die Schweineblase weich wird.

Das Einmachen von Früchten und Gemüsen in Blechbüchsen und Flaschen.

Unumgänglich nötig ist zum Gelingen der durchaus luftdichte Verschlus, welcher bei Blechbüchsen durch Verlöten und bei Flaschen durch genau schließende Korke bewirkt wird. Man muß Gemüse und Früchte ganz frisch verwenden; Früchte und Gemüse müssen gar sein.

Die Blechbüchsen müssen von gut verzinnem Eisenblech sein und verlötet werden. Man füllt die vorbereiteten Gemüse oder Früchte soweit ein, daß zwischen Früchten und Deckel 1 cm Zwischenraum bleibt.

Die verlöteten Blechbüchsen werden aufrecht nebeneinander in einen passenden Topf gestellt und soviel kochendes Wasser übergeworfen, daß es etwa zweifingerbreit über den Büchsen steht, dann setzt man den Topf auf das Feuer. Wenn auf der Oberfläche des Wassers sich an einer Stelle ununterbrochen Bläschen zeigen, dann ist das ein Zeichen dafür, daß eine Büchse eine Öffnung hat. Man merkt sich genau die Stelle, nimmt die Büchse heraus und verlötet die Öffnung. Hat man sich überzeugt, daß alle Büchsen luftdicht sind, bedeckt man den Topf mit einem Deckel und läßt das Wasser so lange kochen, wie es in den einzelnen Rezepten angegeben ist. Verdunstet das Wasser, muß kochendes Wasser zugegeben werden. Man muß mehrmals nachsehen, ob eine Büchse undicht geworden ist. Haben die Büchsen lange genug gekocht, nimmt man sie heraus, legt sie in kaltes Wasser; erneuert es oft, damit dieselben schnell

abfühlen. Die Büchsen müssen an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahrt werden. Ist der Deckel der Büchsen etwas nach innen eingedrückt, so sind sie gut, ist der Deckel nach außen gewölbt, so ist das ein Zeichen, daß der Inhalt schlecht ist.

Die *F l a s c h e n* füllt man soweit, daß zwischen Inhalt und Korken 3 cm Zwischenraum bleibt. Die vorbereiteten Korken werden mit einer Pfropfmaschine oder mit einem Holzhammer in den Flaschenhals getrieben. Man verbindet die Flaschen mit Bindfaden, stellt sie in einen Kochtopf, der so hoch wie die Flaschen ist und mit Heu oder Holzwolle ausgelegt sein muß und gießt soviel kaltes Wasser ein, daß es bis zur Hälfte des Flaschenhalses steht, dann setzt man den Topf auf das Feuer. Das Wasser muß aufkochen und dann langsam $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde kochen, es kommt auf die Größe der Flaschen an. Der Topf wird vom Feuer genommen, die Flaschen aus dem Wasser genommen, gut abgetrocknet und gut verlackt.

Das Eindünsten der Früchte und Gemüse in Flaschen.

Darunter versteht man folgendes Verfahren: Rohe Früchte werden ohne Zucker oder mit geläutertem Zucker übergossen, in Flaschen gefüllt. Die Flaschen verkorkt und verbindet man, setzt sie in einen Kochtopf, der mit Heu ausgelegt ist, und gießt kaltes Wasser auf, daß es bis an den Hals der Flaschen reicht und kocht die Flaschen so lange, wie es in den einzelnen Rezepten angegeben ist. Die Flaschen werden nach dem Kochen verlackt. Flaschen von $\frac{1}{2}$ kg Inhalt kochen 20 Minuten, Flaschen von 1 kg Inhalt kochen 30 Minuten.

Von Gemüse dünstet man auf diese Weise Schneidebohnen und Erbsen ein. Näheres sagen die betreffenden Rezepte.

Das Einfüllen des Eingemachten.

Das Eingemachte füllt man in Töpfe, Gläser und Flaschen, die gut gereinigt und keimfrei gemacht sind, indem man sie trocken mit Rum ausspült oder naß schwefelt oder vorsichtig im heißen Ofen trocknet.

Um das Plätzen der Gläser beim Einfüllen der heißen Früchte oder Gelees zu verhindern, stellt man die Gläser auf ein angefeuchtetes Tuch, welches man bis zur halben Höhe um die Gläser herumschlägt oder indem man die Gläser auf die Herdplatte stellt.

Der Verschluß.

Die Haltbarkeit des Eingemachten hängt von einem luftdichten Verschluß ab. Das Eingemachte kann entweder heiß oder nach dem Erkalten verschlossen werden. Flaschen schließt man mit Korken, die verlackt werden. Nur die mit Weinstein eingemachten Säfte werden mit einem Nulläppchen verbunden oder aufgekocht, verkorkt, verlackt.

Die Korken werden in heißem Wasser geweicht, abgetrocknet und in Rum getaucht.

Das in Zucker Eingemachte oder Gelee wird in Töpfe oder Gläser gefüllt, mit einem passend geschnittenen weißen Papierblättchen, das in Rum getaucht ist, belegt und mit einem mit lauwarmem Wasser angefeuchteten, abgetrockneten Pergamentpapier verbunden. Statt Pergamentpapier kann man Cellophan oder 3—4 Blättchen Seidenpapier verwenden, die man mit Eimeiß bestreicht, nacheinander über das Glas legt und nach außen um den Rand drückt. Dazu muß das Eingemachte kalt sein. Ein sehr guter, aber teurerer Verschluß ist Schweineblase. Sie wird gewaschen, mit Salz abgerieben und einige Stunden gewässert, mit einem Tuch abgetrocknet und fest umgebunden.

Marmeladen, Pflaumenkreide (Pflaumenmus), Preiselbeeren kann man nach dem Erkalten mit einem in Rum getauchten Papier belegen und mit Pergamentpapier verbinden.

Aufbewahrung des Eingemachten.

Das Eingemachte ist mit Inhaltsbezeichnung und Jahreszahl zu versehen.

Das Eingemachte muß an einem trocknen, frostfreien, dunkeln, luftigen, kühlen Ort aufbewahrt werden. Eingemachtes in Flaschen muß aufrecht gestellt werden. Dampfe Schränke und übler Geruch lassen das Eingemachte verderben.

Gewinnung der Fruchtsäfte.

Der Saft wird den Früchten auf verschiedene Art entzogen. Die Früchte, wie Johannis- und Himbeeren, werden in einem irdenen Topf zerdrückt und in ein kochendes Wasserbad gestellt, bis sie heiß sind, oder sie werden gleich in einem Kochgefäß zerdrückt und heiß gemacht. Früchte, wie Apfel, Stachelbeeren, Blaubeeren, Quitten werden mit Wasser weich gekocht.

Der betreffende Fruchtbrei wird auf ein Haarsieb geschüttet, welches mit einem Mulltuch ausgelegt ist. Den Saft läßt man ablaufen, ohne den Brei zu drücken. Man kann das Mulltuch auch an die vier Beine eines umgekehrten Stuhles binden und den Saft in eine untergestellte Schale ablaufen lassen.

Von Kirschen, Erdbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren, Blaubeeren kann der Saft durch eine Fruchtpresse oder einen Leinenbeutel ausgepreßt werden.

Der gewonnene Saft wird mit oder ohne Zucker eingekocht und auch zu Gelee verwendet.

Der Saft von Kirschen, Erdbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren, Blaubeeren kann auch durch Zusatz von Wasser und Weinstein säure gewonnen werden. Der Weinstein saft wird mit dem Zucker eine Stunde gerührt.

Das Kochen von Gelees.

Zu Gelees wird der Fruchtsaft mit dem Zucker aufgekocht, einmal der Schaum abgenommen, dann auf nicht zu schwachem Feuer so lange gekocht, wie in den Rezepten angegeben ist. Man macht die Probe, ob das Gelee gut ist, indem man einen Tropfen auf einen kalten Teller gibt, derselbe muß dann stehen bleiben. Nun hebt man den Schaum vorsichtig vom Rande aus ab. Der Schaum kann zum Süßen von Obstsuppen verwendet werden. Das Kochen der Gelees erfordert große Aufmerksamkeit, da eine bestimmte Zeitdauer nicht angegeben werden kann. Sollte ein Gelee zu dünn gekocht sein, so wird es durch längeres Kochen nicht mehr steif. Man nehme nicht zu große Gläser zu Gelees. Die Gelees werden nach dem Erkalten verbunden.

Wenn das Gelee etwas zu weich ist, ist es gut, die Gläser einige Tage in einem mäßig warmen Ofen stehen zu lassen.

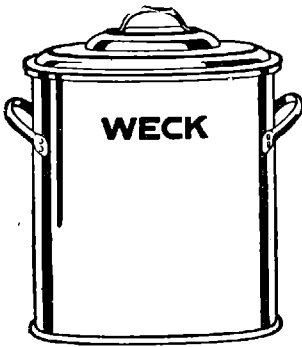
Die Frischhaltung

aller Nahrungsmittel mit den Einkochapparaten, Konserbengläsern und Gummiringen der Firma Weck, Öflingen.

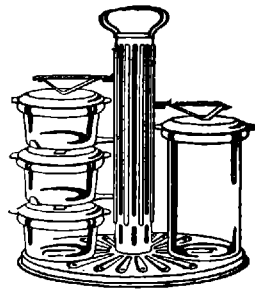
Das seit einigen Jahren bekannt gewordene Verfahren, Nahrungsmittel wie Früchte, Gemüse, Fleisch usw. in dem Sterilisierungsapparat, Marke Weck, einzukochen und lange frisch zu erhalten, kann nur empfohlen werden, ganz besonders

für ländliche Hauswirtschaft. In jedem größeren Orte sind Verkaufsstellen der Firma Weck, Öflingen. Anweisungen und Rezepte werden zugegeben.

Wenn wir über die Kunst des Einmachens schreiben, dürfen wir, um uns den Vorwurf der Unvollständigkeit zu ersparen, nicht unterlassen, auf ein in neuerer Zeit bekannt gewordenes und in wenigen Jahren über die ganze Erde verbreitetes Verfahren besonders aufmerksam zu machen. Wir meinen die Einrichtungen zur „Frischhaltung aller Nahrungsmittel“ von der Firma Weck u. Co., Öflingen (Baden). Das Verfahren wirkt so sicher konservierend, daß man es nicht genug empfehlen kann. Eine ausführliche Beschreibung gestattet uns



Der Sterilisiertopf.



Der Sterilisierapparat.

(Marke Weck.)

der in diesem Buche zur Verfügung stehende Raum allerdings nicht. Doch möchten wir kurz mitteilen, daß das Verfahren auf der Anwendung des von dem Franzosen Appert um 1810 aufgestellten Erfahrungsgrundsatzes beruht, daß erhitzte Nahrungsmittel unter Luftabschluß aufbewahrt sich halten, und des bekannten Naturgesetzes, daß Körper sich beim Erhitzen ausdehnen und beim Erkalten wieder zusammenziehen.

Die Nahrungsmittel werden bei diesem Verfahren in Gläser getan, deren oberer Rand glatt abgeschliffen ist. Auf diesen Rand wird ein Gummiring gelegt und darauf ein Glasdeckel, dessen Rand ebenfalls glatt abgeschliffen ist. Das so vorbereitete Glas wird auf den Apparat unter Federdruck gestellt und der Apparat in das Wasser des Sterilisiertopfes, dessen Deckel eine Öffnung hat zum Einstellen des Thermometers, gesetzt. Jetzt wird das Wasser erhitzt bis auf einen

für den betreffenden Glasinhalt bestimmten Grad, welche Temperatur man dann eine gewisse Zeit auf den Inhalt einwirken läßt. Dann nimmt man den Apparat mit den Gläsern aus dem Wasser und läßt sie abkühlen, worauf man die Gläser unter dem Federdruck wegnehmen kann, da dieselben nunmehr luftdicht abgeschlossen sind.

Die Erhitzung hatte den Zweck, etwa dem Inhalte anhaftende, das Verderben desselben verursachende Keime, Sporen, Bakterien zu töten. Gleichzeitig dehnte sich aber auch der Inhalt aus. Bei dem Erkalten zog letzterer sich wieder zusammen, wodurch bewirkt wurde, daß oberhalb des Inhaltes im Glase sich ein luftverdünnter Raum gebildet, da der Federdruck den Deckel so fest auf Gummiring und Glas drückte, daß die beim Erhitzen ausgetretene Luft nicht wieder in das Glas eindringen konnte. Nachdem nun der Federdruck aufgehoben ist, wirkt der von außen auf den Deckel lastende atmosphärische Druck der Luft so stark, daß der Deckel nicht abgehoben werden kann. Man öffnet das Glas, indem man an einem Ohr des Gummiringes zieht, bis Luft in das Glas eindringen kann. Auf diese Weise lassen sich Nahrungsmittel wie Gemüse, Obst, Früchte, Fleisch, Fische usw. jahrelang frisch und gebrauchsfähig erhalten. Zudem ist dieses Verfahren auch noch billiger und sparsamer als das bisher geübte, die Früchte usw. in starken Zuckerlösungen in Töpfe einzulegen, weil der Zucker nicht als Konservierungsmittel, sondern nur zur Geschmacksverbesserung dient, und dementsprechend in geringeren Mengen zur Verwendung kommen kann. Dabei behalten die Nahrungsmittel auch noch ihren eigenen Geschmack und ihr Aroma in voller Güte, was bei dem alten Verfahren ausgeschlossen ist.

Früchte in Gläsern von Weck.

Man kocht die Zuckerlösung und schäumt sie aus. Zu einem Glas rechnet man $\frac{1}{3}$ des Glasinhalts Zuckerlösung — auf 1 l Wasser 400 bis 500 g Zucker.

Die Früchte werden nicht vorgekocht, sie werden fest bis zum Rand des Glases eingefüllt, weil die Früchte durch die Hitze zusammenfallen. Die Zuckerlösung wird kalt oder heiß übergeworfen bis 1—2 cm vom äußeren Rande des Glases. Die Gläser werden nach Vorschrift verschlossen und sterilisiert.

Wird die Zuckerlösung kalt aufgefüllt, setzt man die Gläser mit kaltem Wasser in den Wecktopf.

Wird die Zuckertlösung heiß aufgefüllt und die Gläser gleich aufgesetzt, dann muß das Wasser im Wecktopf etwas warm sein. Der Unterschied der Temperatur zwischen dem Inhalt der Gläser und dem Wasser im Wecktopf darf nicht zu groß sein.

Die Früchte können auch ohne Zuckertlösung haltbar gemacht werden, indem man sie mit Zucker durchstreut, einige Stunden stehen läßt, dann mit dem Saft einfüllt und nach Vorschrift sterilisiert.

Das Wasser muß beim Sterilisieren recht langsam erhitzt werden.

Die Dauer des Sterilisierens richtet sich nach Art der Früchte und nach der Höhe und Weite der Gläser.

Das Reinigen der Gläser, Deckel, Ringe.

Gläser, Deckel, Gummiringe müssen von tadelloser Beschaffenheit sein. Die Ringe werden nach dem Gebrauch gereinigt und flach liegend aufbewahrt.

Die Gläser und Deckel werden in heißer Sodalösung mit einer Bürste gewaschen, dann in kaltem Wasser gut gespült, zum Ablaufen umgekehrt hingestellt, sie werden nicht ausgetrocknet.

Die Gummiringe werden in warmer Sodalösung gewaschen, mehrmals kalt gespült, auf ein trockenes Leinentuch gelegt, das Tuch übergeschlagen zum Trocknen; sie sollen nicht gerieben werden. Die Ringe werden trocken auf das Glas gelegt.

Nach dem Einfüllen des Inhalts werden die Ränder der Gläser, wenn sie nicht sauber geblieben sind, mit einem in heißes Wasser getauchten Leinentuch abgerieben.

Erdbeeren in Gläsern von Weck I.

500 g Erdbeeren,
 $\frac{1}{4}$ l Wasser,
 300 g Zucker,

Rum oder Arrak,
 Rote Speisefarbe,
 etwas Zitronensaft.

Der Zucker wird mit dem Wasser geläutert und zum Abkühlen hingestellt. Die Erdbeeren werden einzeln in Arrak oder Rum gespült, der Kelch mit dem Stiel wird vorsichtig abgeschnitten, damit der Saft nicht ausfließt. Der Zucker wird mit wenig roter Speisefarbe gefärbt. Die Erdbeeren werden in die Zuckertlösung gelegt, etwas Zitronensaft dazugegeben und auf schwachem Feuer langsam bis zum Kochen gebracht. Die Erdbeeren müssen in dem Saft abkühlen, dann in Gläser gefüllt

werden, der Saft muß die Erdbeeren gut bedecken, sie werden nach Vorschrift geschlossen, langsam auf 75 Grad erhitzt und $\frac{1}{4}$ Stunde sterilisiert.

Erdbeeren in Gläsern von Weck II.

Von reifen Erdbeeren werden die Kelche mit den Stielen vorsichtig abgeschnitten, dann werden die Früchte gut gewaschen, fest in die Gläser gefüllt und mit der heißen Zuckerlösung übergossen, auf 1 l Wasser 400 g Zucker. Die Gläser werden nach Vorschrift geschlossen, langsam auf 80 Grad erhitzt, 20—30 Minuten sterilisiert.

Erdbeeren mit Zuckerzugabe: auf 500 g Erdbeeren 125 g Zucker. Die vorbereiteten Früchte werden auf einer flachen Schüssel eingezuckert, bleiben an kühlem Ort bis zum nächsten Tage stehen. Dann werden sie in die Gläser gefüllt und wie vorher sterilisiert.

Stachelbeeren in Gläsern von Weck.

Die vorbereiteten Stachelbeeren werden mit einer Stopfnadel mehrmals durchstochen und recht fest in die vorbereiteten Gläser gefüllt. Die heiße Zuckerlösung, auf 1 l Wasser 600 g Zucker, wird übergegossen, nach Vorschrift verschlossen und langsam auf 80 Grad erhitzt und 20—30 Minuten sterilisiert.

Rhabarber in Gläsern von Weck.

Der geschälte Rhabarber wird in $1\frac{1}{2}$ cm lange Stücke geschnitten, in der Zuckerlösung 2 Minuten gebrüht, erkaltet, fest in die Gläser gefüllt, mit der heißen Zuckerlösung übergossen, nach Vorschrift geschlossen und bei 80 Grad 20 Minuten sterilisiert. Der rote Rhabarber ist am besten, wird nicht geschält.

Kirschen oder Mirabellen in Gläsern von Weck.

Die gewaschenen Kirschen befreit man von den Stielen, füllt sie fest in die Gläser, übergießt sie mit der kalten Zuckerlösung, für süße Kirschen auf 1 l Wasser 300 g Zucker, für saure Kirschen (Bierkirschen) auf 1 l Wasser 5—600 g Zucker. Dann werden sie bei 80 Grad in 20—30 Minuten sterilisiert.

Simbeeren oder Brombeeren in Gläsern von Weck.

Große Simbeeren werden ungewaschen dicht in die Gläser gefüllt und weiter mit Zuckerlösung oder mit Zuckerzugabe bereitet wie Erdbeeren. Zu 500 g Brombeeren 250 g Zucker.

Blaubeeren (Heidelbeeren) in Gläsern von Weck.

Die Blaubeeren werden verlesen, gewaschen, müssen abtropfen. Sie bleiben über Nacht in einer Schüssel mit Zuckergemisch — auf 500 g Beeren 150—200 g Zucker — an kühlem Ort stehen. Am nächsten Tage werden sie eingefüllt, geschlossen, auf 80 Grad langsam erhitzt und 20—30 Minuten sterilisiert.

Pfirsiche in Gläsern von Weck.

Die Pfirsiche werden gewaschen, die Haut wird abgezogen, sie können ganz oder geteilt eingeweckt werden. Die Früchte werden, mit der runden Seite nach außen, fest in die Gläser gefüllt, mit der kalten Zuckermischung übergossen und nach Vorschrift sterilisiert. Man kann auf 500 g Früchte 5 abgezogene Kerne dazwischen legen. Zuckermischung: auf 1 l Wasser 500 g Zucker.

Ganze Früchte werden langsam auf 80 Grad erhitzt und 25—30 Minuten sterilisiert.

Salbe Früchte werden langsam auf 80 Grad erhitzt und 20—25 Minuten sterilisiert.

Aprikosen in Gläsern von Weck.

Die Aprikosen werden gewaschen, mit einem Durchschlag einen Augenblick in kochendes, dann in kaltes Wasser getaucht, die Haut wird abgezogen. Weitere Zubereitung wie bei Pfirsichen.

Reineclauden in Gläsern von Weck.

Die Früchte werden gewaschen, gespickt, weiter bereitet wie Pfirsiche. Die Reineclauden müssen sehr langsam auf 80 Grad erhitzt und 25—30 Minuten sterilisiert werden.

Birnen in Gläsern von Weck.

Die Birnen werden geschält, die großen geteilt, das Kernhaus entfernt. Man legt die Birnen mit der gewölbten Seite nach außen in die Gläser, füllt die kalte Zuckermischung — auf 1 l Wasser 400 g Zucker — über, verschließt und erhitzt langsam auf 90 Grad und sterilisiert 25—30 Minuten.

Birnen in Zuckereisiglösung: auf $\frac{1}{2}$ l Wasser, $\frac{1}{2}$ l Hengstenbergs Weinessig, 600 g Zucker. — Diese Lösung wird kalt über die Birnen gegossen und weiter bereitet wie vorher.

Apfel in Gläsern von Weck.

Die geschälten Äpfel werden in Hälften oder Viertel geteilt, das Kernhaus entfernt, in Gläser gelegt, mit der kalten Zuckerslösung — auf 1 l Wasser 400 g Zucker — übergossen und bei 80 Grad in 20—25 Minuten sterilisiert.

Hagebutten in Gläsern von Weck.

Die vorbereiteten Hagebutten füllt man in die Gläser, übergießt sie mit einer Zuckereisigslösung: auf $\frac{1}{2}$ l Wasser, $\frac{1}{2}$ l Hengstenbergs Weinessig, 750 g Zucker. Man sterilisiert bei 80 Grad 20 bis 30 Minuten.

Pflaumen in Gläsern von Weck.

Pflaumen können ungeschält und dann gespickt oder geschält (wie Aprikosen) eingekocht werden. Eine Zuckerslösung — auf 1 l Wasser 500 g Zucker — wird kalt auf die Früchte gegossen, nach Vorschrift sterilisiert, wie die Pfirsiche.

Pflaumen mit Zuckerszugabe. Die vorbereiteten Pflaumen können entsteint in die Gläser gelegt und Zucker dazwischen gestreut werden. Auf 500 g Früchte — 125 g Zucker. Die Pflaumen werden sehr langsam auf 80 Grad erhitzt und 25—30 Minuten sterilisiert.

Pflaumen ohne Zucker zum Kuchenbelag (Pflaumenkuchen). Die Pflaumen werden gewaschen, in Hälften geteilt, in Gläser gefüllt, langsam auf 80 Grad erhitzt, in 25 bis 30 Minuten sterilisiert.

Kompott oder Mus in Gläsern von Weck.

Man bereitet nach den Rezepten von den betreffenden Früchten ein Kompott oder Mus, füllt es heiß in die Gläser, läßt es offen erkalten, verschließt nach Vorschrift und sterilisiert bei 90 Grad in 25—30 Minuten.

Wenn der Inhalt heiß eingefüllt wird, muß man die Gläser auf ein mehrfach zusammengelegtes, feuchtes Tuch stellen.

Gemüse in Gläsern von Weck.

Man verwende nur das beste und vollkommen frische Gemüse. Dasselbe wird gepuht, gewaschen, es bleibt ganz oder wird in Stifte oder Scheiben geschnitten. Man rechnet für ein Glas $\frac{1}{3}$ des Inhalts Salzlösung von 1 l Wasser und 10 g Salz. Das Gemüse wird in das kochende Salzwasser gegeben und in

offenem Gefäß aufgekocht. Das Gemüse wird heiß eingefüllt, mit dem Kochwasser übergossen und nach Vorschrift sterilisiert.

Mohrrüben, Kohlrabi, Bohnen in Gläsern von Weck.

Die Gemüse werden nach Vorschrift zubereitet und bei 98 Grad in 60—90 Minuten, je nach Größe der Gläser sterilisiert.

Erbsen in Gläsern von Weck.

Die jungen Erbsen werden gewaschen, müssen abtropfen, man kocht sie in der Salzlösung halb weich und verfährt weiter nach Vorschrift und sterilisiert bei 98 Grad in 60 Minuten.

Blumenkohl, Rosenkohl in Gläsern von Weck.

Der Kohl wird vorbereitet, in kochende Salzlösung gelegt, aufgekocht, heiß in die Gläser gefüllt, die auf ein mehrfach zusammengelegtes, feuchtes Tuch gestellt sind, mit dem Kochwasser bei 98 Grad in 60 Minuten sterilisiert.

Spargel in Gläsern von Weck.

Die Spargel sollen möglichst von gleicher Stärke sein, sie werden geschält, gewaschen, gleich lang geschnitten. Sie werden mit den Köpfen nach oben in die Gläser gefüllt, auf ein mehrfach zusammengelegtes, feuchtes Tuch gestellt und kochend-heißes, ungesalzenes Wasser übergossen, nach Vorschrift verschlossen und Gläser von 1 l Inhalt bei 90 Grad in 90 Minuten, größere Gläser in 100 Minuten sterilisiert.

Ganze Tomaten in Gläsern von Weck.

Die Tomaten werden gewaschen, in Gläser gefüllt, kalte Salzlösung übergossen, nach Vorschrift verschlossen, langsam auf 80 Grad erhitzt und in 30—40 Minuten sterilisiert.

Pilze in Gläsern von Weck.

Die Pilze müssen möglichst jung und durchaus frisch sein. Sie werden nach Vorschrift vorbereitet und in gut emailliertem Topf 10 Minuten gekocht.

Bitterpilze, wie Reizker, müssen mit kochendem Wasser übergossen und gewaschen werden, dann werden sie gekocht, die bittere Brühe wird fortgegossen, in Gläser gefüllt, kochendes, leicht gesalzenes Wasser übergossen.

Die andern Pilze werden in wenig kochendes Wasser gegeben und 10 Minuten in offenem Topf gekocht. Dann füllt man sie mit einem Schaumlöffel in die Gläser, die auf nassen, mehrfach zusammengelegten Tüchern stehen, die bis 2 cm unter dem Rand herum gelegt werden. — Die Brühe im Topf salzt man leicht, kocht sie noch ein paar Minuten, gießt sie durch ein nasses Tuch oder ein feines Sieb in einen Topf, läßt den schleimigen Rest zurück. Man füllt die Brühe über die Pilze, daß sie mit diesen gleich steht. Die Gläser werden verschlossen und bei 98 Grad in 60—90 Minuten sterilisiert, je nach Größe der Gläser.

Steinpilze, Pfefferlinge in Gläsern von Weck.

Die Steinpilze werden vorbereitet, siehe: Steinpilze. Die Pfefferlinge werden verlesen, die Stiele beschnitten, gewaschen. Die weitere Zubereitung nach Vorschrift.

Champignons in Gläsern von Weck.

Die Pilze werden gut gewaschen, die kleinen und großen gesondert. Von den kleinen Champignons werden die Stiele etwas beschnitten, die Pilze mit Wasser gebürstet und in schwaches Zitronen- oder Essigwasser gelegt, damit sie zart bleiben. Bei den großen Pilzen wird der Stiel abgeschnitten, die Haut vom Hut — vom Rande nach der Mitte — abgezogen. Die Pilze werden durchgeschnitten, die Lamellen entfernt. Man achte auf Würmer. — Die Champignons werden weiter nach Vorschrift zubereitet.

Morcheln in Gläsern von Weck.

Die Pilze, siehe: Morcheln vorbereiten, werden in reichlich kaltem Wasser unter Rühren mit einem Schaumlöffel bis zum Kochen gebracht, dann werden sie herausgenommen, gewaschen, die Stiele beschnitten. Die Morcheln werden weiter nach Vorschrift zubereitet.

Fleisch in Gläsern von Weck.

Das Sterilisieren von Fleischspeisen ist schwieriger als das von Obst und Gemüse. — Für Anwendung des Verfahrens ist die Anschaffung eines Sterilisierlehrbuches von Weck: „Kocher auf Vorrat“, notwendig.

Das Einmachen.

Stachelbeeren in Flaschen I.

Unreife Stachelbeeren werden von den Stielen und Blüten befreit, mit einem Tuch gut abgerieben, dann fest in naß geschwefelte Flaschen gefüllt. Die Flaschen setzt man in einen Kochtopf, der mit Heu ausgelegt ist, füllt bis zur Höhe des Flaschenhalses kaltes Wasser auf und läßt einmal aufkochen, nimmt die Flaschen heraus, schüttelt die Flaschen tüchtig, der hierdurch entstehende leere Raum muß wieder mit Stachelbeeren gefüllt werden, die man einer der gekochten Flaschen entnimmt. Man korkt und verlackt oder verharzt die Flaschen. Beim Gebrauch werden die Stachelbeeren wie frische behandelt.

Stachelbeeren in Flaschen II.

Unreife Stachelbeeren werden vorbereitet, mit einem Tuch abgerieben, gebrüht, bis sie an die Oberfläche steigen. Dann werden sie mit einem Schaumlöffel auf eine Schale zum Abkühlen gegeben, in geschwefelte Flaschen gefüllt und auch von oben geschwefelt, schnell verkorkt und verlackt.

Stachelbeer-saft.

2½ kg Stachelbeeren,	1 l Saft,
3½ l Wasser,	500 g Zucker.

Reife oder unreife Stachelbeeren werden vorbereitet, gewaschen und mit dem Wasser gut verkocht, siehe: Gewinnung der Fruchtsäfte. Der gewonnene Saft wird gemessen und mit dem Zucker unter Schäumen 15 Minuten gekocht. Der Saft kann heiß oder kalt in Flaschen gefüllt, verkorkt und verlackt werden.

Siehe: Restverwendung von Früchten.

Stachelbeer-gelee.

2½ kg Stachelbeeren,	½ l Saft,
2½ l Wasser,	500 g Zucker.

Die Stachelbeeren müssen ausgewaschen, aber unreif sein, sie werden vorbereitet, gewaschen, mit dem Wasser gut verkocht, siehe: Gewinnung der Fruchtsäfte. Der gewonnene Saft wird gemessen und mit dem nötigen Zucker aufgekocht, einmal der Schaum abgenommen, dann auf nicht zu schwachem Feuer etwa ½ bis ¾ Stunde gekocht. Das Gelee ist gut, wenn ein Tropfen auf einem Teller stehen bleibt. Nun hebt man noch einmal den Schaum vorsichtig vom Rande aus ab.

Der Schaum kann zum Süßen von Obstsuppen verwendet werden. Man füllt das Gelee in Gläser, die man auf ein nasses Tuch stellt, um das Platzen zu verhindern. Nach dem Erkalten legt man ein Kumpapier über und verbindet die Gläser mit angefeuchtetem, abgetrockneten Pergamentpapier. Siehe: Restverwendung von Früchten.

Geschwefelte Stachelbeeren.

500 g Stachelbeeren, 200 g Zucker,	1 Messersp. doppeltkohlensaures Natron, knapp $\frac{1}{4}$ l Wasser.
---------------------------------------	--

Die Stachelbeeren werden gewaschen, von Blüten und Stielen befreit und gewogen. Der Zucker wird mit dem Wasser klar gekocht, die Früchte und Natron werden hineingeschüttet und gekocht, bis sie weich sind. Das weitere Verfahren siehe: Das Einschwefeln der Früchte.

Stachelbeeren in Zucker zur Verzierung.

$\frac{1}{4}$ l Wasser, $\frac{3}{8}$ l Weingeist, $1\frac{1}{2}$ l Kirschblätter,	500 g Stachelbeeren, 500 g Zucker.
--	---------------------------------------

Die Stachelbeeren werden vorbereitet. An der Blüten- seite wird ein Stückchen abgeschnitten und mit einer Haarnadel die Kerne entfernt, die Stachelbeeren wäscht man und schüttet sie auf ein Sieb zum Abtropfen.

Am Tage, bevor man die Stachelbeeren einmachen will, werden die gewaschenen Kirschblätter gehackt oder durch die Fleischmaschine getrieben, mit dem Weingeist übergossen und verbunden. Am nächsten Tage gießt man den Weingeist über ein Sieb. Die Stachelbeeren werden mit dem Weingeist auf geschlossenem Feuer langsam etwa $\frac{1}{4}$ Stunde gebrüht, bis sie halb weich sind. Sie werden mit einem Schaumlöffel herausgenommen, in kaltes Wasser gelegt und bleiben nachtüber stehen. Den nächsten Tag läßt man die Stachelbeeren gut abtropfen. Der Zucker wird bis zum Fadenziehen (3ter Grad) gekocht und die Stachelbeeren vorsichtig noch einige Minuten gekocht. Dann gibt man die Stachelbeeren in eine Schüssel, läßt sie unter Schütteln erkalten, füllt sie in die vorbereiteten Gläser und verbindet sie gleich mit Schweineblase.

Rhabarber.

500 g vorbereitet. Rhabarber,	$\frac{1}{8}$ l Wasser,
300 g Zucker,	1 Messerspitze Salicylsäure.

Der gewaschene, abgezogene Rhabarber wird in etwa $1\frac{1}{2}$ cm lange Stücke geschnitten. Der Zucker wird mit dem Wasser zum 2. Grad gekocht, der Rhabarber darin langsam in 3—5 Minuten gar gebrüht, herausgenommen, in ein Glas oder einen Steintopf gelegt. Der zum 3. Grad gekochte Saft wird über den Rhabarber gegossen, nach dem Erkalten wird Pergamentpapier übergelegt, die Salicylsäure übergestreut und nach Vorschrift verbunden. — Gut haltbar. Der rote Rhabarber ist am besten im Geschmack und braucht nicht geschält zu werden.

Rhabarber eingeschwefelt.

500 g vorbereitet. Rhabarber,	1 Messerspitze doppeltkohlensaures Natron,
150 g Zucker,	knapp $\frac{1}{4}$ l Wasser.

Der Rhabarber wird in etwa $1\frac{1}{2}$ cm lange Stücke geschnitten. Die Stücke werden in dem geklärten Zucker nach und nach gar gebrüht. Die Stücke müssen ganz bleiben. Weiteres Verfahren siehe: Das Einschwefeln der Früchte.

Rhabarbermarmelade: 1 kg Rhabarberstiele, 600 g Zucker. Der Rhabarber wird durch die Fleischmaschine getrieben, mit dem Zucker gemischt, zu nötiger Dicke eingekocht und eingeschwefelt.

Rhabarber in Flaschen ohne Zucker.

Der Rhabarber wird in etwa $1\frac{1}{2}$ cm lange Stücke geschnitten, die man roh in geschwefelte Flaschen unter Schütteln fest einfüllt, verkorft, verladet.

Die Rhabarberstücke können auch mit wenig Wasser aufgekocht und wie vorher in geschwefelte Flaschen gefüllt werden.

Kompott von Stachel- und Johannisbeeren.

375 g reife Stachelbeeren,	$\frac{1}{4}$ l Wasser,
375 g Johannisbeeren,	$1\frac{1}{2}$ g Salicylsäure.
1 kg Zucker,	

Die Stachelbeeren werden vorbereitet, die Johannisbeeren werden gewaschen, von den Stielen gepflückt. Der Zucker wird mit dem Wasser geläutert, dann schüttet man die Früchte hinein und kocht sie unter beständigem Rühren langsam $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunde zu einem nicht zu steifen Kompott. Ist das Kompott

fertig, rührt man die Salicilsäure gut durch, füllt das Kompott in Gläser, legt, wenn es kalt ist, ein in Rum getauchtes Papier über und verbindet mit angefeuchtetem, abgetrocknetem Pergamentpapier.

Erdbeeren in Zucker I.

500 g Erdbeeren,		knapp $\frac{1}{4}$ l Wasser,
500 g Zucker,		rote Speisefarbe.

Recht große Gartenerdbeeren werden von den Stielen befreit, dann wäscht man sie schnell ab und läßt sie abtropfen. Der Zucker wird geläutert. Da die Erdbeeren die Farbe verlieren, muß man den Zucker mit etwas roter Speisefarbe färben oder statt dessen Zitronensaft dazu geben und ihn kochend über die Erdbeeren gießen, dann läßt man diese mit Papier bedeckt stehen. Am nächsten Tage läßt man die Erdbeeren mit dem Zucker zusammen einmal aufkochen, schäumt gut ab, nimmt die Früchte mit dem Schaumlöffel heraus, kocht den Zucker noch etwas ein und gießt ihn kochend über die Erdbeeren. Am dritten Tage gießt man die Erdbeeren auf ein Sieb, kocht den Zucker unter Schäumen bis zum dritten Grade, läßt die Erdbeeren einmal darin aufkochen, nimmt sie vom Feuer, läßt sie unter fortwährendem Rütteln des Kessels etwas abkühlen, füllt sie in Gläser. Erkalte, legt man ein in Rum getauchtes Papier über und verbindet mit Schweineblase.

Erdbeeren in Zucker II.

500 g Erdbeeren,		500 g Puderzucker.
------------------	--	--------------------

Die Erdbeeren werden mit Puderzucker schichtweise in eine irdene Pfanne getan und müssen 24 Stunden stehen. Dann werden die Erdbeeren langsam zum Kochen gebracht und müssen einigemal aufwallen; so gut es geht, werden sie geschäumt und bleiben bis zum nächsten Tage stehen. Die Erdbeeren werden in weithalsige Flaschen gefüllt, die man mit Korken verschließt, welche mit Bindfaden verbunden werden. Die Gläser werden in ein Gefäß gestellt, das mit Heu ausgelegt ist, mit kaltem Wasser aufgesetzt und zum Kochen gebracht; die Gläser müssen dann im Wasser abkühlen. Die Korken müssen verlackt werden.

Erdbeeren mit Blaubeeren.

500 g Erdbeeren,		500 g Zucker.
500 g Blaubeeren,		

Die Früchte werden gut gewaschen. Zuerst läßt man die Blaubeeren mit dem Zucker eine Weile kochen, dann schüttet man die Erdbeeren dazu und läßt beides nicht zu fest einkochen.

Heiß füllt man die Früchte in Gläser; nachdem sie erkaltet sind, legt man ein in Rum getauchtes Papier über und verbindet sie mit angefeuchtetem, abgetrockneten Pergamentpapier.

Erdbeersaft I.

3½ kg Erdbeeren, | 2½ kg Puderzucker.

Auf die Erdbeeren schüttet man den Zucker, läßt sie zwölf Stunden stehen, rührt inzwischen öfter mit einem silbernen Löffel um. Danach füllt man das Ganze in ein leinenes Säckchen und läßt den Saft in 24 Stunden abtropfen. Der Saft wird in Flaschen gefüllt, die mit Rum ausgespült sind, verkorkt und verlackt. Man kann diesen Saft auch noch im Wasserbad kochen.

Siehe: Restverwendung von Früchten.

Erdbeersaft II.

500 g Erdbeeren, | Knapp ¼ l Wasser.
500 g Zucker,

Der Zucker wird mit dem Wasser zum ersten Grad gekocht und kochend über die Erdbeeren gegossen, dann läßt man den Saft durch ein Mulltuch oder Säckchen abtropfen, füllt ihn in Flaschen, verkorkt und verlackt dieselben.

Siehe: Restverwendung von Früchten.

Erdbeersaft mit Weinstein.

2½ kg Erdbeeren, | 40 g Weinstensäure,
2 l Wasser, | 1 l Saft, 1 kg Zucker.

Die Erdbeeren werden zerdrückt, mit dem aufgekochten, wieder erkalteten Wasser und Weinstensäure gut durchgerührt und müssen 24 Stunden stehen. Danach wird die Masse auf ein mit einem Mulltuch ausgelegtes Sieb zum Abtropfen geschüttet. Das im Sieb Zurückbleibende kann noch besonders ausgedrückt werden. Den so gewonnenen Saft läßt man abstehen, dann gießt man den klaren Saft ab und nimmt ihn zu dem zuerst gewonnenen Saft. Nun wird der Saft gemessen, der Zucker abgewogen, dann rührt man ihn mit dem Zucker eine Stunde. Darauf läßt man den Saft bis zum nächsten Tage stehen, nimmt den Schaum ab, der sich oben gebildet hat, füllt den Saft in Flaschen, die mit Rum ausgespült sind, und verbindet mit einem Mullläppchen. Der Saft kann auch aufgekocht, erkaltet in Flaschen gefüllt, verkorkt und verlackt werden.

Siehe: Restverwendung von Früchten.

Himbeersaft mit Weinstein.

1½ kg Himbeeren,	40 g Weinstensäure,
2 l Wasser,	1 l Saft, 1 kg Zucker.

Zubereitet wie Erdbeersaft mit Weinstein.

Himbeersaft.

3½ kg Himbeeren,	2½ kg Puderzucker.
------------------	--------------------

Ebenso zubereitet wie Erdbeersaft I.

Himbeersaft gekocht.

Auf 1 l Saft 750 g Zucker.

Der nach Vorschrift gewonnene Saft, siehe: Gewinnung der Fruchtsäfte, wird gemessen und mit Zucker unter Schäumen 10 Minuten gekocht. Den Saft füllt man heiß oder kalt in Flaschen, die mit Rum ausgespült oder geschwefelt sind. Die Flaschen werden übergeschwefelt, verkorkt und verlackt.

Siehe: Restverwendung von Früchten.

Himbeereffig.

1½ kg Himbeeren,	auf 3 l Saft 1½ kg Zucker,
1½ l Hengstenberg's Wein- essig,	

Die Früchte werden zerdrückt, mit dem Weineffig übergossen und bleiben 24 Stunden stehen. Danach wird die Masse auf ein mit einem Mulltuch ausgelegtes Sieb zum Abtropfen geschüttet. Der Saft wird gemessen. Den Zucker kocht man mit dem Wasser zum ersten Grad, gießt den Saft hinzu und läßt dieses 20 Minuten kochen. Den Saft füllt man heiß oder kalt in Flaschen, die mit Rum ausgespült oder geschwefelt sind. Die Flaschen werden verkorkt und verlackt.

Himbeergelee.

Auf 1 l Saft 1 kg Stückzucker.

Der nach Vorschrift gewonnene Saft, siehe: Gewinnung der Fruchtsäfte, wird gemessen, der Zucker gewogen, in Wasser getaucht und beides in einen Kessel geschüttet. Unter öfterem Umrühren läßt man den Saft langsam 10—20 Minuten nach Vorschrift kochen. Das Gelee ist gut, wenn ein Tropfen auf einem Teller stehen bleibt, dann füllt man das Gelee in erwärmte Gläser, die man vor dem Einfüllen mit Rum ausgespült hat. Nach dem Erkalten legt man in Rum getauchte

Papier über und verbindet die Gläser mit angefeuchtem, abgetrockneten Pergamentpapier.

Der Himbeersaft kann zur Hälfte mit Johannisbeersaft gemischt werden, das Gelee wird dann leichter steif.

Siehe: Restverwendung von Früchten.

Himbeermarmelade

oder Himbeer- und Johannisbeermarmelade.

1½ kg Himbeeren oder 750 g		750 g Johannisbeeren,
Himbeeren und		1 kg Zucker.

Ein kleiner Teil Früchte wird in dem Kochgefäß zerdrückt, etwas Zucker darin aufgelöst, dann gibt man nach und nach die übrigen Beeren und Zucker dazu und kocht die Früchte unter ständigem Rühren langsam ½—¾ Stunde zu einer nicht zu steifen Marmelade, füllt sie in Töpfe oder Gläser. Man legt ein in Rum getauchtes Papier über und verbindet die Töpfe mit angefeuchtem, abgetrockneten Pergamentpapier.

Die Marmelade kann durchgeschlagen werden.

Marmelade von Himbeeren, Johannisbeeren und Kirschen (Dreifrucht).

½ kg Himbeeren,		1 kg Zucker,
½ kg Johannisbeeren,		¼ l Wasser.
½ kg saure Kirschen,		

Der Zucker wird mit dem Wasser geläutert und kochend über die ausgeteinten Kirschen und Johannisbeeren gegossen. Erkalte wird dies mit den Himbeeren auf das Feuer genommen und etwa 20 Minuten gekocht, in Töpfe gefüllt, verbunden wie die Himbeermarmelade.

Brombeeren.

500 g Brombeeren,		350 g Zucker,
2 Stück Nelken,		¼ l Wasser.
3 g Bimt,		

Der Zucker wird mit dem Wasser bis zum dritten Grad gekocht. Die Brombeeren werden mit den Gewürzen hineingegeben, unter Schütteln einmal aufgekocht und in vorbereitete Gläser gefüllt. Am andern Tag wird der Saft von den Beeren abgegossen, die eingekocht, erkaltet über die Beeren gegossen und nach Vorschrift verschlossen.

Brombeergelee.

Zubereitet wie Himbeergelee.

Johannisbeermarmelade wie Himbeermarmelade.

Johannisbeersaft mit Weinstein
wie Himbeersaft mit Weinstein.

Johannisbeersaft gekocht.

Auf 1 l Saft 625 g Zucker, wie Himbeersaft gekocht.

Johannisbeergelee
wie Himbeergelee.

Ganze Johannisbeeren.

500 g Johannisbeeren, 500 g Zucker.

Die Früchte werden gewaschen und von den Stielen befreit, dann vermischt man sie mit dem Zucker und läßt sie 24 Stunden stehen. Dann werden sie aufgekocht und langsam unter Rütteln des Kessels 5 Minuten gekocht. Nach 24 Stunden wiederholt man dieses Verfahren. Damit der Saft sich in die Beeren einzieht, läßt man sie unter fleißigem Rütteln kalt werden. Erkalte füllt man die Früchte in Gläser, legt ein in Rum getauchtes Papier über und verbindet mit angefeuchtetem, abgetrockneten Pergamentpapier.

Johannisbeeren mit schwarzen Kirschen.

750 g Johannisbeeren,	1 kg Zucker,
750 g Kirschen,	¼ l Wasser, knapp.

Der Zucker wird mit dem Wasser geklärt, die Johannisbeeren 15 Minuten darin gekocht, die Kirschen dazugegeben und gekocht, bis sie weich sind und der Saft dickflüssig ist. In Gläser gefüllt, nach Vorschrift verschlossen.

Himbeeren oder Johannisbeeren in Flaschen ohne Zucker gekocht.

Ebenso wie Blaubeeren in Flaschen ohne Zucker gekocht.

Kirschkonfekt.

1½ kg ausgesteinte saure Kir-	¼ l Wasser,
schen (Bierkirschen),	1 Stückchen Vanille.
¾ kg Zucker,	

Die Kirschen werden ausgesteint. Einen Teil der Steine trocknet man etwas, dann stößt man diese vorsichtig und sucht die Kerne aus. Die Kirschen werden mit dem Zucker, der Vanille und den Kirschkernen zusammen auf das Feuer genommen und ½—¾ Stunde gekocht, der Saft muß dickflüssig sein.

Wer die Kerne nicht liebt, kann sie in ein Mullläppchen binden, mitkochen und dann entfernen. Wenn die Kirschchen fertig gekocht sind, werden sie in Gläser gefüllt. Nach dem Erfalten legt man ein in Rum getauchtes Papier über und verbindet sie mit angefeuchtetem, abgetrockneten Pergamentpapier.

Geschwefelte Kirschchen.

500 g saure Kirschchen (Bier- kirschchen),	200 g Zucker, etwas Wasser.
---	--------------------------------

Die Kirschchen werden ausgesteint. Das weitere Verfahren ist wie bei den geschwefelten Stachelbeeren, nur läßt man Natron fort.

Kirschchen in Flaschen.

Ebenso wie Stachelbeeren in Flaschen I.

Kirschchen in Essig.

1 kg saure Kirschchen (Bierkirschchen),	625 g Zucker, ein Stückchen Zimt,
1 l schwacher Weinessig, (Hengstenberg),	10 Nelken.

Von den Kirschchen werden die Stiele zur Hälfte abgeschnitten. Essig und Zucker werden mit Zimt und Nelken bis zum ersten Grad gekocht, dann erkaltet über die in einen Topf gelegten Kirschchen gegossen. Der Topf wird verbunden, unter öfterem Umschütteln bleiben die Kirschchen 8 Tage stehen. Danach gießt man den Saft ab, kocht ihn etwas ein und gießt ihn kalt über die Kirschchen, die man gut mit angefeuchtetem, abgetrockneten Pergamentpapier verbindet.

Kirschsaft mit Weinstein.

Die Kirschchen werden zerstampft, weiter bereitet wie Himbeersaft mit Weinstein. Nur werden bei Kirschsaft auf 1 l Saft 750 g Zucker genommen.

Kirschchen in Flaschen mit Zucker.

1½ kg saure Kirschchen (Bier- kirschchen),	750 g Zucker.
---	---------------

Man steint die Kirschchen aus und stellt das Gewicht derselben fest. Der Zucker wird mit etwas Wasser bis zum ersten Grad gekocht und auf die in einen Topf gelegten Kirschchen gegossen. Am nächsten Tage kocht man die Kirschchen mit dem

Saft 10—15 Minuten, füllt sie heiß in Flaschen, die man dann verkorkt und verlackt, oder man schwefelt sie ein, siehe: Einschwefeln der Früchte.

Kirschsaft.

1 l Kirschsaft, | 250—375 g Zucker.

Man verwendet dazu saure Kirschen (Bierkirschen). Um den Saft zu gewinnen, zerstößt man sie in einem steinernen Mörser und preßt die Masse durch ein Tuch oder man benützt eine Fruchtpresse. Den gewonnenen Saft läßt man über Nacht in einer Schale stehen, am nächsten Tage gießt man den klaren Saft ab. Der Saft wird gemessen und mit dem Zucker 15 Minuten unter Schäumen gekocht. Der Saft kann heiß oder kalt in Flaschen gefüllt, verkorkt und verlackt werden.

Reineclauden.

$\frac{1}{2}$ kg Reineclauden, | $\frac{1}{4}$ l Wasser,
 $\frac{1}{2}$ kg Zucker, | 1 Eßl. Essig.

Die Früchte müssen ausgewachsen, aber noch grün und fest sein, man reibt sie mit einem weichen Tuch ab, schneidet die Stiele etwas ab, durchsticht die Früchte mehrmals mit einer Nadel bis auf den Kern und legt sie gleich in kaltes Wasser. Dann läßt man Wasser und Essig in einem Kessel kochend werden, schüttet die Früchte hinein; wenn sie an die Oberfläche steigen, nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus und legt sie wieder in kaltes Wasser, wechselt es öfter und läßt die Früchte bis zum nächsten Tage im Wasser. Dann müssen sie auf einem Sieb abtropfen. Nun kocht man Zucker und Wasser bis zum ersten Grad, legt die Früchte hinein, läßt sie einmal aufkochen, schäumt sie, legt sie in Töpfe und gießt den Zucker, der noch etwas eingekocht ist, kochend über. Am 2. und 3. Tage kocht man den Saft allein unter Schäumen etwas ein, gießt ihn heiß über die Früchte. Am 4. Tage werden die Früchte mit dem Saft einmal aufgekocht, die Früchte herausgenommen, in Gläser oder Töpfe gelegt. Den Saft kocht man bis zum dritten Grad und gießt ihn heiß über die Früchte. Nach dem Erkalten legt man in Rum getauchtes Papier über und verbindet mit angefeuchtetem, abgetrockneten Pergamentpapier.

Breißelbeeren oder Moosbeeren.

$1\frac{1}{2}$ kg Breißelbeeren, | 750 g Zucker.

Die Beeren werden verlesen und 12 Stunden gewässert oder einige Male abgewaschen. Ein kleiner Teil Früchte wird

in dem Kochgefäß zerdrückt, etwas Zucker darin aufgelöst, dann gibt man nach und nach die übrigen Beeren und den Zucker dazu und kocht die Preiselbeeren unter öfterem Umrühren 20 bis 30 Minuten, dann füllt man sie in Gläser oder Töpfe. Erkalte, verbindet man sie mit angefeuchtetem, abgetrockneten Pergamentpapier. Moosbeeren werden ebenso zubereitet.

Preiselbeeren mit Birnen oder Äpfeln.

1½ kg Preiselbeeren,	1 kg Zucker.
½—¾ kg Birnen od. Äpfel,	

Die Preiselbeeren werden wie vorher mit dem Zucker angefeuchtet und aufgekocht, dann gibt man die geschälten, halbierten Birnen oder die in 4—6 Teile geschnittenen Äpfel hinein, läßt sie in 20—30 Minuten weich kochen.

Preiselbeeren mit Mohrrüben.

1½ kg Preiselbeeren,	500 g Zucker,
500 g Mohrrüben,	½ l Wasser.

Die vorbereiteten Mohrrüben schneidet man in ganz kleine Würfel und läßt sie im Wasser weich kochen, dann nimmt man sie heraus, gibt den Zucker ins Wasser und kocht ihn bis zum zweiten Grad. Die Preiselbeeren und Mohrrüben gibt man hinein, läßt sie etwa 20 bis 30 Minuten kochen, füllt die Masse in vorbereitete Gläser oder Töpfe und verbindet nach Vorschrift.

Preiselbeergelee.

Zubereitet wie Johannisbeergelee.

Blaubeeren in Flaschen.

Ebenso wie Stachelbeeren in Flaschen I.

Blaubeeren in Flaschen ohne Zucker gekocht.

Die gut verlesenen und gewaschenen Blaubeeren werden 5 Minuten gekocht, gleich in ausgespülte Flaschen gefüllt, sofort verkorkt und verlackt.

Geschwefelte Blaubeeren.

500 g Blaubeeren,	½ l Wasser.
100 g Zucker,	

Die Blaubeeren werden verlesen, gewaschen, auf ein Sieb geschüttet zum Abtropfen, dann in den mit dem Wasser klar gekochten Zucker geschüttet und weich gekocht. Das weitere Verfahren siehe: Das Einschwefeln der Früchte.

Blaubeer- oder Holunderbeeren-saft gekocht.

2½ kg Blaubeeren od. Holun- | 1 l Wasser,
derbeeren (Hliederbeeren), | 375 g Zucker auf 1 l Saft.

Die Beeren werden verlesen, gewaschen, mit dem Wasser in einem Messingkessel oder einem gut emaillierten Gefäß gekocht und auf ein mit einem Mulltuch ausgelegtes Sieb gegossen. Den Saft läßt man 24 Stunden abtropfen, dann wird er gemessen und mit dem Zucker unter Schäumen 15 Minuten langsam gekocht. Abgekühlt wird er in Flaschen gefüllt, verkorkt und verlackt.

Siehe: Nestverwendung von Früchten.

Blaubeersaft mit Weinstein.

Ebenso wie Himbeersaft mit Weinstein. Nur wird bei Blaubeersaft auf 1 l Saft 600 g Zucker genommen.

Siehe: Nestverwendung von Früchten.

Walnüsse zur Verzierung, vorzubereiten.

Die unreifen Nüsse (Ende Juni bis Mitte Juli) dürfen innen nicht hart sein. Man überzeugt sich davon, indem man die Nüsse mit einer Nadel durchsticht. Die Nüsse werden gewogen, mit einer Nadel von allen Seiten gespickt und in Wasser gelegt. Die Nüsse bleiben 14 Tage im Wasser stehen, daselbe wird jeden Tag erneuert. Danach schüttet man die Nüsse in kochendes Wasser und läßt sie weich kochen. Dann bereitet man sie auf zwei Arten: in Zucker und in Essig.

Walnüsse in Zucker zu Torten.

½ kg Walnüsse,	ein Stückchen Ingwer,
½ kg Zucker,	ein Stückchen Zimt,
¼ l Wasser,	6 Nelken.

Nachdem die gewässerten Nüsse in Wasser weich gekocht sind, werden sie herausgenommen und in Gläser gelegt. Der Zucker wird mit dem Wasser zum ersten Grad gekocht und erkaltet über die Nüsse gegossen. Nach 3—4 Tagen kocht man den Zucker auf, schüttet die Nüsse hinein und läßt sie 10 Minuten mit Ingwer, Zimt und Nelken kochen. Danach füllt man alles heiß in Gläser, am nächsten Tage gießt man den Saft ab, kocht ihn zum zweiten Grad und gießt ihn kochend über die Früchte. Nach dem Erkalten legt man ein in Rum getauchtes Papier über, be-

schwert die Nüsse und verbindet sie mit angefeuchtetem, abgetrockneten Pergamentpapier.

Walnüsse in Essig zu Salaten.

1 kg Walnüsse,	ein Stückchen Zimt,	
1 kg Zucker,		ein Stückchen Ingwer,
½ l Hengstenberg's Weinessig,		10 Nelken.

Nachdem die gewässerten Nüsse in Wasser weich gekocht sind, werden sie in Gläser gelegt. Dann kocht man Essig mit Zucker, Zimt, Ingwer und Nelken auf, gießt ihn heiß über die Nüsse und läßt sie drei Tage stehen. Dann gießt man den Saft ab, kocht ihn auf, gießt ihn heiß über die Nüsse; dieses wiederholt man zweimal. Das letzte Mal wird der Saft kalt übergegossen. Nach dem Erkalten legt man ein in Rum getauchtes Papier über, beschwert die Nüsse und verbindet sie mit angefeuchtetem, abgetrockneten Pergamentpapier.

Birnen zum Belegen von Torten.

500 g Birnen,	500—750 g Zucker,
2—4 Eßl. Zitronensaft,	

Die gewaschenen, geschälten Birnen werden mit einer halben Zitrone abgerieben und in Wasser gelegt, die größeren Birnen halbiert. Der Zucker wird mit ½ l Wasser bis zum zweiten Grad gekocht, Zitronensaft und Birnen werden hineingegeben und dieselben weich und klar gekocht, dann in Gläser gelegt. Der Saft wird, wenn nötig, bis zum dritten Grad eingekocht, über die Birnen gegossen und nach Vorschrift verbunden. Will man die Birnen rot haben, so wird der Zucker, bevor die Birnen hineingelegt werden, mit roter Speisefarbe gefärbt.

Birnen in Essig.

500 g geschälte Birnen,	ein Stückchen Zimt,	
250 g Zucker,		6 Nelken.
½ l Hengstenberg's Weinessig,		

Der Zucker wird mit Essig angefeuchtet und aufgekocht, der Schaum abgenommen. Die Birnen schüttet man hinein und läßt sie brühen, bis sie sich mit einer Nadel leicht durchstechen lassen, dann nimmt man sie heraus. Der Saft wird mit Zimt und Nelken zum dritten Grad gekocht und heiß über die in Gläser gelegten Birnen gegossen. Erkalte, legt man ein in Rum getauchtes Papier über und verbindet mit angefeuchtetem, abgetrockneten Pergamentpapier.

Geschwefelte Birnen.

500 g geschälte Birnen,	¼ l Wasser.
125 g Zucker,	

Die Birnen werden geschält, die größeren geteilt, das Kernhaus entfernt, kleinere Birnen bleiben ganz. Der Zucker wird mit dem Wasser zum ersten Grad gekocht, die Birnen werden hineingeschüttet und langsam gekocht, bis sie weich sind. Man füllt die Birnen gleich heiß in heißgemachte Flaschen mit weitem Halse, die man vorher geschwefelt hat. Nach dem Einfüllen schwefelt man oben und bindet so schnell als möglich angefeuchtete Schweineblase über. Zieht sich die Blase nicht ein, so muß noch einm. geöffnet, geschwefelt und verbunden werden.

Sagebutten.

500 g Sagebutten,	1 Stückchen Zimt,
500 g Zucker,	
knapp ¼ l Wasser,	

| Zitronensaft oder Hengstenberg's Weinessig.

Man reibt die Früchte mit einem Tuch gut ab, entfernt Stiele und Blüten. An der Blüte wird eine kleine Öffnung geschnitten, durch die man die Kerne mit einem abgeschnittenen Federkiel oder einer neuen Haarnadel entfernt. Darauf wäscht man die Früchte öfters und schüttet sie auf ein Sieb zum Abtropfen. Dann setzt man sie mit kaltem Wasser auf, läßt sie ein Weilchen kochen, schüttet sie auf ein Sieb, übergießt sie mit kaltem Wasser und läßt sie abtropfen. Der Zucker wird mit dem Wasser zum ersten Grad gekocht. Unterdessen hat man die Sagebutten mit Zitronensaft betropft, dann schüttet man sie in den kochenden Zucker, kocht sie langsam, bis sie so weich sind, daß man die Früchte mit einer Nadel leicht durchstechen kann, nimmt sie heraus, kocht den Saft mit dem Zimt zum dritten Grad und gießt ihn kochend über die Früchte, die in Gläser gelegt sind. Nach dem Erkalten legt man ein in Rum getauchtes Papier auf und verbindet mit angefeuchtetem, abgetrockneten Pergamentpapier.

Pflaumenkompott.

2 kg Pflaumen,	1 Stange Vanille oder 1 Päckchen Dr. Detker's Vanillin-Zucker,
500 g Zucker,	

| ¼ l Wasser.

Die Pflaumen werden gewaschen, ausgesteint und in den mit Wasser geläuterten Zucker geschüttet, die Vanille wird dazu gegeben und dieses dickflüssig eingekocht. Den nächsten Tag

gießt man den Saft ab, kocht ihn noch etwas ein und kocht darin die Pflaumen zu einem nicht zu festen Kompott, füllt dieses in Gläser, legt erkaltet ein in Rum getauchtes Papier über und verbindet mit angefeuchteter Schweineblase.

Das dickflüssig eingekochte Pflaumenkompott kann gleich in Weckgläser gefüllt und sterilisiert werden.

Pflaumenmus (Pflaumenkreide).

2½ kg Pflaumen,	¼ l Hengstenberg's Weinessig.
500 g Zucker,	

Die Pflaumen werden gewaschen und ausgesteint, der Zucker mit dem Essig zum ersten Grad gekocht, die Pflaumen hineingeschüttet und unter beständigem Rühren etwa 1¼ Stunde gekocht. Das Pflaumenmus wird in Löpfe gefüllt, nach dem Erkalten wird ein in Rum getauchtes Papier übergelegt, dann mit angefeuchtetem, abgetrockneten Pergamentpapier verbunden.

Essigpflaumen.

2 kg Pflaumen,	1 Stückchen Zimt,
500 g Zucker,	10 Nelken.
½ l Essigwasser v. Hengsten-	
berg's Weinessig,	

Die Pflaumen werden gewaschen, abgetrocknet und mehrmals mit einer Nadel durchstochen. Der Essig wird mit dem Zucker zum ersten Grad gekocht und kalt über die in Löpfe gelegten Pflaumen gegossen, welche 10 Tage unter öfterem Umschütteln stehen bleiben, dann kocht man den Saft auf und kocht darin nach und nach die Pflaumen, bis sie anfangen Risse zu bekommen, sie dürfen nicht zerplatzen. Dann legt man sie auf eine flache Schüssel zum Abkühlen, legt sie in den Topf und gießt den Saft kalt über, der zuletzt mit Zimt und Nelken zum zweiten Grad eingekocht ist. Die Löpfe werden mit Pergamentpapier verbunden.

Pflaumen in Rotwein und Essig.

500 g Pflaumen,	¾ l Essigwasser v. Hengsten-
250 g Zucker,	berg's Weinessig,
¾ l Rotwein und	3 g Zimt,
	2 g Nelken.

Die gewaschenen Pflaumen werden abgetrocknet, jede mit einer Nadel zweimal durchstochen. Zucker, Rotwein und Essig werden klar gekocht, Zimt und Nelken hineingelegt, die

Pflaumen nach und nach hineingegeben und so lange langsam gekocht, bis sie leichte Risse zeigen. Man füllt sie in vorbereitete Gläser, läßt den Saft noch etwas einkochen, gießt ihn gleich heiß über die Pflaumen und läßt sie bis zum nächsten Tage stehen, schüttelt sie ab und zu durch. Der Saft wird am nächsten Tage abgegossen, die Gewürze werden entfernt, dann aufgekocht und heiß über die in Gläser gelegten Pflaumen gegossen. Man legt ein Rumpapier über die Pflaumen, tut darüber kreuzweise Hölzchen, damit die Pflaumen unter dem Saft bleiben, und verbindet die Gläser mit Pergamentpapier.

Geschwefelte Pflaumen.

500 g Pflaumen,	etwas Wasser.
125 g Zucker,	

Die Pflaumen werden gewaschen, gebrüht und die Haut abgezogen. Der Zucker wird mit etwas Wasser zum ersten Grad gekocht, die Pflaumen werden hineingeschüttet und kurze Zeit gekocht. Sie dürfen nicht platzen. Man füllt die Pflaumen gleich heiß in Flaschen mit weitem Halse, die man vorher geschwefelt hat. Es muß reichlich Saft überstehen. Dann schwefelt man oben und bindet so schnell als möglich angefeuchtete Schweineblase über. Zieht sich die Blase nicht ein, muß noch einmal geöffnet, geschwefelt und verbunden werden.

Pflaumen zur Suppe.

500 g Pflaumen,	200 g Zucker.

Die Pflaumen werden gewaschen, entsteint und mit dem Zucker 15 Minuten gekocht. Sie werden gleich in geschwefelte Flaschen gefüllt, verkorkt und verlackt. Die Pflaumen können in derselben Weise auch ohne Zucker eingekocht werden.

Geschwefelte Aprikosen oder Pfirsiche.

500 g Früchte,	$\frac{1}{4}$ l Wasser,
125 g Zucker,	

Die Früchte werden gebrüht, dann zieht man die Haut ab, schneidet sie durch und entsteint sie. Der Zucker wird mit dem Wasser zum ersten Grad gekocht, die Früchte hineingeschüttet und langsam weich gekocht. Man füllt die Früchte heiß in geschwefelte Gläser, es muß reichlich Saft überstehen, und legt die abgezogenen Kerne herauf. Dann schwefelt man oben und bindet so schnell als möglich angefeuchtete Schweineblase über. Zieht sich die Blase nicht ein, muß noch einmal geschwefelt und verbunden werden.

Eindünsten von Aprikosen, Pfirsichen oder Pflaumen in Büchsen oder Flaschen.

500 g Aprikosen, Pfirsiche oder Pflaumen,		375 g Zucker, knapp $\frac{1}{4}$ l Wasser.
--	--	--

Die nicht zu reifen Früchte hält man mit einem Durchschlag einen Augenblick in kochendes Wasser und zieht die Haut ab, dann werden die Früchte durchgeschnitten, entsteint. Die Früchte werden mit etwa 4 abgezogenen, gespaltenen Kernen dicht in die Büchsen oder Flaschen geschichtet. Die Früchte werden mit dem zum dritten Grad gekochten heißen Zucker übergossen. Man verlötet die Büchsen, verkorkt und verbindet die Flaschen mit Bindfaden, kocht sie im Wasserbade $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde, je nach der Größe der Büchsen oder Flaschen. Die Flaschen werden dann verlackt.

Apfelsaft.

2 $\frac{1}{2}$ kg Apfel, 2 $\frac{1}{2}$ l Wasser,		auf 1 l Saft 500 g Zucker.
--	--	-------------------------------

Es ist gut, recht saure Äpfel zu verwenden, dieselben werden gewaschen, mit dem Kerngehäuse in vier Teile geschnitten und in dem Wasser weich gekocht, dann werden sie auf ein Sieb, das mit einem Mulltuch ausgelegt ist, zum Abtropfen geschüttet. Am nächsten Tage wird der klare Saft gemessen und mit dem Zucker unter Schäumen eine Viertelstunde gekocht. Abgekühlt füllt man den Saft in Flaschen, die mit Rum gespült oder geschwefelt sind, dann werden sie verkorkt und verlackt.

Siehe: Restverwendung von Früchten.

Apfelgelee.

2 $\frac{1}{2}$ kg Apfel, 2 $\frac{1}{2}$ l Wasser,		auf $\frac{1}{2}$ l Saft 500 g Zucker.
--	--	---

Es ist gut, recht saure Äpfel zu verwenden, dieselben werden gewaschen, mit dem Kerngehäuse in vier Teile geschnitten und in dem Wasser weich gekocht, dann werden sie auf ein Sieb, das mit einem Mulltuch ausgelegt ist, zum Abtropfen geschüttet. Am nächsten Tage wird der klare Saft gemessen und dann mit dem nötigen Zucker auf nicht zu schwachem Feuer $\frac{1}{2}$ —1 Stunde gekocht. Das Gelee wird nach Vorschrift gekocht, es ist gut, wenn ein Tropfen auf einem Teller stehen bleibt,

dann füllt man das Gelee in erwärmte Gläser, die man vor dem Einfüllen mit Rum spülen kann. Nach dem Erkalten verbindet man die Gläser mit angefeuchtetem, abgetrockneten Pergamentpapier.

Will man das Gelee recht steif zum Verzieren von Torten und Speisen herstellen, so nimmt man nur 250 g Zucker auf $\frac{1}{2}$ l Saft.

Siehe: Restverwendung von Früchten.

Herbstdreifrucht (Obstmarmelade).

1½ kg Birnen,	1 kg Zucker,
1½ kg blaue Pflaumen,	$\frac{1}{8}$ l Wasser.
1½ kg Äpfel,	

Die Birnen werden geschält, in vier Teile geschnitten, das Kernhaus entfernt. Die Pflaumen werden gebrüht, die Haut abgezogen, die Steine herausgenommen. Die Äpfel werden geschält, in vier Teile geschnitten, das Kernhaus entfernt. Der Zucker wird mit dem Wasser zum ersten Grad gekocht, die Birnen hineingeschüttet und auf schwachem Feuer fast weich gekocht. Dann legt man Pflaumen und Äpfel zu den Birnen und kocht alles noch etwa 15 Minuten. Die Äpfel dürfen nicht sehr zerfallen. Die Marmelade füllt man heiß in Löpfe oder Gläser. Nach dem Erkalten legt man ein in Rum getauchtes Papier über und verbindet mit angefeuchtetem, abgetrockneten Pergamentpapier. Das Obst kann auch zu Mus gekocht werden.

Statt der Birnen kann man Quitten verwenden. Zuerst werden die Quitten geschält, das Kernhaus entfernt, in Scheiben geschnitten und in dem Wasser halbweich gekocht. Dann werden sie mit Äpfeln und Pflaumen dick eingekocht. — Es ist gut, die Marmelade im Weck zu sterilisieren.

Saltbares Apfelpotpott.

1 kg geschälte Äpfel,	$\frac{1}{8}$ l Hengstenberg's Weinessig.
$\frac{1}{2}$ kg Zucker,	

Saure Äpfel werden geschält, in vier Teile geschnitten, das Kernhaus entfernt. Äpfel, Zucker und Essig kocht man zusammen unter beständigem Rühren wie Kompott ein, und füllt es heiß in Gläser oder Löpfe. Nach dem Erkalten legt man ein in Rum getauchtes Papier über und verbindet mit angefeuchtetem, abgetrockneten Pergamentpapier. Dieses Kompott kann zur Pfannkuchenfüllung verwendet werden.

Apfelmus ohne Zucker in Flaschen.

Äpfel werden gewaschen, in vier Teile geschnitten, mit wenig Wasser weich gekocht, durchgeschlagen, aufgekocht gleich in geschwefelte Flaschen gefüllt, verkorkt und verlackt.

Fruchtpasten (Russische Früchte), Quittenbrot (=Paste).

1 kg geschälte Äpfel oder	Saft einer Zitrone,
Quitten,	etwas Wasser,
½ kg Zucker,	Kristallzucker.

Die Äpfel werden geschält, gewogen, in vier Teile geschnitten und mit etwas Wasser auf's Feuer gesetzt. Man läßt sie gut verkochen und reibt sie durch einen Durchschlag. Dieses Mus kocht man mit dem Zucker und dem Zitronensaft, bis es steif wird. Statt des Zitronensaftes kann durch Vanillin oder wenige Tropfen Fruchtäther der Geschmack verändert werden. Einen Teil läßt man gelb, einen Teil färbt man rot mit roter Speisefarbe, einen grün mit Smaragdgrün. Auf eine Porzellanplatte oder flache Schüssel streicht man die Masse etwa fingerdick aus. Nun läßt man die Masse an warmer Stelle stehen, bis man sie gut schneiden kann, entweder schneidet man kleine Vierecke oder sticht mit kleinen Formen aus und wendet sie in grobem Kristallzucker. Die Stücke werden zwischen Papier gelegt und aufbewahrt. Die Quitten werden nicht geschält.

Quitten in Zucker.

1 kg Quitten,	750 g Zucker,
3 Eßl. Zitronensaft,	etwa 1 l Wasser.

Die Quitten (am besten Birnenquitten) müssen gut reif sein, dieselben werden geschält, der Länge nach zwei- bis viermal durchgeschnitten oder in Scheiben geschnitten, das Kernhaus wird herausgenommen. Etwas Wasser wird mit dem Zitronensaft auf die Quittenstücke gegossen. Mit dem übrigen Wasser kocht man die Schalen und Kerne eine halbe Stunde, dann gießt man dieses durch ein Sieb und kocht es mit den Quittenstücken, bis sie sich leicht durchstechen lassen. Man gießt sie über ein Sieb und kocht das Quittenwasser mit dem Zucker zum zweiten Grad, gibt die Quitten hinein, kocht sie 5 Minuten und schüttet sie in eine Schale. Am nächsten Tage kocht man den Saft dick ein und füllt ihn heiß über die in Gläser gefüllten Quitten. Erkalte wird ein in Rum getauchtes Papier übergelegt und mit angefeuchtem, abgetrockneten Pergamentpapier verbunden.

Quittengelee.

Ebenso wie Apfelgelee.

Ebereschengelee.

1½ kg süße Ebereschen,	auf ½ l Saft
1½ l Wasser,	500 g Zucker.

Die süßen Ebereschen werden mit dem Wasser in etwa 20 Minuten weich gekocht, dann auf ein Haarsieb, das mit einem Mulltuch belegt ist, zum Abtropfen geschüttet. Dieses bleibt nachts über stehen und der gemessene Saft wird mit dem Zucker in ½—¾ Stunde zum Gelee gekocht. Nach dem Erkalten wird das Gelee nach Vorschrift verbunden.

Pomeranzenmarmelade I.

500 g Pomeranzen,	1 kg Zucker.
1¼ l Wasser,	

Die Früchte werden gewaschen, dann mit der Schale ganz fein geschnitten, die Kerne entfernt. Man gießt über die Früchte das Wasser und läßt sie 24 Stunden stehen. Danach kocht man dieselben mit dem Wasser zwei Stunden, gibt den Zucker hinzu und läßt noch ½—¾ Stunde nicht zu dick einkochen. Der Saft wird nach dem Erkalten dick. Heiß wird die Marmelade in Gläser oder Töpfe gefüllt, erkaltet mit einem in Rum getauchten Papier bedeckt und mit angefeuchtetem, abgetrockneten Pergamentpapier verbunden. Soll die Marmelade nicht so bitter sein, kann man die Hälfte Pomeranzen und die Hälfte Apfelsinen nehmen und auf ½ kg Frucht 750 g Zucker.

Pomeranzenmarmelade II.

750 g Pomeranzen od. 500 g	Wasser,
Pomeranzen und 250 g	1 kg 250 g Zucker.
Apfelsinen,	

Die Früchte werden so lange gekocht, bis sie sich mit einem Stechnadelkopf leicht durchstechen lassen. Dann werden die Früchte aufgeschnitten, Schalen und Fleisch gesondert, die weißen Fäden und die Kerne entfernt. Die Schalen werden so fein wie möglich geschnitten oder mit dem Wiegemeßer gewiegt. Das Fleisch wird fein geschabt. Der Zucker wird mit etwas kaltem Pomeranzenwasser, etwa ¼ l, zum dritten Grad eingekocht. In der Lösung kocht man die vorbereiteten Früchte, bis die Masse dickflüssig ist. Die Marmelade wird in vorbereitete Gläser gefüllt und nach Vorschrift verschlossen.

Eingemachte Apfelsinenschalen.

500 g Apfelsinenschalen,		¼ l Wasser.
750 g Zucker,		

Die Apfelsinenschalen werden in Wasser weich gekocht, dann nimmt man die Schalen heraus, gießt das Wasser fort und kocht den Zucker mit ¼ l Wasser zum ersten Grad, legt die Schalen hinein und läßt sie 5—10 Minuten kochen, dann nimmt man sie heraus und kocht den Zucker zum dritten Grad, füllt Schalen und Saft in Gläser. Der Saft muß reichlich überstehen. Erkalte wird ein in Rum getauchtes Papier übergelegt und mit angefeuchtetem, abgetrockneten Pergamentpapier verbunden. Diese Apfelsinenschalen werden zum Belegen von Torten und Speisen verwendet, auch in Pfefferkuchenteig genommen.

Melonen mit Essig und Zucker.

500 g geschälte Melonen,		knapp ¼ l Wasser,
500 g Zucker,		ein Stückchen Zimt,
Essigwasser,		8 Nelken.

Ebenso wie Kürbis mit Essig und Zucker.

Kürbis mit Essig und Zucker.

500 g Kürbis,		knapp ¼ l Wasser,
Essigwasser von Hengsten-		ein Stückchen Zimt,
berg's Weinessig,		8 Nelken.
500 g Zucker,		

Der Kürbis wird abgeschält, die Kerne, sowie alle weichen Teile entfernt, dann schneidet man fingerdicke, viereckige Stücke oder sticht mit einem Kartoffelbahrer Kugeln aus. Der Kürbis wird gewogen, mit Essigwasser übergossen und bleibt 24 Stunden stehen. Am folgenden Tage läßt man ihn auf einem Sieb abtropfen. Der Zucker wird mit dem Wasser zum ersten Grad gekocht, der Kürbis mit Zimt und Nelken hineingelegt; man gießt, wenn es nötig ist, etwas Wasser hinzu und kocht den Kürbis klar, er darf nicht zu weich werden. Hat man viel Kürbis, so kocht man ihn nach und nach, ist er klar, nimmt man ihn heraus und legt ihn in Gläser. Den Saft läßt man zum dritten Grad kochen und gießt ihn kalt über den Kürbis. Ist der Saft am nächsten Tage wieder dünn geworden, muß er wieder bis zum dritten Grad eingekocht werden. Die Gewürze werden vor dem Einfüllen entfernt, weil sie den Kürbis fleckig machen. Der Kürbis wird mit einem mit Rum angefeuchteten

Papier belegt und mit angefeuchtetem, abgetrockneten Pergamentpapier verbunden.

Zu rote m Kürbis färbt man den geläuterten Zucker mit roter Speisefarbe und kocht den Kürbis darin wie angegeben.

Zu grüne m Kürbis färbt man den geläuterten Zucker mit aufgelöstem Smaragdgrün und kocht den Kürbis darin wie angegeben.

Verwendet man den Kürbis zum Verzieren von Torten und Speisen, so läßt man die Gewürze fort.

Wird Kürbis ausgestochen, können die Reste zu Suppe oder Marmelade verwendet werden.

Kürbismarmelade.

1 kg Kürbis,	¼ l Wasser,
Essigwasser von Hengsten-	10 Nelken,
berg's Weineffig,	ein Stückchen Zimt.
1 kg Zucker,	

Reifer Kürbis wird abgeschält, die Kerne und weichen Teile entfernt, dann schneidet man ihn in ganz kleine Stückchen. Der Kürbis wird gewogen, mit Essigwasser übergossen und muß 24 Stunden stehen bleiben. Am folgenden Tage läßt man ihn auf einem Sieb abtropfen. Das Essigwasser wird fortgegossen. Der Kürbis wird mit ¼ l Wasser ¼ Stunde gekocht, dann schüttet man den Zucker hinein, gießt, wenn es nötig ist, etwas Essig hinzu, legt Zimt und Nelken in ein Lätzchen gebunden hinein. Nun wird der Kürbis mit dem Zucker unter öfterem Rühren dickflüssig eingekocht. Heiß wird die Marmelade in Gläser oder Löpfe gefüllt. Nach dem Erkalten wird ein in Rum getauchtes Papier heraufgelegt und mit angefeuchtetem, abgetrockneten Pergamentpapier verbunden.

Kürbis- und Aprikosenmarmelade.

500 g getrocknete Aprikosen,	1 kg Zucker, ¼ l Wasser,
2 kg Kürbis, Wasser,	½ l Rum.

Die Aprikosen werden abgewaschen und nachüber in leichtem Zuckerwasser eingeweicht. Die Aprikosen und Kürbis (Kürbisabfälle vom Ausstechen) werden in dem Zuckerwasser weich gekocht und durchgeschlagen. Nun wird der Zucker mit dem Wasser geläutert, die Aprikosen und der Kürbis darin dickflüssig eingekocht, dann vom Feuer genommen und ½ l Rum hinzugegeben. Man füllt die Marmelade in Gläser und verbindet nach Vorschrift.

Rumtopf.

Man verwendet reife, frische Früchte, Ruderzucker und guten Kognak oder Arrak. Man verwendet die Früchte, wie sie in der Jahreszeit folgen, Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, ausgesteinte Kirschchen, abgeschälte Aprikosen, Reineclauden, Pfirsiche, Pflaumen, Stachelbeeren. Weintrauben und saure Kirschchen eignen sich nicht dazu. Man nimmt einen hohen Topf und füllt zuerst 500 g Erdbeeren hinein, schüttet 500 g Zucker darüber und gießt 1 l Kognak oder Arrak dazu, rührt mit einem silbernen Löffel durch und verschließt den Topf luftdicht mit Pergamentpapier, bis man die nächste Frucht hineinlegt. Dann nimmt man wieder auf 500 g Frucht 500 g Zucker. Beim Hineinlegen der dritten Frucht auf 500 g nur 375 g Zucker und verfährt nun bei allen folgenden Früchten ebenso. Bei der fünften Frucht gießt man noch $\frac{1}{4}$ l Kognak oder Arrak dazu, weil die Früchte sonst zu süß würden. Da der Zucker sich leicht am Boden ansetzt, muß er öfter durchgerührt werden. Wenn neue Früchte hinzugelegt sind, muß der Topf wieder gut verbunden werden.

Paradiesäpfel.

500 g Früchte,		$\frac{1}{4}$ l Essig.
500 g Zucker,		

Man reibt die Früchte mit einem Tuch ab, schneidet die Stiele zur Hälfte ab. Der Zucker wird mit dem Essig zum zweiten Grad gekocht, die Äpfel hineingelegt und auf schwachem Feuer einmal aufgekocht und gleich herausgenommen, da sie leicht verkochen. Nachdem die Äpfel erkaltet sind, legt man sie in Gläser und gießt den zum dritten Grad gekochten Zucker kalt über die Früchte. Da aus den Äpfeln wieder Saft auszieht, muß der Zucker nach drei Tagen abermals zum dritten Grad gekocht und kalt übergossen werden. Ein in Rum getauchtes Papier wird übergelegt und mit angefeuchtetem, abgetrockneten Pergamentpapier verbunden.

Paradiesäpfelgelee.

Zubereitet wie Äpfelgelee.

Ananas.

500 g Ananas,		knapp $\frac{1}{4}$ l Wasser.
500 g Zucker,		

Man schält die Ananas und schneidet sie in Scheiben. Der Zucker wird mit dem Wasser zum dritten Grad gekocht, die Scheiben werden hineingelegt, wenn sie fünf Minuten gekocht haben, herausgenommen und in Gläser gelegt. Der Zucker wird zum dritten Grad gekocht und heiß über die Ananasscheiben gegossen, erkaltet mit Kumpapier belegt und mit Pergamentpapier verbunden. — Die Schalen können mit Rum übergossen werden. Nach acht Tagen wird derselbe abgegossen. Diese Essenz kann zu Punsch verwendet werden; ebenso können die Schalen mit Weingeist übergossen und die Essenz nach acht Tagen zu Likör verwendet werden.

Ananas in Büchsen oder Flaschen.

500 g Ananas,
250 g Zucker,

| $\frac{1}{8}$ l Wasser.

Man schält die Ananas, läßt sie ganz oder schneidet sie in Scheiben, legt sie in die Büchsen oder Flaschen, gießt den zum zweiten Grad gekochten Zucker heiß über, verlötet die Büchsen, verkorkt und verbindet die Flaschen mit Wandsfaden und kocht sie im Wasserbade $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunde, je nach der Größe der Büchsen oder der Flaschen, die verlackt werden.

Marmelade von Fruchtstückchen.

$\frac{1}{2}$ kg durchgestrichene Frucht, 125—250 g Zucker.

Man verwendet hierzu die Fruchtstückchen von Saft und Gelee. Man streicht sie durch ein feines Haarsieb, vermischt sie mit dem Zucker und kocht unter beständigem Rühren, bis sich mit dem Löffel eine Rinne ziehen läßt, die nicht gleich zusammenläuft. Man füllt die Marmelade in geschwefelte oder mit Rum ausgespülte Gläser und verbindet nach Vorschrift.

Fruchtesfig.

Apfelschalen tut man in einen irdenen Topf, gießt Wasser darauf und läßt sie, mit einem Mulltuch verbunden, am warmen Ort stehen, bis die Flüssigkeit sauer ist. Dann gießt man den Essig durch ein Mulltuch, füllt in Flaschen, die man verkorkt.

Sauerampfer in Flaschen.

Der Sauerampfer wird gut verlesen, gewaschen und mit ganz wenig Wasser weich gekocht, dann durch einen Durchschlag gerieben, noch einmal aufgekocht und gleich heiß in die Flaschen gefüllt, die verkorkt und verlackt werden.

Note Rüben.

2 kg gekochte, geschälte Rüben,	3 gestr. Teel. Salz,
2 l Wasser,	3 gestr. Teel. Kümmel,
½ l Hengstenberg's Weinessig,	3 Eßl. Meerrettichwürfel.
320 g Zucker,	

Die Rüben werden gut gewaschen und in Wasser weich gekocht, die Haut abgezogen. Das Wasser wird mit Essig, Salz, Zucker und schwarzem Kümmel aufgekocht, die Rübenscheiben hineingelegt und noch einmal aufgekocht. Die Rüben werden herausgenommen, in ein Glas gelegt, der Essig noch etwas eingekocht, abgeschmeckt erkaltet über die Rübenscheiben gegossen und der Meerrettich dazu gegeben. Der Topf wird mit angefeuchtetem, abgetrockneten Pergamentpapier verbunden.

Tomatenbrei.

Die gewaschenen Tomaten werden in vier Teile geschnitten und weich gekocht. Dann werden sie durch ein feines Sieb gerieben, damit die Kerne zurückbleiben. Den Brei kocht man dickflüssig ein, salzt ihn etwas, füllt ihn heiß in kleine Flaschen, welche gleich verkorkt und verlackt werden. Der eingekochte Brei kann auch im Beck eingekocht werden.

Tomaten in Essigwasser einzumachen.

Noch feste, völlig gesunde, rote, am besten kleine Früchte werden gewaschen, abgetrocknet, ohne die Haut zu verletzen, behutsam in weite Gläser gelegt. Dann werden sie mit folgender aufgekochter, erkalteter Flüssigkeit übergossen: 2 l Wasser, 1 l Hengstenberg's Weinessig, 60 g Salz. Man legt einige Holzstäbchen kreuzweise darüber, damit die Tomaten mit der Flüssigkeit bedeckt bleiben, gießt fingerbreit bestes Speiseöl darüber und verbindet nur mit Papier oder Leinwand.

Tomaten in Salzwasser einzumachen.

Die wie vorher vorbereiteten Tomaten werden in einen Steintopf gelegt, mit Salzwasser übergossen, das so stark ist, daß ein Ei darin in die Höhe steigt, etwa auf 1 l Wasser 90 g Salz. Man legt ein Pergamentpapier über die Tomaten und darüber kreuzweise Holzstäbchen, damit die Tomaten mit der Flüssigkeit bedeckt bleiben.

Grüne Tomaten.

1 kg Tomaten,	¼ l Hengstenberg's Weineffig,
500 g Zucker,	etwas Zimt.

Man verwendet grüne, ausgewachsene Tomaten. Zucker und Essig werden klar gekocht, man gibt ein Stückchen Zimt dazu, die gewaschenen Tomaten und kocht sie ziemlich weich, schüttet sie in eine Schale und läßt sie bis zum nächsten Tage stehen. Nun nimmt man die Tomaten heraus, legt sie in Gläser. Den Zuckersaft kocht man dicklich und gießt ihn über. Nach vierzehn Tagen kocht man den Saft noch einmal auf und gießt ihn kalt über. Man verschließt die Gläser nach Vorschrift.

Marmelade von grünen Tomaten mit Äpfeln.

2½ kg grüne, unreife	1 Messerspitze Ingwer,
Tomaten,	2½ kg Apfel,
1 abgeriebene Zitronenschale,	1¼—1½ kg Zucker.

Die Tomaten werden gewaschen, in Stücke geschnitten, mit den Gewürzen weich gekocht und durchgeschlagen, die Äpfel werden geschält, das Kernhaus entfernt, in kleinere Stücke geschnitten, zu dem Tomatenbrei gegeben und mit Zucker zu Marmelade gekocht und nach Vorschrift verschlossen.

Bohnen in Büchsen oder Flaschen.

Die Bohnen werden gewaschen, abgezogen und fein geschnitten, in Wasser halb gar gekocht. Nachdem sie auf einem Sieb abgetropft sind, füllt man sie in die Blechbüchsen oder Flaschen, übergießt sie mit gekochtem, erkaltetem, wie Fleischbrühe gesalzenem Wasser, verlötet die Büchsen, verkorkt und verbindet die Flaschen mit Bindfaden und kocht sie im Wasserbade 1—2 Stunden, je nach der Größe der Büchsen oder Flaschen. Die Flaschen werden verlackt.

Bohnen im Topf.

5 kg geschnittene Bohnen,	Pfefferkraut
500 g Salz,	(Bohnenkraut).

Die Bohnen werden gewaschen, abgezogen, fein geschnitten, mit Salz und Pfefferkraut in einen Topf fest eingedrückt, damit sich Laxe bildet. Ein Tuch, Brett und Stein heraufgelegt. Es bildet sich Schimmel, deshalb muß Tuch und Stein öfter abgewaschen werden. Man bewahrt sie im Keller auf.

Brechbohnen im Topf.

Grüne Bohnen oder Wachsbohnen werden vorbereitet, in 2—3 cm lange Stücke gebrochen, in einen ausgebrühten Leinenbeutel gefüllt, in einen sauberen Steintopf gelegt und mit Salzwasser übergossen. Auf 3 l Wasser 250 g Salz. Die Bohnen werden mit einem Brett und Stein beschwert, der Topf mit Papier verbunden, im Keller aufbewahrt.

Süße Bohnen zur Verzierung.

500 g junge Bohnen,	Essigwasser, etwas Salz,
500 g Zucker,	knapp $\frac{1}{4}$ l Wasser.

Die Bohnen werden gewaschen, abgezogen und gewogen, dann leicht besalzen, mit Brett und Stein beschwert und bleiben 24 Stunden stehen. Dann werden sie mehrmals in Wasser gewaschen. In einem kupfernen Gefäß wird Essigwasser mit Salz aufgekocht, die Bohnen hineingeschüttet und halb weich gekocht, dann legt man sie in kaltes Wasser, nimmt sie gleich heraus und trocknet sie mit einem Tuch ab. Der Zucker wird mit dem Wasser zum dritten Grad gekocht, nach dem Erkalten über die in Gläser gelegten Bohnen gegossen. Der Zucker muß etwas überstehen. Die Gläser werden mit Pergamentpapier verbunden.

Mohrrüben zum Belegen von Torten.

400 g Mohrrüben,	500 g Zucker,
$1\frac{1}{2}$ Eßl. Zitronensaft,	$\frac{1}{4}$ l Wasser.

Die abgewaschenen Mohrrüben gibt man in kochendes Wasser. Sobald sie halbweich sind, entfernt man die Haut und schneidet die Mohrrüben mit dem Buntmesser. Den Zucker kocht man mit dem Wasser bis zum zweiten Grad, gibt Zitronensaft und Mohrrüben hinein und kocht dieselben darin klar, nimmt sie heraus und legt sie in Gläser. Den Saft kocht man, wenn nötig, noch bis zum dritten Grad ein, gießt ihn über die Mohrrüben und verbindet nach Vorschrift.

Grüne Erbsen in Flaschen gedünstet.

Ebenso wie Bohnen in Flaschen gedünstet, nur ohne Pfefferkraut.

Grüne Erbsen in Büchsen oder Flaschen.

Die Erbsen werden verlesen, da sie gleichmäßig groß sein müssen. Nun schüttet man die Erbsen in kochendes Salzwasser

und läßt sie 5 Minuten kochen. Die Erbsen werden auf ein Sieb zum Abtropfen geschüttet, dann füllt man sie in Blechbüchsen oder Flaschen, übergießt sie mit gekochtem, erkalteten, wie Fleischbrühe gesalzenen Wasser, verlötet die Büchsen, verkorkt und verbindet die Flaschen mit Bindfaden und kocht sie im Wasserbade $\frac{3}{4}$ bis $1\frac{1}{4}$ Stunde, je nach der Größe der Büchsen oder Flaschen. Die Flaschen werden verlakt.

Eindünsten von Champignons in Büchsen oder Flaschen.

Die Champignons müssen frisch, klein und geschlossen sein, man reibt sie mit Salz ab, wäscht sie mehrmals in kaltem Wasser. Dann läßt man die Champignons mit Wasser, Salz, etwas Zitronensaft ein paarmal aufkochen, füllt sie mit dem Wasser in Büchsen oder Flaschen, verlötet die Büchsen, verkorkt und verbindet die Flaschen mit Bindfaden und kocht sie im Wasserbade $\frac{3}{4}$ — $1\frac{1}{4}$ Stunde. Die Flaschen werden verlakt.

Eindünsten von Steinpilzen oder Pfefferlingen in Büchsen oder Flaschen.

Die Pilze müssen frisch sein, man säubert sie gut und wäscht sie mehrmals mit kaltem Wasser. Dann läßt man sie mit Wasser und Salz 5 Minuten kochen, gießt sie auf einen Durchschlag zum Abtropfen. Die Pilze werden erkaltet in die Büchsen oder Flaschen gefüllt und mit gekochtem, erkalteten, wie Fleischbrühe gesalzenen Wasser übergossen. Man verlötet die Büchsen, verkorkt und verbindet die Flaschen mit Bindfaden und kocht sie im Wasserbade $\frac{3}{4}$ — $1\frac{1}{4}$ Stunde, je nach der Größe der Büchsen oder Flaschen. Die Flaschen werden verlakt.

Pilze in Essig.

Kleine Pilze, wie Pfefferlinge, Mouseron, Champignons, werden sauber gepuzt, in kochendem Salz- und Essigwasser aufgekocht, dann gießt man sie ab, sichtet sie in einen Topf und gießt guten, frischen Essig über. Nach 6—8 Tagen wird der Essig abgegossen, mit Pfeffer, Gewürz, Lorbeerblatt, Estragon, kleinen Zwiebeln und etwas Salz durchgekocht, abgekühlt, durch ein feines Sieb über die in Gläser gefüllten Pilze gegossen. Nach dem Erkalten mit Pergamentpapier verbunden.

Pilze zu trocknen.

Steinpilze, Champignons, Morcheln werden gut gereinigt, doch nicht gewaschen, von den sandigen Enden der Stiele befreit.

Die großen Pilze werden in Scheiben geschnitten, die kleinen bleiben ganz, dann werden sie auf Brettern in der Sonne oder bei ganz schwacher Hitze im Ofen getrocknet. Die Pilze können auf Fäden gezogen und in der Luft getrocknet werden.

Eindünsten von Spargeln in Büchsen.

Man verwendet dazu dicke, frisch gestochene Spargel, schält sie ab und schneidet sie so lang, wie die Büchsen hoch sind. Nun läßt man die Spargel in etwas gesalzenem Wasser einmal aufkochen, legt sie schnell in abgekochtes kaltes Wasser und dann auf einen Durchschlag zum Abtropfen, füllt nun die Büchsen, indem man die Spargel mit den Köpfen nach oben dicht nebeneinander stellt und übergießt sie mit gekochtem, erkalteten, wie Fleischbrühe gesalzenem Wasser. Man verlötet die Büchsen und kocht sie im Wasserbade 1—1¼ Stunde, je nach der Größe der Büchsen und kühlt die Büchsen nach dem Kochen so rasch wie möglich ab.

Eindünsten von Mohrrüben (Karotten) in Büchsen oder Flaschen.

Man verwendet dazu recht kleine, junge Mohrrüben, pußt und wäscht sie schnell ab. Die Mohrrüben werden in etwas gesalzenem Wasser halb weich gekocht, auf einen Durchschlag zum Abtropfen geschüttet, in Büchsen oder Flaschen gefüllt. Man übergießt sie mit gekochtem erkalteten, wie Fleischbrühe gesalzenem Wasser, verlötet die Büchsen, verkorkt und verbindet die Flaschen mit Bindfaden, kocht sie im Wasserbade ¾—1 Stunde, je nach der Größe der Büchsen oder Flaschen. Die Flaschen werden verlackt.

Mixpickles.

Man verwendet dazu junge, etwa fingerlange Schneidbohnen, kleine Gurken, Blumenkohl, Karotten, grüne Erbsen, Perlzwiebeln oder Schalotten. Jedes Gemüse wird für sich allein behandelt; das Wasser, in dem die Gemüse gekocht sind, wird fortgegossen. Die Karotten werden gepußt, abgewaschen, in Scheiben geschnitten oder mit kleinen Formen ausgestochen, in leicht gesalzenem Wasser halb weich gekocht. Der Blumenkohl wird zerteilt, von den kleinen Blättchen an den Stielen befreit und ebenso wie Karotten behandelt. Die abgekochten Gemüse werden auf einer Schale zum Abkühlen auseinandergelegt. Die B o h n e n werden abgezogen, leicht besalzen, mit Brett und

Stein beschwert und müssen einen Tag stehen; dann werden sie abgewaschen. Man kocht in einem kupfernen Gefäß Weinessig mit Salz auf, legt die Bohnen hinein und kocht sie, bis sie die grüne Farbe wieder bekommen haben. Dann nimmt man die Bohnen heraus, legt sie in kaltes Wasser, trocknet sie mit einem Tuche ab. Die Erbsen werden in Salzwasser abgekocht. Die kleinen Gurken macht man wie Pfeffergurken ein, die Perlzwiebeln, siehe: Perlzwiebeln. Dann schichtet man die so zubereiteten Gemüse in Töpfe oder Gläser mit etwas Pfefferschote und Estragonblättern, gießt abgekochten erkalteten Weinessig über, der vorher mit Gewürz-, Pfeffer- und Senfkörnern durchgekocht ist. Die Gläser und Töpfe werden mit angefeuchtem, abgetrockneten Pergamentpapier verbunden.

Perlzwiebeln.

Man säubert die Zwiebeln, indem man sie öfters in heißem Salzwasser zwischen den Händen reibt, dann spült man sie in kaltem Wasser, bis kein Häutchen mehr oben schwimmt. Dann besalzt man die Zwiebeln und läßt sie eine Nacht stehen, schüttet sie auf ein Sieb zum Abtropfen und trocknet sie mit einem Tuch ab. Es wird Weinessig mit Gewürz-, Pfefferkörnern, Lorbeerblatt durchgekocht, die Zwiebeln hineingeschüttet und halb weich gekocht; dann nimmt man sie heraus, läßt sie abkühlen und füllt sie in Töpfe oder Gläser. Der Essig muß ebenfalls abkühlen, die Gewürze werden entfernt, der Essig über die Zwiebeln gegossen, die Töpfe oder Gläser mit angefeuchtem, abgetrockneten Pergamentpapier verbunden.

Pfeffergurken.

Man nimmt dazu kleine, höchstens fingerlange Gurken (kleine Traubengurken), reibt sie mit einem Tuche ab, pfeffert und salzt sie, läßt sie 24 Stunden stehen, trocknet sie ab. Essigwasser wird in einem kupfernen Gefäß aufgekocht, die Gurken werden hineingeschüttet und gekocht, bis sie wieder die grüne Farbe bekommen haben; dann nimmt man sie heraus, spült sie mit Wasser ab, schichtet sie in Töpfe mit Gewürz- und Pfefferkörnern, gießt frischen aufgekochten, erkalteten Weinessig über und verbindet mit angefeuchtem, abgetrockneten Pergamentpapier.

Grüne, saure Gurken.

Grüne Gurken werden gewaschen, mit einer Stricknadel ein paarmal durchstochen und 24 Stunden gewässert. Will man sie

schnell geäuert haben, streicht man den Topf leicht mit Sauerteig oder Honig aus, dann schichtet man die Gurken mit viel Dill ein, gießt aufgekochtes erkaltetes, scharf gesalzenes Essigwasser, etwa $3\frac{1}{2}$ l Wasser, $\frac{1}{2}$ l Hengstenberg's Weinessig und 200 g Salz und $\frac{1}{2}$ Teelöffel Weinstein säure. Auf die Gurken legt man, in ein Mullläppchen gebunden, 30 g Senfkörner, das Essigwasser hält sich dann besser klar. Nun wird der Topf mit Papier verbunden und an einen warmen Ort gestellt. Nach 3 Tagen gießt man das Wasser ab, kocht es auf, gießt es kalt über die Gurken. Nun läßt man die Gurken so lange am warmen Ort stehen, bis sie die nötige Säure haben und verbindet mit angefeuchtetem, abgetrockneten Pergamentpapier. Bildet sich eine weißliche Masse auf den Gurken, kann man sie oben lassen.

Salzgurken.

Grüne Gurken werden gewaschen, mit einer Stricknadel ein paarmal durchstochen und 24 Stunden gewässert, mit viel Dill in ein sehr sauberes Weinsäßchen oder einen Topf gelegt. Wasser und Salz, auf 4 l Wasser 200 g Salz und $\frac{1}{2}$ Teelöffel Weinstein säure wird aufgekocht, heiß über die Gurken gegossen und dies an den beiden folgenden Tagen wiederholt, nämlich das Wasser abgegossen, aufgekocht und wieder heiß übergegossen. Das Wasser muß scharf gesalzen sein. Die Flüssigkeit muß die Gurken gut decken. Auf die Gurken legt man, in ein Mullläppchen gebunden, 30 g Senfkörner. Das Salzwasser hält sich dann besser klar. Es ist gut, die Gurken zu beschweren. Nach dem Erkalten wird das Faß zugespundet und bis zum Gebrauch öfters gedreht und geschüttelt.

Scheibengurken.

Grüne Gurken wäscht man, legt sie nachtüber in Wasser, reibt sie dann sauber ab, schneidet sie in 2 cm dicke Scheiben, diese beßalzt man und läßt sie 24 Stunden stehen. Nun legt man die Gurkenscheiben auf ein Sieb zum Abtropfen, dann legt man sie in eine Schüssel und gießt kochendes Essigwasser über. Nach 24 Stunden gießt man den Essig ab, kocht ihn auf und gießt ihn kochend auf die Gurken, dies wiederholt man noch einmal, dann wird der Essig abgegossen und frisches Essigwasser gekocht mit 75—100 g Zucker auf je 1 Liter Essigwasser. Nun schichtet man die Gurken in Gläser mit Meerrettichwürfeln, Senfkörnern, Pfefferkörnern, Zwiebelscheiben, Dill, gießt den Essig kalt über und verbindet.

Senfgurken.

2 kg vorbereitete Gurken, 100 g Salz zum Einsalzen, 1 l Essigwasser von Hengsten- berg's Weinessig, 1 Eßl. Zucker, 40 g Perlzwiebeln oder Zwiebeln,	6 Gewürzkörner, 6 Pfefferkörner, 2 Eßl. Meerrettichwürfel, 2 Eßl. Senfkörner, 1 Sträußchen Estragon.
---	--

Große, reife Senfgurken werden abgeschält, durchgeschnitten, mit einem silbernen Löffel von den Kernen und weichen Teilen befreit, dann werden sie in ungefähr fingerlange, zweifingerbreite Stücke geschnitten und besalzen. Die Gurken bleiben 24 Stunden stehen, danach schüttet man sie auf ein Sieb zum Abtropfen. Nun gibt man die Gurken in kochendes Essigwasser, läßt sie bis zum Aufkochen kommen und gießt sie auf ein Sieb. Essigwasser wird mit Zucker, Gewürz- und Pfefferkörnern gekocht und muß abkühlen. Der Essig wird durch ein Sieb gegossen, damit die Gewürz- und Pfefferkörner zurückbleiben. Die Gurken werden schichtweise mit kleinen Zwiebeln, Senfkörnern, Estragon und Meerrettich in Töpfe oder Gläser gelegt, der Essig wird kalt übergegossen. Der Essig muß nach einigen Tagen noch einmal aufgekocht und kalt über die Gurken gegossen werden. Die Töpfe werden mit angefeuchtetem, abgetrockneten Pergamentpapier verbunden.

Eine andere Art. Wenn die Gurken nachtüber eingesalzen waren, werden sie auf ein Sieb zum Abtropfen geschüttet, dann mit kleinen Zwiebeln, Senfkörnern, Estragon, Dill und Meerrettichwürfeln in einen Topf geschichtet. Das Essigwasser wird mit dem Zucker aufgekocht und kochend über die Gurken gegossen, den nächsten Tag wiederholt man dies. Den dritten Tag kocht man den Essig mit Pfeffer- und Gewürzkörnern auf, läßt ihn erkalten, entfernt die Gewürze und gießt den Essig kalt über die Gurken.

Süße Gurken.

2 kg vorbereitete Gurken, 3—4 Eßl. Salz, 750 g Zucker, $\frac{3}{8}$ l Wasser,	$\frac{1}{8}$ l Hengstenberg's Weinessig, 1 Stückchen Bimt, 6 Nelken.
---	---

Die reifen Gurken werden vorbereitet wie zu Senfgurken, gewogen, dann nur wenig gesalzen. Der Essig wird mit dem Zucker aufgekocht und ausgeschäumt, die Gurken werden darin halbweich gekocht. Danach kocht man den Essig mit dem in ein

Läppchen gebundenen Zimt und Nelken auf und läßt die Gurken darin weich kochen. Die Gewürze werden entfernt, die Gurken in Töpfe oder Gläser gelegt. Der Saft wird dicklich eingekocht und heiß übergegossen. Nach 2—3 Tagen wird der Essig nochmals aufgekocht und heiß über die Gurken gegossen, erkaltet mit angefeuchtetem, abgetrockneten Pergamentpapier verbunden.

Gurkensalat.

2 kg geschälte Gurken,	6 Gewürzkörner,
80 g Salz,	2 Eßl. Senfkörner,
2 Zwiebeln,	1½ l Essigwasser v. Hengsten-
2 Eßl. Meerrettichwürfel,	berg's Weinessig,
Dill,	¼ l Apfelwein,
2 Lorbeerblätter,	125 g Zucker.

Die in Scheiben geschnittenen Gurken werden gesalzen und müssen 24 Stunden stehen bleiben. Dann schüttet man sie auf ein Sieb zum Abtropfen, schichtet sie mit den geschälten Zwiebeln, Meerrettich, Dill, Gewürz, Lorbeerblatt und Senfkörnern in einen Topf, gießt den mit Zucker und Apfelwein aufgekochten Essig heiß darüber. Nach 14 Tagen wird der Essig noch einmal aufgekocht und wieder heiß aufgegossen, erkaltet mit Pergamentpapier verbunden.

Sanerkohl einzulegen.

Auf 1 kg gehobelten Kohl 20—40 g Salz. Am besten eignen sich dazu große, feste Weißkohlköpfe. Die äußeren Blätter werden entfernt, der Strunk herausgeschnitten und der Kohl auf einer Kohlhobel oder mit einem Messer fein geschnitten. Ein sauberes, festes Faß, am besten von Eichen- oder Buchenholz, wird unten mit Kohlblättern ausgelegt, dann wird der Kohl schichtweise mit Salz und nach Geschmack mit sauren Äpfeln, sauren Weintrauben oder etwas Kümmel mit einer Holzkeule fest eingestampft, oben legt man Kohlblätter über. Nun wird das Faß an einen mäßig warmen Ort gestellt. Wird weniger Salz zum Kohl genommen, tritt die Gärung schneller ein, doch ist mehr Beobachtung nötig, weil die Haltbarkeit geringer ist. Ist die Gärung vor sich gegangen, was man am sauren Geruch und Geschmack erkennt, legt man Kohlblätter, dann ein weißes Tuch über, legt ein Brett und einen Stein darauf und stellt das Faß in den Keller. Bildet sich nicht genügend Flüssigkeit, kocht man etwas Wasser mit Salz auf und gießt es kalt über den Kohl. Wird von dem Kohl gebraucht, so muß das Faß nach Entnahme wieder gut zugedeckt werden.

Grüne Petersilie oder Dill haltbar zu machen.

Die Petersilie oder Dill werden gewaschen, die dicken Stiele entfernt, auf ein Tuch zum Abtropfen gelegt, gehackt und mit Salz vermischt fest in kleine Einmachegläser gefüllt, welche man am besten mit Schweineblase verbindet.

Allerlei.

Abwellen.

Abwellen heißt — ein Nahrungsmittel in kochendes Wasser tun, etwa eine Minute im offenen Topf kochen lassen, dann abgießen und weiter zubereiten, wie es in den betreffenden Vorschriften angegeben ist.

Abschmecken.

Abschmecken heißt: Die fertigen Speisen vor dem Anrichten schmecken, ob sie genügend gesalzen und gewürzt sind, um nötigenfalls das Fehlende hinzuzugeben.

Abschlagen von Speisen auf dem Feuer.

Einige Ruchenteige, Cremes, Soßen werden auf dem Feuer abgeschlagen, d. h., die Zutaten werden in einem Topf verrührt und meistens im Wasserbad (d. h. in einem Kochtopf mit kochendem Wasser), mit dem Schneebesen so lange geschlagen, wie es in den betreffenden Vorschriften angegeben ist. Oder die Zutaten werden in einem Kessel verrührt und auf schwachem Feuer mit einem Schneebesen ebenfalls so lange geschlagen, wie es angegeben ist.

Blanchieren (weiß machen).

Blanchieren heißt — ein Nahrungsmittel mit kaltem Wasser im offenen Topf aufs Feuer setzen, bis zum Kochen bringen, das Wasser abgießen, dann kochendes Wasser auffüllen und beenden, wie es in den betreffenden Vorschriften angegeben ist. Durch das Blanchieren wird ein Nahrungsmittel zarter oder unangenehm schmeckende Bestandteile werden entfernt.

Panieren (einwälzen, wenden).

Panieren heißt mit einer Kruste umgeben. — Koteletts, Fische usw. zuerst in Eiweiß oder ganzes Ei, das mit Wasser verklopft ist, und dann in einer Mischung von Mehl und geriebenen Semmel und nach Belieben mit Paniermehl wenden.

Koteletts oder Fischstücke können statt in Ei in Milch getaucht und dann paniert werden.

Dressieren.

Dressieren heißt — Gemüse, Koteletts, Geflügel zu guter Form bringen.

Gemüse dressieren heißt — dasselbe vor der Zubereitung in gleiche Form und Größe bringen oder mit dem Buntmesser schneiden.

Koteletts dressieren heißt — das überflüssige Fett abschneiden, die Sehne einritzen, das Fleisch zu guter Form zusammenschieben.

Geflügel dressiert man, indem man die Brust herausdrückt durch Umbiegen der Flügel nach dem Rücken und dadurch, daß man die Keulen gegen die Brust schiebt und befestigt. Dieses geschieht, indem man einen dünnen Bindfaden mit einer Nadel unter dem unteren Keulenknochen durchzieht, ihn über den oberen Beinnochen legt, durch die Brustspitze zieht, wieder über den Beinnochen legt, unter dem unteren Beinnochen durchzieht und Anfang und Ende des Fadens auf dem Rücken fest zusammenbindet.

Croutons.

Croutons sind Halbmonde, Dreiecke, Vierecke aus Semmel- oder Zwiebackstücken geschnitten, in heißer Butter oder Schmalz zu hellbrauner Farbe gebacken. Man verwendet sie zur Verzierung für Fleischpuddings, Frikassees, Ragouts, Gemüse. Sie werden auch als Dreiecke aus Aspik geschnitten und zur Verzierung von kaltem Fleisch, Fisch, Salat verwendet.

Fleurons.

Fleurons sind Halbmonde von Blätterteig gebacken und zu Frikassees und Ragouts verwendet.

Zus.

Zus ist braune Fleisch- oder Bratenbrühe, die nach dem Erkalten gallertartig wird.

Semmelbrocken.

Semmel oder Milchbrot wird in kleine Würfel geschnitten, in eine Flinkenpfanne getan, in der man Schmalz heiß gemacht hat. Mit 2 Eßl. werden die Würfel durcheinander geworfen, bis sie hellbraun und knusprig sind. Man gibt die Brocken zu Obstsuppen, Erbsensuppen, Hafersuppe. Zum Warmhalten darf man die Brocken nicht zudecken, da sie dann wieder weich werden.

Gebrauntes Mehl.

In eine Flinzenpfanne schüttet man gesiebtes Mehl, rührt es beständig mit einem Eßlöffel, bis es gleichmäßig gebräunt ist. Es dürfen keine weißen Klümpchen darin sein, man zerdrückt diese mit dem Löffel. Man kann das Mehl auf einem Backblech im Ofen rösten. Das Mehl kann am trockenen Ort längere Zeit aufbewahrt werden.

Spinatmatte.

Dieselbe wird zum Färben verschiedener Speisen gebraucht. Der Spinat wird gewaschen, gehackt und in einem Mörser fein zerrieben, dann durch ein Tuch in einen kleinen Napf gepreßt. Diesen stellt man auf ein passendes Gefäß mit kochendem Wasser, wenn der Spinatsaft heiß wird, gerinnt er und wird durch ein feines Sieb oder Tuch gegossen, das Wasser läßt man ablaufen, die grünen Flocken werden verwendet, wie in den Kochvorschriften angegeben ist. Will man die Spinatmatte länger aufbewahren, vermischt man sie mit etwas Weingeist.

Schalotten.

Schalotten sind eine Art kleiner, feiner Zwiebeln.

Flageoletz.

Unter Flageoletz versteht man die Samen einer besonderen Bohnensorte, „Chevrier's grünbleibende Flageoletz“, die besonders gut ausgebildete grüne Samen haben und zu den feinsten Gemüsen gehören. Die Flageoletz sind als Büchsend Gemüse in Lebensmittelgeschäften zu erhalten. Sie werden zur Verzierung von Braten verwendet.

Haricots verts.

Haricots verts sind kleine grüne Bohnen, die in Büchsen eingemacht zu kaufen sind. Sie werden zur Verzierung von Braten verwendet.

Kaviar.

Entweder reicht man zu Kaviar geröstete Brötchen und Zitronen, die in 4 oder 6 Teile geschnitten ist, oder man streicht ihn auf die Brötchen. Kaviar muß stets kalt aufbewahrt werden.

Marinade.

Marinade ist eine Zusammenstellung von flüssigen und pikanten Zutaten, wie Essig, Zitronensaft, Gewürz, Pfeffer,

Lorbeerblatt, Zwiebeln, die Fleisch und Fisch einen besonderen Geschmack geben soll oder in die man Fleisch und Fisch einlegt, um sie länger haltbar zu machen.

Estragoneffig.

Der Estragon wird gewaschen. Nachdem die Stengel entfernt sind, wird ein Glas damit zur Hälfte gefüllt. Nun gießt man das Glas mit Hengstenberg's Weinessig voll, legt 2 kleine Zwiebeln und etwas Paprika hinzu, verbindet es fest und läßt das Glas 14 Tage in der Sonne stehen, dann wird der Estragoneffig durch ein Lämpchen gegossen und in Flaschen aufbewahrt.

Ersatz für Zitronenschale.

Für eine frische Zitronenschale kann man 12 Tropfen Zitronenöl nehmen.

Kristallisierte Zitronensäure.

30 g kristallisierte Zitronensäure löst man in $\frac{1}{4}$ l kochendem Wasser, füllt sie erkaltet in eine Flasche und verwendet sie statt Zitronensaft.

Verwendung von Zitronen- und Apfelsinenschalen.

Das Gelbe der Schalen wird auf einem Reibeisen abgerieben, mit feinem Zucker vermischt, in gut verschlossenen Gläschen aufbewahrt und als „abgeriebene“ Schale, sogenannter Zitronen- und Apfelsinenzucker, verwendet. Zu feinen Cremes ist es besser, die Schale mit Stückzucker abzureiben.

Käseessenz.

Man zerschneidet einen getrockneten Kalbsmagen, der von einem jungen Kalb fein muß, welches nur mit Milch gefüttert ist. Man gießt darauf $\frac{3}{4}$ l weiches Wasser, läßt den Magen darin 24 Stunden liegen, gießt das Wasser ab und drückt den Magen noch aus. Diese Flüssigkeit wird zu der Essenz verwendet. Dann nimmt man $\frac{1}{2}$ l frisch gemolkene Milch, die noch etwas warm sein muß, stellt dieselbe auf den Herd, gießt 1 Eßlöffel von der gewonnenen Flüssigkeit hinein. Fängt die Milch an dick zu werden, so rührt man sie um und läßt die Molke scharf absondern und gießt sie zu der zuerst gewonnenen Flüssigkeit, rührt gut um und füllt diese Essenz in Flaschen, die im Keller aufbewahrt werden müssen.

Käsebereitung.

10 l frisch gemolkene Milch werden auf den Herd gestellt, etwas Käsefarbe wird hineingegeben, ein Kochlöffel von obiger

Käseessenz dazu gegossen und gut umgerührt. Ist alles gut verrührt, bleibt die Milch stehen, bis sie dick ist, dann wird sie mit dem Sahnelöffel durchstochen, bis sich die Molke absondert. Man hüte sich, die Milch zu fest werden zu lassen (rassen), da dieselbe noch während des Einlegens in die Form fester wird. In die durchlochte Form aus Holz oder Metall muß ein vorher naßgemachtes, passendes Säckchen aus Leinwand gelegt sein. Die festgewordene, gerassete Milch wird in die Form gedrückt, dann legt man den dazu gehörigen durchlochten Deckel und einen dazu passenden Klotz herauf, bis ein gut Teil Molke abgetropft ist. Dann beschwert man den Klotz und läßt dies bis zu dem nächsten Tage stehen. Dann stürzt man den Käse aus dem Säckchen, läßt ihn acht Tage auf einer Schüssel liegen, kehrt und besalzt ihn jeden Tag, läßt ihn etwas betrocknen, danach wird der Käse mit leichtem Salzwasser gewaschen. In nicht zu warmem Raum muß der Käse aufbewahrt und zuweilen mit Salzwasser gewaschen und vor Fliegen geschützt werden. In 4—5 Wochen ist er zu brauchen. Er kann auch länger aufbewahrt werden.

Glumse (Quark) zu bereiten.

Um die Glumse zu bereiten, stellt man an die Seite des Feuers dicke, saure Milch und läßt sie so lange stehen, bis sie gerinnt. Die Glumse darf jedoch nicht zu hart werden. Dann gießt man die Glumse über ein Haarsieb, damit die Flüssigkeit, genannt Molke, ablaufen kann.

Kochkäse (Quark).

500 g Glumse wird mit etwa 1 gestrichenen Teelöffel doppeltkohlensaures Natron verrührt und entweder gleich mit etwas Milch, Butter, Salz, Kümmel unter Rühren gekocht, bis die Masse glatt ist, oder man kann die Glumse vor dem Kochen mit dem Natron unter öfterem Umrühren ein paar Tage gut verdeckt (gegen Fliegen) stehen lassen, dadurch wird der Käse pikanter. Die fertige Masse gibt man in eine mit Wasser ausgepülte Schale.

Glumsekäschen (Quarkkäse).

500 g Glumse (Quark),	2 gestr. Teel. Kümmel,
½ Teel. Salz,	etwas Milch oder Sahne.

Nicht zu harte Glumse wird mit Salz und schwarzem Kümmel gut durchgeknetet, so daß es eine geschmeidige Masse wird, die sich mit der Hand zu Kugeln formen läßt. Sollte die Glumse sich nicht gut formen lassen, dann nimmt man noch etwas süße Milch dazu. Die Kugeln werden platt gedrückt und können

noch mit Schnittlauch bestreut werden. Die Käszchen dürfen nicht der Sonne ausgefekt werden. Man erhält aus dieser Masse 10 bis 12 Käszchen.

Käsestrüffeln.

2 Eßl. geriebener Parmesan- | 2 Eßl. Tischbutter,
oder Chesterkäse, | gehackter Pumpernickel.

Butter und Käse werden miteinander vermischt und kalt gestellt, dann formt man daraus etwa 8 Bällchen, die man in dem gehackten Pumpernickel wendet und bis zum Gebrauch wieder kalt stellt.

Käsebutter.

100 g Butter, | 40 g Parmesan-, Kräuter- od.
Schweizerkäse.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, mit dem geriebenen Käse vermischt und zum Brotaufstrich verwendet.

Geröstete Käsebrötchen (Welsh rarebit).

125 g gerieb. Chesterkäse, | Cayennepfeffer,
100 g Butter, | Brötchen.

Butter und Käse rührt man zusammen. Man schneidet Brötchen in Scheiben, röstet sie in Schmalz und bestreicht sie recht dick mit der Käsebutter, streut etwas Cayennepfeffer darüber und gibt den Semmelscheiben kurz vor dem Anrichten in recht heißem Ofen eine schöne gelbe Farbe.

Pumpernickelschnittchen.

Scheiben von Pumpernickel werden dick mit Butter bestrichen, dünn geschnittener Käse heraufgelegt, etwas Butter übergestrichen, darüber wieder eine Scheibe Pumpernickel und so fährt man fort, bis man die Höhe von 5—6 cm erreicht hat; stellt dieses kalt und schneidet 1 cm breite Schnitte.

Man kann zwischen die Pumpernickelscheiben auch Käsebutter streichen.

Käseschüssel.

Man verwendet dazu Brotschnitten, Pumpernickel, verschiedene Sorten Käse, Butter in Kugeln geformt, Radieschen. Die Butter kann in der Mitte erhöht, am besten auf Eis angeordnet werden. Brot, Pumpernickel, Käse, Radieschen ordnet man gefällig auf einer Platte oder flachen Schale um die Butter. Platte oder Schale können auch vorher mit einem Tortenpapier belegt werden.

Eine andere Art. Man kann auch eine Käseschüssel aus Bumpnickelschnittchen, Käsetrüffeln und verschiedenem Käsegebäck, wie: Käsestangen, Käsebällchen, Käsekekse, Käsepasteten, herstellen.

Salzmandeln.

Abgezogene Mandeln werden in Salz, das mit Wasser etwas angefeuchtet ist, gewendet, dann von Salz vollständig eingehüllt in einer Stielpfanne im Ofen hellgelb geröstet.

Verschiedenes Konfekt (Zuckerwerk).

Pralinen.

Pralinen werden von Puderzucker, verschiedenen geschmackgebenden Zutaten, Nüssen, Marzipan, Fruchtsaft, Wasser hergestellt. Die Masse wird zuerst mit einem kleinen Holzlöffel, dann mit den Händen bearbeitet. Die Flüssigkeit wird vorsichtig dazugegeben, damit die Masse nicht zu lose wird. Man formt kleine Kugeln, legt sie auf ein Emailbrett oder eine Porzellananschüssel, läßt sie etwas trocknen, dann taucht man sie in Überzugmasse (Couvertüre), das ist süßer oder bitterer unentölteter Kakao. Um Überzugmasse zu lösen, tut man sie in einen kleinen Email- oder Porzellantopf, stellt diesen in heißes Wasser. Man achte darauf, daß kein Wasser in den Kakao kommt, er wird dann krümelig und unbrauchbar. Ist die gelöste Überzugmasse zu dick, so gibt man etwas Kakaobutter oder Palmin dazu. Mit einer Gabel taucht man die Kügelchen ein, setzt sie auf weißes Papier, läßt sie trocknen und nimmt sie dann ab.

Um den Pralinen ein glänzendes Aussehen zu geben, kann man sie mit Benzoetinktur bestreichen.

Für Pralinen von 250 g Puderzucker rechnet man ungefähr 125 g Überzugmasse.

1. 250 g Puderzucker werden mit Zitronen-, Himbeer- oder Apfelsinensaft oder mit wenig Wasser und Birnenäther oder mit Apfelsinensaft und eingemachten, in kleine Würfel geschnittenen Apfelsinenschalen zu einem ziemlich festen Teig verarbeitet, Kügelchen geformt und in die Überzugmasse getaucht.

2. 250 g Puderzucker, 1 Eiweiß, 3—4 Eßl. Arrak werden bereitet wie vorher.

3. Man formt von Marzipanteig kleine Kugeln, die man in die Überzugmasse taucht, oder man drückt auf die Kugeln

einen halben Walnußkern fest, taucht sie bis zur Nuß in die Überzugmasse und legt sie auf die Nußseite zum Trocknen.

4. Man formt von Marzipanteig recht kleine Kugeln und Küßchen, taucht sie in gelöste Überzugmasse und wendet sie gleich in gehackten Mandeln.

5. Die Überzugmasse wird aufgelöst, dann schüttet man soviel gehackte Walnüsse oder süße Mandeln hinein, daß die Masse so fest ist, daß man Küßchen abstechen kann, die man zum Trocknen auf weißes Papier legt.

6. 125 g geriebene Hasel- oder Walnußkerne, 125 g Puderzucker, $\frac{1}{2}$ Eiweiß. Ungefähr 125 g süße Überzugmasse. Die Zutaten werden vermischt, zu kleinen Kugeln geformt, in die gelöste Überzugmasse getaucht.

Pralinen mit Kaffeefüllung.

1 walnußgroßes Stück Tisch-	125 g Puderzucker,
butter,	2—3 Eßl. starker Kaffee-Ex-
125 g geriebene Schokolade,	trakt.
125 g fein gehackte, süße	Süße Überzugmasse (Couver-
Mandeln,	türe).

Alle Zutaten werden zu einem festen Teig verknetet. Man formt daraus Kugeln, Würfel oder längliche Stücke und taucht sie in die gelöste Überzugmasse. Man kann die Würfel auch in Marzipanmasse hüllen, fest werden lassen, quer durchschneiden und vorsichtig die Marzipanseite in die Überzugmasse tauchen.

Trüffeln (Pralinen).

125 g Tischbutter,	1 Eßl. guter Kakao,
175 g gerieb. Schokolade,	100 g gehackte Schokolade zum
1—2 Eßl. Kognak,	Einwälzen.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, Schokolade, Kakao, Kognak dazu gegeben und verrührt. Die Masse muß kalt gestellt werden und etwas fest werden. Man formt Kugeln und wälzt sie in der gehackten Schokolade.

Croquants.

125 g Zucker,	125 g süße abgezog. Mandeln,
65 g gute Butter,	125 g süße Überzugmasse.

Zu der geschmolzenen Butter schüttet man den Zucker und kocht ihn, bis er bräunlich wird; dann schüttet man die fein gehackten Mandeln hinein, macht ab und zu eine Probe, um zu sehen, ob der Zucker bricht, d. h. mit einem Teelöffel legt man

ein Stüchchen von der Masse in kaltes Wasser und sieht, ob der Zucker sich leicht brechen läßt. Dann streicht man die Masse 1 cm dick auf eine mit Del ausgestrichene Porzellanplatte, schneidet länglich-biereckige Stüchchen und taucht sie in die gelöste süße Überzugmasse.

Kandierte Walnüsse.

40 Walnußhälften, Marzipan: von 65 g Mandeln und 65 g Puderzucker, 500 g Zucker,	¼ l Wasser, 2 knappe Eßl. Stärkesirup od. 2 Eßl. Essig, etwas Speiseöl zum Bestreichen der Platte.
--	---

Die Walnußhälften werden mit dem Marzipan zusammengelebt. Der Zucker wird mit dem Wasser aufgekocht und ausgeschäumt, dann gibt man den Stärkesirup hinein und kocht den Zucker auf lebhaftem Feuer gelblich oder bis zum Bruch, siehe: Zucker zum Bruch kochen. Dann läßt man den Zucker vorsichtig noch 2—3 Minuten kochen, nimmt den Topf vom Feuer und taucht mit Hilfe von zwei Gabeln die Walnüsse hinein, legt sie sofort auf eine mit Öl bestrichene Porzellan- oder Emailplatte. Sollte der Zucker während des Eintauchens abzusterben beginnen, muß man etwas kochendes Wasser zugießen, aufs Feuer bringen, den Zucker lösen, etwas Stärkesirup zugeben, wieder bis zum Bruch kochen.

Sahnebonbons.

500 g Zucker, ¼ l Wasser, ¼ l süße Sahne,	1 Bäckchen Dr. Detker's Vanillin-Zucker.
---	--

Der Zucker wird auf dem Feuer mit ¼ l Wasser unter Rühren aufgelöst, dann wird die Sahne dazu gegossen und so lange gekocht, bis die Masse dick und hellbraun geworden ist. Man schüttet die Masse auf ein mit Öl bestrichenen Email- oder Porzellanbrett und schneidet die Bonbons schnell in Vierecke.

Gebrannte Mandeln I.

500 g süße Mandeln mit der Schale, 850 g Zucker, 2 Teel. pulv. Zimt,	1 Teel. pulv. Nelken, 10 g Bolus zum Färben, ¼ l Rosentwasser.
--	--

Der Zucker wird mit dem Rosentwasser geklärt, dann schüttet man die Gewürze und Bolus hinein, kocht dieses ziemlich dick, schüttet nun die gut mit einem Tuch abgeriebenen Mandeln

hinein, rührt sehr vorsichtig, bis der Zucker anfängt trocken zu werden, worauf man die Mandeln auf eine Schale schüttet und die Mandeln, an denen genug Zucker haftet, sondert. Der abgefallene Zucker wird wieder in die Pfanne genommen und mit etwas Rosentwasser gelöst, noch dicker eingekocht, wie zu Anfang, dann schüttet man die Mandeln, an denen nicht genug Zucker haftet, noch einmal hinein, rührt vorsichtig, bis sie trocken werden. Man kann dieses Verfahren noch einmal wiederholen. Bei gutem Rühren sind die Mandeln jedoch nach dem zweiten Male gut.

Gebrannte Mandeln II.

250 g süße Mandeln mit der Schale,	1 Teel. pulv. Nelken,
625 g Zucker,	10 g Bolus,
2 Teel. pulv. Zimt,	$\frac{1}{4}$ l Rosentwasser oder $\frac{1}{4}$ l Wasser und Vanillin nach Geschmack.
$\frac{1}{2}$ Eßl. Stärkesirup,	

Der Zucker wird mit dem Rosentwasser geklärt. Dann werden die mit einem Tuch abgeriebenen Mandeln und die übrigen Zutaten hineingetan und bei langsamem Umrühren so lange gekocht, bis die Mandeln knacken, dann nimmt man sie vom Feuer und rührt sie, bis der Zucker trocken (abgestorben) ist. Nun werden die Mandeln ausgeschüttet und ausgelesen. Der abgefallene Zucker wird mit dem Stärkesirup und $\frac{1}{4}$ l Wasser so lange gekocht, bis er bricht, siehe: Zucker zum vierten Grad kochen. Hierauf nimmt man den Topf vom Feuer, gibt die Mandeln hinein und rührt kräftig um, bis der Zucker wieder trocken ist. Der kleine Rest des Zuckers wird mit wenig Wasser gekocht, bis er bricht. Die Mandeln werden noch einmal schnell durchgerührt und noch feucht auf ein Blech geworfen, auseinander gebreitet und einzeln ausgelesen. Falls der Zuckerrückstand beim letzten Male ein zu geringer sein sollte, kann man etwas Zucker zufügen.

Schokoladenwurst.

Marzipanmasse von:	3 bittere Mandeln,
150 g Puderzucker und 150 g süße Mandeln,	125 g guter Kakao,
zum Teig:	125 g Walnußterne,
250 g Puderzucker,	125 g gute Schokolade,
125 g süße, abgeschälte Mandeln,	6—8 Eßl. Kaffee-Extrakt von 16 g Kaffee u. $\frac{1}{4}$ l Wasser.

Der Kakao, die geriebenen Walnüsse, die geriebene Schokolade, der Puderzucker werden mit dem Kaffee gut zu einem festen

Teig verknetet, zuletzt nimmt man die einmal der Länge nach durchgeschnittenen Mandeln hinzu, bringt die Masse in Würstform und umhüllt sie mit der zu einer Platte ausgerollten Marzipanmasse. Es können 2 bis 4 Würste geformt werden, zu 4 Würsten wird etwas mehr Marzipanmasse gebraucht.

Schokoladen-Igel.

125 g Milchschokolade,
3 Eßl. Wasser,
125 g Palmin,
1 Ei,

1 Eßl. Zucker,
1 abgeriebene Zitronenschale,
9—12 Löffelbiskuits,
Pistazien oder süße Mandeln.

Die Milchschokolade wird mit dem kalten Wasser über Dampf aufgelöst. Das Palmin wird geschmolzen und an kalter Stelle allmählich unter Rühren zur Schokolade gegeben. Das ganze Ei und den Zucker verklopft man mit einem Schneebesen und rührt dann die Masse dazu, gibt die abgeriebene Zitronenschale hinein und rührt nun so lange, bis die Masse hellbraun wird. Von den Biskuits und der Schokoladenmasse formt man ein Brot oder einen Igel, indem man unten einen Teil der Biskuits legt, von der Masse etwas aufstreicht, wieder Biskuits herauslegt und dann die übrige Masse glatt überstreicht. Auf der Brotform zieht man Rillen und streut gehackte Pistazien über. Den Igel spickt man mit Mandeln.

Man kann auch eine Platte von Biskuit II backen und für ein Brot oder einen Igel passende Platten schneiden und verwenden wie vorher.

Aspik.

Aspik wird aus Fleisch-, Fischbrühe oder Wasser mit natürlichem oder künstlichem Gallertstoff hergestellt. Er wird zur Verzierung von Salaten, kalten Braten, Geflügel, Fisch verwendet und zum Einlegen von Fleisch, Geflügel, Fisch.

Natürlichen Gallertstoff gewinnt man aus Knochen, Sehnen, Schwarten, Kalbs- und Schweinefüßen, Fischabgängen, auch verwendet man die kurz eingekochte Brühe von Kalb, Schwein, Huhn, Fisch.

Als künstlichen Gallertstoff verwendet man Gelatine, Hausenblase, Agar-Agar.

Regeln zur Herstellung von Aspiks.

Man rechnet am besten 2 Tage für die Herstellung eines Aspiks.

Den e r s t e n Tag kocht man Fisch oder Fleisch, letzteres recht weich in gut gesalzener und gewürzter Brühe. Knochen, Sehnen müssen besonders lange kochen, damit der Gallertstoff sich genügend löst. Das Fleisch läßt man in der Brühe erkalten.

Am z w e i t e n Tage wird das Fett entfernt, die Brühe auf ihre Festigkeit geprüft, dann geschmolzen, das Fleisch herausgenommen und entsprechend vorbereitet. Wenn es nötig ist, wird der Brühe künstlicher Gallertstoff zugesetzt, meistens Gelatine.

Die Gelatine wird 10 Minuten in Wasser geweicht, mit einem Schaumlöffel herausgenommen, in die heiße Brühe gelegt. Die Brühe muß geklärt werden. Vorher ist sie stets abzuschmecken.

Das Klären mit Eiweiß.

Man läßt die Brühe fast kalt werden, gibt auf $\frac{1}{2}$ l Brühe 1—2 mit etwas Wasser verflopfte Eiweiß hinein. Man kann auch die gewaschene, zerknickte Eierschale dazu nehmen. Dieses läßt man an der Seite des Feuers unter beständigem Schlagen mit dem Schneebesen langsam aufkochen. Man stellt das Gefäß zur Seite und läßt das Eiweiß, ohne es zu rühren, in 10 Minuten zusammensziehen. Das Eiweiß hat nun alle, die Flüssigkeit trübe machenden Bestandteile aufgenommen. Das Eiweiß muß als dicke Masse oben schwimmen, während unten die klare Flüssigkeit sein muß. Den Schaum nimmt man mit einem Schaumlöffel ab, gießt die Brühe vorsichtig über ein Tuch von Baumwollbarchent oder Filtrierpapier. Man kann die Brühe mit Zuckersfarbe bräunlich färben.

Aspiz zur Verzierung.

$\frac{1}{4}$ l Wasser, Salz,
2 Gewürzkörner,
2 Pfefferkörner,
 $\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt,

1 paar Scheiben Suppen-
gemüse,
20 g weiße Gelatine,
1 Eiweiß.

Das Wasser wird mit den Gewürzen und dem Suppengemüse gekocht, bis letzteres weich ist; dann nimmt man es heraus, gibt die geweichte Gelatine, ohne sie vorher aufgelöst zu haben, hinein. Gelatine wird in reichlich kaltem Wasser $\frac{1}{4}$ Stunde geweicht und mit einem Schaumlöffel in die Brühe gelegt. Hat sich dieselbe aufgelöst, wird das Wasser gemessen. Was an $\frac{1}{4}$ l fehlt, wird durch kaltes Wasser ersetzt, dann wird die Flüssigkeit nach Vorschrift geklärt. Siehe: Klären mit Eiweiß. Die geklärte Brühe wird in zwei mit kaltem Wasser gespülte Teller gegossen. Je nachdem der Aspiz zur Verzierung verwendet wird, schneidet oder haßt man ihn.

Fleischaspik.

500 g Rindknochen,
1 Kalbsfuß,
1 l Wasser,
Salz,
1 Zwiebel,
5 Gewürzkörner,

5 Pfefferkörner,
Suppengemüse,
auf 1 l Brühe 18—20 g weiße
Gelatine,
2 Eiweiß,
Zuckerfarbe.

Die Rindknochen und der Kalbsfuß werden wie Rindfleischbrühe 3—4 Stunden gekocht. Es kann etwas mehr als 1 l Wasser aufgegossen werden, nach dem Kochen muß 1 l Brühe sein, die ganz entfettet wird. Die Knochen und das Gemüse werden herausgenommen. Die Gelatine wird in kaltem Wasser 10 Minuten geweicht und mit einem Schaumlöffel in die Brühe getan, dieselbe mit einigen Tropfen Zuckerfarbe gelblich gefärbt und mit Eiweiß geklärt, siehe: Klären mit Eiweiß. Dieser Aspik wird zum Einlegen von Fleisch, Braten aller Art, Forellen, Hummerfleisch und Krebschwänzen benutzt. Es ist gut, von dem Aspik eine Probe zu machen, um zu sehen, ob er steif genug ist. Verwendet man Rindfleischbrühe zu Aspik, dann nimmt man auf $\frac{1}{2}$ l Fleischbrühe 25—30 g Gelatine.

Fleischaspik auf schnellste Art.

Mit $\frac{1}{2}$ l kochendem Wasser löst man 2—3 Maggi's Fleischbrühwürfel. 25—30 g weiße Gelatine wird 10 Minuten in kaltem Wasser geweicht, herausgenommen und in der warmen Fleischbrühe aufgelöst, dann mit Eiweiß geklärt, siehe: Klären mit Eiweiß. Dieser Aspik kann zum Einlegen von Fleisch, Braten aller Art und Fisch benutzt werden. Will man dem Aspik einen säuerlichen Geschmack geben, so nimmt man vor dem Klären Essig oder Zitronensaft hinzu.

Austririerte Gurken.

In geschälte, halbierte, ausgehöhlte Salzgurken füllt man Reste von Heringsalat oder in Würfel geschnittenen gekochten Schinken, Bratenreste, in Viertel geschnittene, hart gekochte Eier. Man verziert mit Eischeiben, Sardellen, Napern, gehackter grüner Petersilie und übergießt dieses mit dickflüssigem Fleischaspik und läßt es steif werden. Man reicht dazu Remouladensoße.

Schwedische Schüssel.

Für die Zusammenstellung einer schwedischen Schüssel wählt man verschiedene kalte Gerichte, die in beliebiger Auswahl auf

Blatten oder flachen Schüsseln, in kleinen Muscheln, in Bechern von Porzellan, in Förmchen in Aspik gelegt, angerichtet werden.

Geeignete kalte Gerichte sind: Italienischer, Serrings-, Hummer-, Fischsalat, Mayonnaisen, Tomaten mit Selleriesalat gefüllt, der mit Mayonnaisensoße gemischt ist. Eierhälften mit Kaviar, Eier mit Käsebutter, gefüllte Eier, illustrierte Gurken. Aspik mit Gemüse, Krebschwänzen, Fisch oder Hummern in Förmchen gefüllt und ausgestürzt.

Mehlkloß (Coulis).

Zwei Eßlöffel Speiseöl werden in eine kleine zarte Pfanne gegeben, dann schüttet man soviel Mehl hinzu, wie das Öl aufnimmt, schmidt dieses hell und kraus, gießt allmählich etwa $\frac{1}{4}$ l kochendes Wasser und 2 Kochlöffel Essig hinzu. Die Masse muß, nachdem sie aufgekocht ist, ein dicker Brei sein, den man in eine Schale tut, mit kaltem Wasser übergießt, damit sich beim Erkalten keine Kruste bildet. Vor dem Gebrauch muß man das Wasser abgießen und die Masse recht glatt rühren.

Zuckerfarbe.

Feiner Zucker wird auf dem Feuer in einer Pfanne gerührt, bis er geschmolzen ist und eine recht dunkelbraune Farbe erhalten hat, darauf wird die Pfanne zur Seite genommen und etwas heißes Wasser hinzugegossen, so daß der Zucker nach dem Erkalten dickflüssig ist. Zum Aufbewahren wird er in ein Glas gefüllt.

Sardellen aufzubewahren und vorzubereiten.

Die Sardellen dürfen nicht gelb aussehen und nicht hart sein, sondern rosig aussehen und geschmeidig sein. Will man Sardellen aufbewahren, so muß das Salz, mit dem man sie gekauft hat, nicht zu trocken sein, es muß dann angefeuchtet werden. Die Sardellen werden gut gewaschen, die weiße Haut auf beiden Seiten abgeschabt, dann die beiden Hälften, vom Kopfende angefangen, von der Rückengräte gelöst, Häutchen, Flossen, das Schwanzende und Eingeweide werden gut entfernt. Man spült die Sardellen, läßt sie gut abtropfen und verwendet sie beliebig. Man kann die Sardellen in Milch legen, dann sauber machen.

Sardellenbutter.

125 g frische Butter,
100 g Sardellen,

| Zitronensaft,
| weißer Pfeffer.

Die Butter wird zu Sahne gerührt. Zu dieser gibt man die nach Vorschrift gereinigten und sehr fein gehackten Sardellen,

rührt dieses $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ Stunde, bis sie zart wird, schmeckt dann mit wenig Zitronensaft und wenig pulverisiertem weißen Pfeffer ab.

Anschovisbutter.

Zu der zu Sahne gerührten frischen Butter gibt man nach Geschmack Anchovispasta, die man in einem Delikatesgeschäft erhält.

Sardellen- und Anchovisbrötchen.

Die Weißbrotschnittchen werden recht dick mit der Butter bestrichen, kalt gestellt, mit einer in warmes Wasser getauchten Gabel oder einem Buntmesser verziert. Ein Rezept Sardellenbutter reicht für 20 Brötchen.

Verzierte Brötchen (Appetitbrötchen).

15 Brötchen,	200 g Aufschnitt, geschabtes
125 g Tischbutter,	Rindfleisch,
2 Eier,	40 g Käse,
65 g Sardellen,	zur Verzierung:
	Kapern, Gurken, Apfif.

Die Brötchen schneidet man einmal durch. Von einem Sardellenstriezel schneidet man $\frac{1}{2}$ cm dicke Scheiben. Brotscheiben je nach der Größe in 2—4 Teile. Die Scheiben werden mit Butter bestrichen. Die Butter kann zu Sahne gerührt werden, dieses ist sparsamer. Dann legt man verschiedenen Aufschnitt herauf, legt die Brötchen mit der belegten Seite auf ein Brett und schneidet das überstehende Fleisch ab, wenn man sie recht eigen haben will.

Nach Belieben kann man die Brötchen mit hart gekochten Eiern, Sardellen, Kapern, Gurken, Fleischapfif verzieren. Die Brötchen werden geschmackvoll auf einer mit einem Tortenpapier belegten Platte oder Schüssel angerichtet.

Senf zubereiten.

Gutes Senfpulver wird mit heißem Wasser oder heißer Fleischbrühe, die man aus Maggi's Fleischbrühwürfeln herstellen kann, glatt gerührt, mit etwas Essig, Zucker und Salz abgeschmeckt. Im Wasserbade wird der Senf gar gebrüht. Die Masse muß dickflüssig sein und nochmals abgeschmeckt werden.

Maggi's Suppen- und Speisenwürze.

Es gibt nur eine fertige käufliche, die für die gute sparsame Küche in Frage kommt und das ist Maggi's Würze. Jahraus, jahrein von der gleichen Güte und Ausgiebigkeit findet sie seit

langem im bescheidensten, wie im vornehmsten Haushalt von Stadt und Land, in Hofküchen, Hotels, Restaurants, Kochschulen, Krankenhäusern, Militärküchen usw. mit gleichem Vorteil Verwendung. Es existiert aber auch kein praktischeres und zugleich im Gebrauch billigeres Mittel, um schwachen Suppen, Brühen, Soßen, Gemüsen, Salaten, Eierspeisen usw. augenblicklich kräftigen Wohlgeschmack zu verleihen. Die Maggi'sche Würze ist auch die einzige, mit der an ersten Universitäts-Instituten eingehende experimentelle Versuche nach den neuesten Forschungsmethoden vorgenommen wurden, wobei es sich ergab, daß sie in hervorragender Weise Appetit und Verdauung anregt und dabei aber — im Gegensatz zu den scharfen Gewürzen — keinerlei unerwünschte Nebenwirkungen oder Reize auf die inneren Organe ausübt. Sie wird deshalb von der ärztlichen Wissenschaft als treffliches Geschmacksverbesserungsmittel auch zu der Kranken- und Rekonvaleszentenkost empfohlen.

Maggi's Würze ist sehr ausgiebig. Man sei daher sparsam bei ihrem Gebrauch. Im voraus läßt sich die zu verwendende Menge nicht genau bestimmen, man koste also während des Zusetzens. Es ist ein in der Feinheit ihres Aromas begründeter Vorzug dieser Würze, daß sie, richtig angewendet, den ursprünglichen Eigengeschmack der Speisen nicht deckt, sondern im Gegenteil hebt. Den Fleischextrakten gegenüber bietet sie neben größerer Würzekraft und billigerem Preise auch noch den Vorteil, daß sie nicht färbt, somit auch zu allen hellen Gerichten verwendet werden kann. Diesem Urteil aus der Feder eines bekannten Fachmannes hat die Herausgeberin nur noch hinzuzufügen, daß neuerdings mehrfach Nachahmungen aufgetaucht sind, die weder in Ausgiebigkeit noch im Aroma an die altbewährte Maggi'sche Würze heranreichen und deren besonders betonte „Billigkeit“ in der Praxis sich als illusorisch erweist. Das Beste bleibt immer das Billigste. Will sich also die Hausfrau vor Schaden bewahren, so achte sie darauf, daß sie beim Kaufmann ausdrücklich Maggi'sche Würze verlangt und diese auch wirklich erhält deren Echtheit sowohl durch den Namen als auch durch die gelbrote Packung garantiert wird.

Bratlinge

mit Maggi's Suppenwürfeln hergestellt, als Ersatz für Fleisch.

Vor bemer kung: Bei allen Vorschriften darf kein Salz mehr hinzugefügt werden, da die verwendeten Suppenwürfel bereits genügend enthalten.

Die Bratlinge schmecken bei richtiger Zubereitung vorzüglich; man gibt sie zu Gemüsen, Salaten ufm.

(Für 3 Personen.)

Ein Maggi's Suppenwürfel Reis mit Tomaten (oder Erbs, Erbs mit Schinken, Kartoffel-, Prinzesssuppe) wird fein zerdrückt, mit 100 g Grieß vermischt, mit $\frac{1}{2}$ l Wasser glatt gerührt und unter ständigem Umrühren etwa 20 Minuten zu steifem Brei gekocht. Diesen läßt man abkühlen, vermengt ihn dann mit 1—2 Löffeln geriebener Semmel und einem gut verquirlten Ei. Man formt man daraus nach Belieben Frikandellen, Buletten und dergl. und brät diese in gutem Bratfett von allen Seiten schön knusprig.

(Für 3 Personen.)

Man zerdrückt einen Würfel Maggi's Pilzsuppe für 13 Pfg., mischt ihn mit etwa 100 g Mehl und rührt das Ganze mit $\frac{1}{3}$ l kaltem Wasser zu dünnem Brei an. Dieser wird in zirka 20 Minuten unter fortwährendem Umrühren ordentlich steif gekocht, hierauf abgekühlt und mit 1—2 Eßlöffeln geriebener Semmel vermengt. Hierauf schmeckt man mit einigen Tropfen Maggi's Würze ab, formt die Masse nach Belieben zu Buletten, Frikandellen oder Würstchen. Diese läßt man in gutem Bratfett von allen Seiten schön knusperig braten. Feiner werden die Bratlinge, wenn man den Brei nach dem Kochen auch noch mit einem gut verquirlten Ei vermengt.

Rindertalg auszubraten.

1 kg Rindertalg wird gewaschen oder abgeschabt, in Würfel geschnitten, in einer Schmorpfanne mit $\frac{1}{4}$ l Wasser oder besser $\frac{1}{4}$ l Milch langsam bei schwacher Hitze gekocht, bis Wasser oder Milch verdampft ist. Das Fett muß klar aussehen, die Griemen gelblich. Dann gießt man das Fett über ein feines Sieb und bewahrt es in einem Steintopf auf. Erstaltet wird der Topf verbunden. Man verwendet Rindertalg mit Zusatz von geklärter Butter zum Braten und zu Gemüsen. Rindertalg mit Zusatz von Schweineschmalz (zu gleichen Teilen) zum Ausbraten von Gebäck, Fleisch und Fischen.

Hammeltalg auszubraten.

Hammeltalg kann in gleicher Weise ausgebraten werden. Es wird weniger verwendet des talgigen Geschmacks wegen. Man kann es zum Braten von Klopfen, Roteletts und zu Gemüse verwenden, auch zu einfachem Hefengebäck.

Schweinefett auszubraten.

Der Speck (Rückenfett) und Schmeer (Flomenfett) werden gewaschen oder abgeschabt, in kleine Würfel geschnitten, auf schwachem Feuer unter öfterem Rühren ausgebraten. Das Fett muß klar aussehen und die Griewen leicht gelblich. Das Fett gießt man über ein feines Sieb. Die Griewen nimmt man noch einmal in die Pfanne und läßt sie weiter ausbraten, bis sie dunkelgelb sind. Sie werden dann gesalzen und zu Kartoffeln gegessen. Das ausgebratene Fett wird zu Schmor-, Rot-, Sauerlohl, zum Braten von Koteletts, Klopsen, Fischen und zum Ausbacken verwendet. Will man das Fett zu Brot essen, dann gibt man zum Ausbraten Apfel, Zwiebel, Majoran hinzu.

Mischfett.

1 kg Rindertalg, $\frac{1}{2}$ kg Schweineflomen, $\frac{1}{4}$ kg Butter und knapp $\frac{1}{8}$ l Milch werden zusammen gekocht, bis die Milch verdampft ist. Das klare Fett wird in einen Steintopf abgegossen zum Vorrat. Man verwendet es zum Braten von Klops, Koteletts, zu Gemüse.

Speck mit Zwiebeln zu braten.

Der Speck wird in Würfel geschnitten und auf gelindem Feuer gelblich gebraten, dann tut man die würflich geschnittenen Zwiebeln hinzu und läßt beides zu schöner hellgelber Farbe braten. Da die Zwiebeln schneller braun werden, dürfen sie nicht mit dem Speck zusammen aufgesetzt werden.

Butter klären.

Die Butter legt man in eine gut emaillierte Pfanne, läßt sie auf schwachem Feuer kochen, bis sie still und klar wird. Dann stellt man die Pfanne an die Seite des Feuers und gießt nach einigen Minuten die klare Butter ab. Geklärte Butter gibt man zu blauen Fischen, feinem Gemüse und verwendet sie mit ausgebratenem Rinder- und Schweinefett zum Ausbacken.

Butter bräunen.

Die Butter wird in der Pfanne zum Kochen gebracht, damit die Wasserteile verdampfen. Ist die Butter still geworden, läßt man sie unter Rühren hellbraun werden.

Fleisch waschen, wenn dasselbe schlechten Geruch hat.

10 g übermangansaures Kali werden in $\frac{1}{2}$ l Wasser gelöst. Davon gibt man 1 Eßl. auf 1 l Wasser. Das Fleisch wird in dieser Lösung gewaschen oder etwa 10 bis 15 Minuten in dieselbe gelegt, dann mit reinem Wasser gewaschen.

Kompotts.

Arten: Die Kompotts werden hergestellt von:

frischem Obst,
eingemachtem Obst,
getrocknetem Obst.

Menge: man rechnet 200 g frisches Obst für 1 Person und 65 g getrocknetes Obst für 1 Person.

Vorbereitung: Frisches Obst wird gewaschen, wenn nötig geschält, zerkleinert und in Zuckewasser gar gemacht.

Getrocknetes Obst wird mehrmals lautwarm gewaschen, eingeweicht und mit dem Eintweichwasser gekocht.

Zubereitung: Die Kompotts müssen in einem gut emaillierten oder irdenen Gefäß zubereitet werden, langsam an der Seite des Feuers kochen, damit die Früchte ihre Form und Farbe behalten und die getrockneten besser aufquellen. Ganz genau kann das Wasser zum Kochen nicht angegeben werden, weil die Früchte mehr oder weniger aufquellen.

Die Abfälle, wie Schalen, Kerngehäuse verwendet man zu Gelees und mit frischem Obst zu Suppe. Kirsch- und Pflaumensteine zu Likör.

Die Gewürze, wie Zitronenschale, Zimt, Nelken müssen vor dem Anrichten entfernt werden.

Die Kompotts können mit Kartoffelmehl oder Mondamin gebunden werden, oder die Früchte werden weich gekocht, mit einem Schaumlöffel herausgenommen, der Saft dicker eingekocht und über die Früchte gegossen.

Sollten Äpfel und Birnen wenig Geschmack haben, so verbessert man ihn durch Zusatz von etwas Zitronensaft oder Weißwein.

Die Kompotts von getrocknetem Obst sind gut in der Kochfiste oder in Papier gar zu machen.

Kompott von frischen Äpfeln I

für 4 Personen.

750 g geschälte Äpfel,
60—80 g Zucker,
etwa $\frac{1}{6}$ l Wasser,

1 kleines Stückchen Zimt,
Zitronenschale.

Aus den gewaschenen, geschälten Äpfeln wird das Kernhaus entfernt, die Äpfel werden in kleine Stückchen geschnitten, mit dem Wasser, Zitronenschale, Zimt und dem Zucker langsam weich gekocht und mit Zucker abgeschmeckt.

Kompott von frischen Äpfeln II

für 4 Personen.

750 g geschälte Äpfel,	etwa ½ l Wasser,
60—80 g Zucker,	Zitronenschale, wenig Zimt.

Aus den geschälten Äpfeln wird das Kernhaus entfernt, die Äpfel werden in kleine Stückchen geschnitten, mit Zitronenschale und Zimt in den mit Wasser geklärten Zucker geschüttet und an der Seite des Feuers langsam gar gekocht; verdampft das Wasser, muß es ergänzt werden. Das Kompott muß klar aussehen. Ist das Kompott nicht süß genug, kann Zucker zugegeben werden.

Kompott von Stachelbeeren I

für 4 Personen.

750 g Stachelbeeren,	Zitronenschale,
180 g Zucker,	½ Teel. Kartoffelmehl.
etwa ½ l Wasser,	

Die Stachelbeeren werden von Stielen und Blüten befreit, gut gewaschen, dann mit dem Wasser, Zitronenschale und Zucker an der Seite des Feuers langsam weich geschmort, mit wenig Kartoffelmehl oder gar nicht gebunden.

Kompott von Stachelbeeren II

für 4 Personen.

750 g Stachelbeeren,	etwa ½ l Wasser,
180 g Zucker,	Zitronenschale.

Die Stachelbeeren werden vorbereitet, dann werden sie mit Zitronenschale in den mit Wasser geklärten Zucker geschüttet und an der Seite des Feuers langsam gar gekocht. Die Stachelbeeren werden mit einem Schaumlöffel herausgenommen, der Saft, wenn nötig, dicker eingekocht und kalt über die Beeren gegossen. Das Kompott muß klar aussehen.

Kompott von Rhabarber

für 4 Personen.

750 g Rhabarber,	Zucker.
------------------	---------

Der Rhabarber wird gewaschen, geschält, in 1 cm lange Stücke geschnitten, mit Zucker bestreut und muß nachtüber stehen

bleiben. Mit dem sich bildenden Saft wird der Rhabarber weich gekocht, er darf nicht zerfallen. Diese Zubereitung ist dem Kochen mit Wasser vorzuziehen.

Apfelmus

für 4 Personen.

1 kg frische Äpfel,
etwa $\frac{1}{8}$ l Wasser,

1 Stückchen Zimt und Zitronenschale,
100—125 g Zucker.

Die Äpfel werden gewaschen, von Blüten und Stielen befreit, in 4—6 Teile geschnitten, mit Wasser, Zimt, Zitronenschale unter Rühren weich gekocht, durch ein Sieb gerührt und mit dem Zucker zu einem dicken Brei gekocht. Man richtet das Apfelmus in einer Glasschale an und kann es mit abgezogenen, gespaltenen Mandeln, vorbereiteten, eingeweichten Rosinen oder Korinthen oder Fruchtgelee verzieren.

Das Apfelmus kann auch aus amerikanischen Apfelschnitten bereitet werden; dann braucht man 375 g Apfelschnitte, die vorher geweicht werden.

Kompott von frischen Aprikosen oder Pfirsichen

für 4 Personen.

750 g Aprikosen od. Pfirsiche,
125 g Zucker,

etwa $\frac{1}{8}$ l Wasser,
5 abgezogene Kerne.

Die Früchte werden gewaschen, schnell gebrüht, abgeschält, geteilt, die Kerne entfernt und in den geklärten kochenden Zucker gelegt, die Kerne hinzugegeben und vorsichtig an der Seite des Feuers gar gekocht. Die Früchte nimmt man heraus; ist es nötig, wird der Saft noch eingekocht und über die Früchte gegeben.

Kompott von frischen Pflaumen oder Kirschen

für 4 Personen.

750 g Pflaumen od. Kirschen,
125 g Zucker,
etwa $\frac{1}{8}$ l Wasser,

etwas Zitronenschale,
etwas Zimt,
Kartoffelmehl.

Die Pflaumen oder Kirschen werden gewaschen, ausgesteint, dann in dem geklärten Zucker mit Zitronenschale und Zimt langsam an der Seite des Feuers weich gekocht und mit wenig Kartoffelmehl oder gar nicht gebunden. Man kann einige abgezogene Kerne mitkochen.

Von den Pflaumen kann die Haut abgezogen werden, indem man sie vorher einen Augenblick in einem Durchschlag in kochendes Wasser hält. Man läßt die Pflaumen ganz und schmort sie vorsichtig weich und bindet sie nicht mit Kartoffelmehl.

Kompott von Himbeeren, Erdbeeren

für 4 Personen.

750 g Himbeeren oder Erdbeeren,	125 g Zucker,
	etwas Wasser.

Der Zucker wird mit wenig Wasser geklärt und recht dick eingekocht, die gewaschenen Früchte werden hineingeschüttet und einige Minuten unter Schütteln gebrüht, mit einem Schaumlöffel herausgenommen, der Saft, wenn nötig, dicker eingekocht und kalt übergewogen. Die Erdbeeren werden ohne Stiele gewogen.

Kompott von Johannisbeeren

für 4 Personen.

750 g Johannisbeeren ohne Stiele,	200 g Zucker.
-----------------------------------	---------------

Die Johannisbeeren werden gewaschen, in einem gut emaillierten oder irdenen Topf mit dem Zucker vermischt, unter Schütteln vorsichtig bis zum Kochen gebracht. Die Johannisbeeren werden mit dem Schaumlöffel herausgenommen, der Saft dicker eingekocht und kalt über die Beeren gegossen.

Kompott von Blaubeeren

für 4 Personen.

750 g Blaubeeren,	Zitronenschale.
70 g Zucker,	

Die Blaubeeren werden verlesen, vorsichtig gewaschen und in einem gut emaillierten oder irdenen Topf mit Zucker und Zitronenschale unter Schütteln vorsichtig 15 Minuten gekocht.

Kompott von Preiselbeeren

für 4 Personen.

750 g Preiselbeeren,	200 g Zucker.
----------------------	---------------

Dieses Kompott wird wie das von Blaubeeren zubereitet.

Kompott von frischen Birnen

für 4 Personen.

750 g geschälte Birnen,	Zitronenschale,
60—80 g Zucker,	½ Teel. Kartoffelmehl.
Wasser,	

Die Birnen werden geschält, größere geteilt, das Kernhaus entfernt, kleinere bleiben ganz. Der Zucker wird mit etwas Wasser in einem gut emaillierten oder irdenen Topf geklärt, die Birnen und Zitronenschale werden hineingeschüttet und zugedeckt an der Seite des Feuers langsam weich gekocht. Sind die Birnen weich, werden sie mit einem Schaumlöffel herausgenommen, der Saft mit Kartoffelmehl gebunden oder der Saft dicker eingekocht, über die Birnen gegossen.

Kompott von Tomaten.

Sechs reife oder unreife Tomaten werden mit einem Luche abgerieben, in zwei Teile geschnitten. 125 g Zucker werden mit etwas Wasser und Weinessig dicklich gekocht, die Tomaten hineingegeben und gedünstet. Sobald die Schalen anfangen zu plätzen, nimmt man die Tomaten heraus, legt sie mit etwas Zimt und Nelken in eine Kompottschale und gießt den etwas dicker eingekochten Saft kochend über.

Kompott von Backobst

für 4 Personen.

250 g gemischtes Obst, Wasser, 50—60 g Zucker,	Zitronenschale, 1 Prise Zimt, ½ Teel. Kartoffelmehl.
--	--

Große Birnen und Apfel werden durchgeschnitten, Pflaumen können ausgesteint werden. Das Obst muß gut mit lauwarmem Wasser gewaschen, nachtüber geweicht und mit dem Einweichwasser aufgesetzt werden. Manche Birnen brauchen längere Zeit zum Aufquellen, deshalb kocht man sie halb weich, gibt dann die Pflaumen, Apfel, Gewürze, Zucker hinzu. Das Wasser muß überstehen. An der Seite des Feuers wird das Obst langsam weich gekocht, ohne es viel zu rühren. Das Obst darf nicht zu knapp Flüssigkeit haben, es muß nötigenfalls Wasser nachgegossen werden. Ist das Obst weich gekocht, schmeckt man es mit Zucker ab, bindet mit Kartoffelmehl. Das Obst kann, wenn es weich ist, mit einem Schaumlöffel herausgenommen werden, der Saft dickflüssig eingekocht und übergegossen werden.

Kompott von getrockneten Pflaumen, Pfirsichen oder Aprikosen

für 4 Personen.

250 g Pflaumen, Pfirsiche od. Aprikosen, Wasser,	50—60 g Zucker, Zitronenschale, ½ Teel. Kartoffelmehl.
--	--

Ebenso zubereitet wie das Kompott von Backobst, die Pflaumen werden ausgesteint. Man kann die Früchte, wenn sie weich sind, mit einem Schaumlöffel herausnehmen, den Saft dickflüssig einkochen und übergießen. Die getrockneten Früchte können auch nur nachtüber geweicht, gesüßt und so gegessen werden.

Restverwendung von Fleisch, Fischen, Eiern und Früchten.

Vom Rind.

Suppenfleisch: zu Ragout — zu Schusterpastete — Buiding von garem Fleisch — Semmelpasteten — mit Soßen: Pilzen-, Meerrettich-, Senf-, Herings-, Robert-, Bechamellesoße. Zu Salaten. Zum Einpökeln, dann zu italienischem und Herings-Salat, Aufschnitt und heißgemacht mit Senf-, Meerrettich-, Zwiebelsoße.

Bratenreste: zu Ragout — Buletten — Schusterpastete gefüllten Flingenzröllchen — Italienischem Omelette.

Roast beef: zu Aufschnitt, zu Pfefferklops und Rouladen.

Vom Schwein.

Bratenreste: zu Buletten — Schusterpastete — in Bier zu kochen — zu gefüllten Flingenzröllchen.

Vom Kalb.

Suppenfleisch und Bratenreste: zu Ragout — Frikassee — Buiding von garem Fleisch — Haschee — Buletten — Füllung von Pasteten — Schusterpastete — Semmelpasteten — Italienischem Omelette — Kalbfleisch in Bier — in Scheiben geschnitten und wie Koteletts gebraten — in Eierkuchenteig gebacken — Kohlkopf — Kohlrollen — Italienischem — Herings- — Fleischsalat.

Vom Hammel.

Suppenfleisch und Bratenreste: zu Ragout — Schusterpastete — Buletten — Buiding von garem Fleisch.

Vom Reh und Hasen.

Knochen: zu Wildsuppe. Bratenreste: zu Wildhaschee — Buletten.

Vom Huhn.

Suppenhuhn: zu Frikassee — Mayonnaise — Hühnerfleisch in Eiertuchenteig gebacken.

Von Fischen.

Reste von gekochten Fischen: Mayonnaise. — Fischsalat — Bander oder Hecht mit Sauerkohl in der Form — „Fischreste schmackhaft zu verwenden“ — Fischfrikassee — Seefischklopse.

Von Eiweiß und Eigelb.

Man verwendet Eiweiß- und Eigelbreste zu verschiedenen Speisen und Kuchen. Wenn mehrere Eigelb und Eiweiß übrig geblieben sind, kann die Zahl derselben durch Gewicht festgestellt werden:

1 Eiweiß 25 g,
1 Eigelb 18 g.

Von Früchten.

Den Rückstand von: Stachelbeeren, Erdbeeren, Himbeeren, Blaubeeren, Johannisbeeren und Äpfeln verwendet man zu Marmelade, siehe: Marmelade von Fruchtstückchen.

Der Rückstand von: Stachelbeeren und Blaubeeren kann auch eingeschweifelt werden, siehe: Geschweifelte Stachelbeeren und Blaubeeren.

Der Rückstand von: Stachelbeeren, Blaubeeren, Äpfeln, Kirschen kann frisch zu Suppe verwendet werden.

Die betreffenden Gerichte sind nach dem Speisenverzeichnis aufzusuchen.

Aufbewahren verschiedener Vorräte.

Aufbewahren des geräucherten Fleisches.

Geräucherte Schinken und Würste hängt man am besten in einem dunklen, trockenen, luftigen Raum auf; ist derselbe nicht vorhanden, so kann man im Sommer die Schinken und die Würste in die gut von Asche gereinigten Stubenöfen stecken. Vor allen Dingen hat man Schinken und Würste vor Feuchtigkeit zu schützen, dieselbe erzeugt bei geräucherten Schinken und Würsten Schimmel und dieser macht das Fleisch ranzig und unbrauchbar. Vor Fliegen schützt man die Schinken, indem man sie am Knochen mit pulverisiertem Pfeffer oder Erhaltungssalz bestreut (letzteres bekommt man in der Drogenhandlung) oder mit Talg ausgießt und in Papier wickelt oder in einen passenden Sack steckt und gut zubindet.

Aufbewahren der Fische.

Um Fische länger lebend zu erhalten, besonders, wenn man sie verschicken will, steckt man den Bressen, Karpfen und Schleien ein in Branntwein getauchtes Stückchen Brot in das Maul. Lebende Aale packt man zum Verschicken in frisch geschnittenes Gras. Verschickt man Bander oder Hechte, so müssen sie getötet, ausgenommen, innen und außen mit Salz eingerieben werden. Krebse packt man mit frisch gepflückten Brennesseln in Körbe. Seefische müssen ausgenommen und auf Eis gelegt werden, sie verderben schnell. Im Winter kann man alle Fische frieren lassen, um sie länger aufzubewahren, und sie bleiben so lange gut, wie sie gefroren sind. Vor dem Gebrauch müssen sie gut auftauen.

Aufbewahren von Leber-, Blut- und Rauchwurst.

Leber- und Blutwurst werden leicht geräuchert, in einem kühlen, trockenen Ort aufgehängt oder gleich zur längeren Aufbewahrung in Weck- oder Neggläsern eingekocht.

Rauchwurst kann mit Schmalz bestrichen und aufgehängt oder im gereinigten Stubenofen aufbewahrt werden.

Aufbewahren des Fettes.

Zum Aufbewahren von Schweineschmalz, Gänsefett und Nierentalg benutzt man am besten immer dieselben Steinlöpfe, die nach jedesmaligem Gebrauch gut mit heißem Sodawasser gereinigt werden. Das ausgeschmolzene Fett gießt man in die Löpfe, läßt es erkalten, verbindet die Löpfe mit Papier

und stellt sie in den Keller. Wenn Fett in der Sonne oder Zugluft steht, bekommt es einen ranzigen Geschmack.

Aufbewahren der Butter.

Am besten ist die Butter im August und September zum Aufbewahren. Die Butter muß mit Wasser gut ausgewaschen werden, damit alle Milchtheile daraus entfernt werden, dann wird die Butter mit dem nötigen Salz durchgeknetet und mit einem angefeuchteten neuen Holzlöffel in sehr saubere Steintöpfe gedrückt. Die Butter wird glatt gestrichen und kaltes, scharf gesalzenes Wasser aufgegossen. Ist das Wasser verdunstet, muß Wasser nachgefüllt werden.

Es ist gut, die Butter, die zum Kochen und Braten verwendet werden soll, zu schmelzen, sie behält, an geruchlosem Ort aufbewahrt, lange ihren guten Geschmack. In eine gut emaillierte eiserne Pfanne legt man die Butter, läßt sie auf schwachem Feuer kochen, bis sie still und klar ist, dann stellt man die Pfanne an die Seite des Feuers, damit noch etwaige Milchtheile auf den Boden des Topfes sinken und gießt die klare Butter in einen sauberen Steintopf, läßt sie erkalten und verbindet den Topf mit starkem Papier und stellt ihn in den Keller.

Ranzig gewordene Butter kann man mit Wasser und etwas doppeltkohlen-saurem Natron auswaschen.

Aufbewahren der Eier.

Es gibt verschiedene Verfahren, um Eier haltbar zu machen. Die geeignetste Zeit zum Einlegen ist der April und August. Unsaubere Eier werden mit einer Mischung von Wasser, Essig und Salz abgerieben. Man legt nur frische, saubere Eier ein. Das einfachste Verfahren ist, die Eier an einem trockenen Orte auf Eierbrettern aufzustellen, das spitze Ende nach unten, oder sie in Kisten zu legen und öfter umzuwenden.

Es ist empfehlenswert, Eier mit *Garantol* oder *Wasserglas* in Töpfe einzulegen.

Garantol kauft man in Lebensmittelgeschäften und Drogeriehandlungen. Die Gebrauchsanweisung ist auf den Päckchen angegeben. *Wasserglas* nimmt man für 30 Eier etwa $\frac{1}{8}$ l auf knapp 1 l Wasser.

Aufbewahren des Mehls.

Das Mehl bewahrt man am besten an einem trockenen, nicht zu heißen Ort auf, indem man es in geruchlose, gut schließende Kisten oder Tonnen schüttet. Sehr gut ist es, wenn man das Mehl öfter umsticht, dadurch wird es gelockert, bekommt keinen dumpfen Geruch.

Aufbewahren von Käse.

Unge schnittener Käse hält sich am besten, wenn man ihn mit einem in Salzwasser oder Bier getauchten Leintwandtuch oder Pergamentpapier umwickelt und in einem Steintopf in einem kühlen Keller aufbewahrt.

Aufbewahren der Zitronen.

Um die Zitronen längere Zeit frisch zu erhalten, ist es gut, sie in einen Steintopf zu legen und Wasser heraufzugießen, welches öfter erneuert werden muß.

Aufbewahren der Wurzelgemüse.

Es ist gut, das Wurzelgemüse, um es für den Winter aufzubewahren, bei trockener Witterung aus dem Acker zu nehmen. Bei Petersilie und Sellerie bricht man die Blätter ab bis auf die Herzblättchen, bei Karotten dreht man das Kraut ab. Nun legt man im trockenen Keller das Gemüse mit wenig angefeuchtetem Sand schichtweise übereinander. Ist der Keller feucht, nimmt man trockenen Sand. Hat man keinen geeigneten Ort zur Aufbewahrung des Gemüses, so kann man es trocknen. Man wäscht und puht Mohrrüben, Sellerie, Petersilie, schneidet sie in Scheiben, die man auf Fäden zieht und an der Luft oder bei ganz schwacher Hitze im Ofen trocknet. Es ist gut, vor dem Gebrauch das getrocknete Gemüse einzuweichen und mit dem Einweichwasser zu verwenden.

Aufbewahren der Kohllarten.

Den Weißkohl legt man im Keller nebeneinander auf Bretter oder man hängt ihn mit dem Kopf nach unten auf, den Blumenkohl, die Blätter über den Rosen zusammengeknickt, hängt man auf. Den Rosenkohl und Braunkohl hängt man in Bündel gebunden im Freien auf, da diese Kohllarten Frost vertragen.

Aufbewahren der Zwiebeln.

Die Zwiebeln müssen von den Wurzeln und welken Blättern befreit und getrocknet werden; man bewahrt sie, nicht zu hoch aufeinandergeschüttet, an trockenem, frostfreien Ort auf.

Sind Zwiebeln gefroren, läßt man sie am kalten Ort auftauen, der Frost schadet ihnen nicht.

Zu jeder Gesellschaft sind mehr oder weniger Vorbereitungen nötig. Es kann nicht genug empfohlen werden, für eine Gesellschaft alles Erforderliche zu rechter Zeit zu überlegen und vorzubereiten. Das Tischzeug ist nachzusehen und zurechtzulegen. Silberzeug, Teller, Gläser, Lampen usw. vorher zu putzen, nöthigenfalls Lichte auf Kronleuchter und Armluchter zu stecken. Die Tafel decke man stets so zeitig als möglich; wenn es geht, schon am Tage vorher. Der Gesellschaftstag bringt immer noch Arbeit genug, und nichts ist unangenehmer, als bis zum letzten Augenblicke mit den Vorbereitungen zu tun zu haben.

Nachstehend ist eine Anleitung zum Decken einer Tafel gegeben, die es erleichtern soll, die Anordnungen für eine große Gesellschaft zu treffen.

Das Decken der Tafel.

Man deckt, je nach Raum, an einer langen Tafel oder stellt die Tische in Hufeisenform zusammen. Man hat stets darauf zu achten, daß die Bedienung bequem ausgeführt werden kann. Um das Klappern der Teller auf dem Tisch zu vermeiden, deckt man zuerst eine Friesdecke auf den Tisch und legt darüber ein Tischtuch. Dieses muß an den Enden der Tafel ein Stück überhängen. Die Vasen für Blumen, die Schalen für Früchte und Konfitüren wählt man in niedriger Form und verteilt sie geschmackvoll auf der Tafel. Die Tafel kann auch mit aufgelegten Blumen geschmückt und an jedes Gedeck eine Blume gelegt werden. Für jeden Platz rechnet man etwa 70 Zentimeter. Die Teller werden in den nöthigen Zwischenräumen an den Rand des Tisches gestellt, höchstens zwei große und ein kleiner Teller aufeinander. Zwischen die beiden großen Teller legt man ein Deckchen. Der untere Teller bleibt stehen und wird vor dem Nachtsch fortgenommen. Die Mundtücher werden in einfacher Form auf den Teller gelegt. Die Brötchen legt man auf die Mundtücher oder auf den Teller. Kleine Salzfläschchen stellt man für je zwei Personen auf die Tafel, daß sie für jeden leicht erreichbar sind. Den Suppenlöffel und einen kleinen Löffel zur Speise legt man vor den Teller oder zur Seite. Messer und Gabel legt man rechts vom Teller, das Messer mit der Schneide nach dem Teller, die Gabel links von dem Messer mit den Spitzen nach oben. Zu Fisch legt man links vom Teller ein Fischbesteck oder 2 Gabeln. Die Kompotteller werden links vor das Gedeck gestellt und die Löffel heraufgelegt. Weingläser stellt man nicht mehr als drei vor jedes Gedeck, und zwar zuerst ein Rheintwein-, dann ein Rotwein- und ein Champagnerglas. Bei großen Essen werden

auch mehr Weinsorten gegeben. Rotwein- und Rheinweinflaschen stellt man in Flaschentellern auf den Tisch, etwa nach jedem vierten Gedeck, zwei Flaschen zusammen. Die feineren Weinsorten werden von der Bedienung herumgereicht. Zur Suppe läßt man schwere Weine, wie Portwein, Madeira, Sherry in kleineren Gläsern reichen, auch gibt man roten oder weißen Champagner zur Suppe. Zu Fisch gibt man Rheinwein, zu Braten Rotwein oder Champagner. Der Champagner wird von der Bedienung in die auf dem Tische stehenden Gläser eingegossen.

Das Bedienen muß so geschickt und geräuschlos wie möglich ausgeführt werden. Für eine Gesellschaft von 12 Personen rechnet man 1—2 Personen, für eine Gesellschaft von 16—18 Personen 2—3 Personen zur Bedienung. Die Schüsseln und Soßenäpfe werden von der Bedienung mit Mundtüchern oder besonderen Tüchern angefaßt. Die Schüsseln werden stets mit der linken Hand von der linken Seite gereicht, während die Teller von der rechten Seite mit der rechten Hand fortgenommen und hingestellt werden, ebenso werden Getränke von der rechten Seite eingegossen.

Gibt man die Fleischbrühe in Tassen, bleiben natürlich die Suppenlöffel fort und die Tassen werden ohne Untersätze auf einem Tablett gereicht. Gibt man Suppe in Tellern, so wird die Suppe an einer Anrichte oder im Nebenzimmer aufgegeben und jeder Teller auf einem Mundtuch oder auf einem Tablett gereicht. Das Herumreichen der verschiedenen Gänge muß stets bei den Damen, bald hier, bald dort, beginnen. Für die kalten oder warmen Eingangsgerichte werden Mittelsteller hingestellt, Ragout fin in Muscheln wird auf dem Tablett gereicht, dann bleiben die Mittelsteller fort. Für Braten und Mittelgerichte werden flache Teller hingestellt, die bei mehreren Gängen erneuert werden. Der unterste Teller bleibt stehen. Zu Speise oder Eis gibt man am besten Glasteller, zu Butter und Käse Frühstücksteller. In der Regel werden diese beiden Teller zusammengesetzt und vor den Gast hingestellt, man legt zwischen diese beiden Teller kleine Deckchen. Zum Obst darf man die Obstmesser oder Obstbestecke nicht vergessen, sie werden entweder zwischen das Obst gesteckt oder in Messerhaltern auf die Tafel gestellt. Den Kaffee reicht man gewöhnlich gleich bei Tisch oder nach aufgehobener Tafel im Nebenzimmer, dann reicht man noch Kuchen dazu.

Speisezettel.

Anleitung zur Zusammenstellung von Speisezetteln
für große Mittag- und Abendessen.

Suppe.

Warmes oder kaltes Eingangsgericht.

Ganzer Fisch oder ein Mittelgericht.

Großer Braten mit Verzierung.

Gemüse mit oder ohne Beilage.

Warmes oder kaltes Eingangsgericht.

Braten, meistens Wild oder Geflügel mit Salat und Kompott.

Kalte oder warme süße Speise.

Eis oder Torte.

Butter und Käse.

Nachtsch: Früchte oder Süßigkeiten.

Kaffee.

Für kleine Mittag- und Abendessen.

Suppe.

Fisch oder Gemüse mit Beilage.

Braten mit Salat oder Kompott.

Speise.

Butter und Käse.

Frisches Obst.

Für kalte Abendessen und Frühstück.

Sardinen, Kaviar oder Austern.

Gemüse-, Fisch- oder Fleischsalat.

Kalte Braten, gebackener Schinken.

Kaltes Geflügel mit Salat.

Fleisch, Geflügel, Fische in Aspik mit einer Möße.

Majonnaise.

Kalte Pastete.

Galantine von Huhn oder Pute mit einer Möße.

Rohgemüseplatte.

Crème, Gelee, Eis, Kompott.

Butter, Käse.

Früchte, Süßigkeiten.

Man vereinfacht den Speisezettel, indem man die Eingangsgerichte, den zweiten Braten, Fisch oder Gemüse, Eis oder Torte, sowie den Nachtsch fortläßt. Zu Abendessen reicht man die Suppe in Tassen oder läßt sie fort.

Gemüse, die man ohne Beilage geben kann, sind: Blumenkohl oder Spargel mit heißer Butter oder Eisbutter.

Warme Eingangsgerichte sind:

Ragout fin in Muscheln.
 Ragout fin in römischen Pasteten.
 Hasen-, Rebhuhn-, Drosselpastete.
 Kroquettes von Kalbsmilch.
 Kriebcheier.
 Krebsragout in Muscheln.
 Gebackenes Kalbshirn, gebackene Kalbsmilch.
 Kalbsnieren mit feinen Kräutern (aux fines herbes).
 Kalbsmilch überbacken (au gratin).

Kalte Eingangsgerichte sind:

Austern, Kaviar.
 Fisch-, Hummersalat.
 Geräucherter Lachs, Sardinen.
 Mahonnaise von Hummer, Huhn, Lachs oder Zander.
 Mal oder Zander in Aspik mit Remouladensoße.
 Schweinefüße in Gelee mit Remouladensoße.
 Galantine von Huhn oder Putz mit Remouladensoße.
 Gänseleberpastete.

Mittelgerichte sind:

Gemüse mit kalter oder warmer Beilage.
 Fische.
 Frikassees, Ragouts.
 Koteletts, Beefsteaks.
 Schinken in Burgunder.
 Gedämpfte Putz, Salmi von Enten.

Speisezettel für Mittagessen.

Königinssuppe.
 Frische Steinbutten mit Mostri-
 soße.
 Rinderlende mit Spargel.
 Straßburger Gänseleberpastete.
 Gebratene Hasanen mit Salat und
 Kompott.
 Eis mit Eisgebäd.
 Butter u. Käse oder Käsestangen.
 Weintrauben.

Krebsuppe.
 Ragout fin in Muscheln.
 Lachs mit Champignonsoße.
 Roastbeef mit geröst. Kartoffeln,
 Selleriesalat und Kompott.
 Schokoladen-Eis.
 Käsestangen.
 Frische Früchte.
 Kaffee.

Ochsenchwanzsuppe.
 Hecht au four mit Kapernsoße.
 Hammelrücken — Salat u. Gurken.
 Karamelcreme.
 Butter und Käse.
 Apfelsinen-, Bananensalat.
 Kaffee.

Rinderbrühe mit Kaviolen.
 Gänseleberpastete.
 Frikassee von Fisch.
 Gebr. Fasanen mit Champagner-
 kohl.
 Chalotte russe.
 Käsestangen.
 Frische Früchte.

Frühlingsuppe.
 Grüner Hecht.
 Rehbraten mit Kompott u. Salat.
 Frische Ananasscheiben mit
 Schlagfahne.
 Butter und Käse.

Rinderbrühe mit Eierstich.
 Birogg von Fisch.
 Kalbsbraten, Kompott u. Salat.
 Gefüllte Apfel mit Vanillesoße.
 Butter und Käse.
 Kaffee.

Falsche Schildkrötensuppe.
 Schleisorellen blau mit Eisbutter
 und Meerrettich.
 Kalbsrücken m. Kompott u. Salat.
 Ueberbackenes Eis.
 Butter und Käse.
 Obstsalat.

Rinderbrühe mit Salzstangen.
 Frikassee von Huhn.
 Hammelrücken mit Kompott und
 Salat.
 Frucht-Eis m. Wiener Eisbögen.
 Butter und Käse.
 Früchte — Süßigkeiten.

Rinderbrühe mit Markflößen.
 Roteletts mit Spinat.
 Putenbraten m. Kompott u. Salat.
 Butter und Käse.
 Frische Früchte.

Windsor-suppe.
 Gemüse mit Beilage.
 Rehfeule mit Kompott u. Salat.
 Frische Erdbeeren m. Schlagfahne.
 Butter und Käse.

Spargel-suppe.
 Gedämpfte Butte mit Reis.
 Rinderbraten, mit Kompott und
 Salat.
 Zimtröllchen mit Schlagfahne.
 Käsestangen.

Wildsuppe.
 Fischmayonnaise.
 Rinderlende m. Kompott u. Salat.
 Apfelsinentorte.
 Butter und Käse.

Tomatensuppe mit Reis.
 Karpfen blau mit Meerrettich.
 Roastbeef mit Kompott u. Salat.
 Zitroneneis.
 Käsegebäck.

Rinderbrühe.
 Schnitzel mit Blumenkohl.
 Perlhühner mit Kompott und
 Salat.
 Apfelspeise mit Schlagfahne.
 Butter und Käse.
 Frische Früchte.

Königin-suppe.
 Rinderlende mit Pilzen.
 Steinbutte m. holländischer Soße.
 Spargel.
 Junge Hühner mit Salat und
 Kompott.
 Vanille-Eis.
 Butter und Käse.

Rinderbrühe mit Sardellen-
 brötchen.
 Karpfen, blau, mit Meerrettich u.
 Eisbutter.
 Wildschweinbraten mit Kompott.
 Käsehäufel.
 Frische Früchte.

Abendessen.

Fleischbrühe in Tassen.
 Zander mit holländischer Soße.
 Rehbraten mit Kompott u. Salat.
 Butter und Käse.
 Frisches Obst.

Ragout fin in Muscheln.
 Hecht mit Krebssoße.
 Rinderlende m. Kompott u. Salat.
 Fürst Bückler-Eis.
 Butter und Käse.
 Obstsalat.

Fleischbrühe in Tassen.
 Ragout fin mit Blätterteig.
 Entenbraten mit Schmorkohl.
 Plumpudding m. WeinschaumsöÙe.
 Butter und Käse.
 Frische Früchte.

Ochsenchwanzsuppe in Tassen.
 Ganser Fisch m. holländisch. SoÙe.
 Schinken in Burgunder.
 Tutti-frutti-Eis.
 Butter und Käse.

Fleischbrühe in Tassen.
 Tomaten mit Selleriesalat.
 Hahnenbraten m. Kompott u. Salat.
 Vanille-Eis.
 Butter und Käse.
 Frische Früchte.

Zungenragout.
 Kalbsrücken mit Gemüse.
 Apfelsinen-Eis.
 Butter und Käse.
 Obst.

Ochsenchwanzsuppe — Salzstang.
 Rislückhecht mit Makkaroni.
 Rehbrücken mit Kompott, Salat.
 Götterspeise.
 Butter und Käse.
 Weintrauben.

Mayonnaise von Huhn.
 Rehbraten mit Rotkohlalat,
 Kompott.
 Vanillebombe.
 Käseschüssel.
 Nachtisch.

Gebirgsforellen mit Eisbutter.
 Gänseleberpastete.
 Rehbrücken mit Kompott und
 Selleriesalat.
 Vanille-Eis, gefüllt m. Fruchtis.
 Frische Früchte.

Fischsalat.
 Rinderlende mit Pilzen.
 Spargel mit zerlassener Butter.
 Gansbraten mit Kompott.
 Weingelee.
 Butter und Käse.

Kalte Abendessen.

Sardinen.
 Zander in Aspik mit Remouladen-
 soÙe.
 Filet mit Gemüsesalat.
 Gefüllte Tomaten.
 RuÙcreme.
 Butter, Käse.
 Frische Früchte.

Schwedische Schüssel.
 Bökelfunge m. kalter Meerrettich-
 soÙe.
 Mayonnaise von Fisch.
 Kaltes Geflügel mit Salat.
 Ananasscheiben mit Schlagahne.

Gänseleberpastete.
 Schinken mit CumberlandsöÙe.
 Selleriesalat.
 Galantine von Huhn.
 Weingelee.
 Käseschüssel.
 Frische Früchte.

Frische Früchte und Nüsse.
 Gefüllte Eier m. RemouladensoÙe.
 Roastbeef, verziert mit Tomaten,
 KräutersoÙe.
 Gemüsesalat.
 Schlagahne-Eis.
 Butter, Käse.

Speisezettel für fleischlose Mittag- oder Abendessen.

Frisches Obst.
Spargel mit Butter.
Gebäckene Tomaten.
Kaffeecreme.

Frisches Obst.
Rohgemüseplatte.
Pilzragout.
Omelette.

Quarkflöße.
Gemüsemischgericht.
Grüner Salat mit Kartoffel-
bällchen.
Rouxcreme.

Belegte Brötchen.
Roh gefüllte Tomaten mit
Mayonnaise.
Rührei mit Spinat und ge-
backenen Kartoffeln.
Obsttorte.

Obstsaltschale.
Leipziger Allerlei.
Gebäckene Bananen m. Fruchtsoße.
Vanille-Eis.

Frisches Obst.
Eierkuchen mit Gemüse.
Gedämpfte Tomaten mit Makka-
roni und Käse.
Obsttorte.

Frisches Obst mit Nüssen.
Wachsbohnen mit Röstkartoffeln.
Gebrat. Pfefferlinge und Nudeln.
Saure Milchspeise mit Sahne.

Frisches Obst mit Nüssen.
Gefüllte Gurken, Reis und Spi-
natfalsat.
Tomatenauflauf.
Biskuitrolle.

Frisches Obst.
Grüne Bohnen mit Kartoffel-
flößchen.
Eier mit Salat und Remouladen-
soße.
Arme Ritter mit Sagebuttensoße.

Waldorfsalat.
Gefüllte Zwiebeln (Pilzfüllung)
und Kartoffelbrei, Salat.
Schlagsahnereis.

Apfelmus mit Preiselbeeren.
Schwarzwurzel mit holländischer
Soße, Kartoffeln.
Eierkuchen mit Obstsalat.
Rouxcreme.

Bratäpfel mit Walnüssen.
Erbenschnitten (Kotelettis) mit
Sauertrautfsalat.
Blumenföhl mit Butter.
Apfelsinen und Bananen mit
Schlagahne.

Hinweise für Zusammenstellung von Rohkostplatten.

Es eignen sich dafür:

O b f t. O b f t s a l a t e, die mit Schlagahne, Zucker oder Honig, Nüssen angemacht werden.

G e m ü s e. G e m ü s e s a l a t e, die gerieben oder geschnitten mit Zitronensaft oder Sahne, mit Zucker, Salz, Zwiebeln oder mit Mayonnaisensoße bereitet werden.

G r ü n e S a l a t e, die mit Zitronensaft, Sahne, Kräutern, Salz, Zucker zurechtgemacht werden.

R o h g e m ü s e p l a t t e n können nach folgenden Beispielen zusammengestellt werden:

Karotten, Erbsen, Feldsalat.

Kohlrabi, Spinat, Radieschen.

Tomaten, Spargel, Kresse.

Blumenkohl, rote Rüben, Feldsalat.

Gurken, Spinat, rote Rüben.

Sellerie, Rotkohl, Kresse.

Weißkohl, Tomaten, Spinat.

Champignon, Blumenkohl, Tomaten.

Rotkohl, Endivie, Schwarzwurzel.

Spinat, Lauch, Karotten.

Tomaten, Blumenkohl, Sellerie.

Schwarzwurzel, Feldsalat, Karotten.



Inhalts-Verzeichnis.

	Seite		Seite
A.			
Aachener Printen	494	Apfel-Röße	339
Al, gebraten	238	= Kartoffeln	283
" " " mit Tomaten-		= Kompott, haltbares	544
" soße	238	= Kuchen, einfach	440
" grün	222	= Kuchen, gefüllte	436
" in Aspik	240	= Mehlspeise	319
" in Bier	237	= Mus	580
" mariniert	239	= Mus ohne Zucker in	
Abgeschlagene Mayonnaisen-		Flaschen einzumachen	545
" soße	89	= Reis	337
Abgeschlagen von Speisen	560	= Saft	543
Abkochen	560	= Schlagahne	380
Abweilen	560	= Schmarren	312
Ajapana	502	= Speise	385
Allasch	501	= Strudel	330
Allerlei	560	= Suppe	55
Allgemeine Anforderungen		= Suppe mit Brot	56
an unsere Ernährung	3	= Torten I	433
Allgemeine Bestimmungen		= Torten II	435
für Eisbereitung	389	= Wein	510
Apfenrose	377	Apfel, gefüllte	375
Altdeutsche Torten	422	" im Schlafrock	329
Amerikanischer Bunsch	508	" im West	524
Ananas-Bombe	398	" mit Creme	364
" =Creme	373	" mit Kartoffeln	273
" einzumachen	549	Apfel- und Birnensalat	299
" =Eis von eingemach-		" Apfelsinensalat	299
" ter Frucht	395	Apfelsinen=Auslauf	325
" =Eis von frischer		" =Bombe	398
" Frucht	395	" =Creme I	359
" in Büchsen oder		" =Creme II	366
" Flaschen einzu-		" =Creme III ohn. Eier	366
" machen	550	" =Eis	394
" =Torten	456	" =Extrakt I zu	
Anschovis-Brötchen	574	Limonade	510
" =Butter	574	" =Extrakt II zu	
" =Soße	74	Limonade	510
Aniskuchen	465	" =Kaltshale	60
Anleitung zur Zusammen-		" =Schalen einge-	
setzung von Speisezetteln	591	" macht	547
Apfel-Chalotte	328	" =Speise mit Quark	362
" =Bettelmann	320	" =Torten	434 u. 456
" =Klingen, kleine	309	" =Torten mit Butter-	
" =Klingen, große	310	" creme	443
" =Gelee	543	Appetitbrötchen	574
		Aprikosen=Eis von frischen	
		" Krüchten	394

	Seite
Aprikofen geschmefelt	542
„ -Grüße	356
„ in Weck	523
„ in Büchsen oder Flaschen einzu- machen	543
„ -Kompott von ge- trockneten Apri- kofen	582
„ -Speise	385
„ -Suppe	56
„ -Torte	435
Arme Ritter	309
Artischockenböden, gefüllt	274
Artischocken mit holländischer Soße	274
Aspik	570
Aspik zur Verzierung	571
Atlasuppe	25
Aufbewahren des Einge- machten	517
„ verschiedener Vorräte	585
„ von Butter	586
„ von Eiern	586
„ von geräuchert. Fleisch	585
„ von Fett	585
„ von Fischen	585
„ von Käse	587
„ von Kohlrarten	587
„ v. Leber-Blut-u. Rauchwurst	585
„ von Mehl	586
„ von Wurzel- gemüse	587
„ von Zitronen	587
„ von Zwiebeln	587
Aufläufe	319
Auflauf mit gefüllten Äpfeln	321
Aufschneiden des Fleisches des Geflügels	193
Ausnehmen des Geflügels	192
Auftern	255
„ -Brötchen	256
„ gebadene	256
„ -Soße	80
„ -Suppe, siehe: Aufternsoße	80
B.	
Baden im Ofen und auf dem Herd	11
Bac fett zu reinigen	403

	Seite
Bachhähnel	203
Bachhige	400
Bac Obst mit Klößen	340
Bac Obstsuppe	57
Bac Pulvergebäck	420
Bac wert	399
Baiser-Kuchen	469
„ -Torte	469
Bananen-Creme I	359
„ -Creme II	366
„ gebaden (Beignets)	328
„ -Reis	377
Barje	220
Bauernfrühstück	284
Baumkuchen	445
Baumstamm	459
Bearnaise-Soße	78
Becaffine	212
Bechamelle-Soße	76
Becherpasteten	484
Beefsteak à la Tartare	112
„ gehacktes	111
„ gehacktes, feiner	112
Beetensuppe	46
Beigaben zu Suppen	71
Beignets von Ananas	328
„ „ Äpfeln	328
„ „ Apfelsinen	328
„ „ Bananen	328
„ „ Erdbeeren	328
Bellevue-Torte I	447
„ -Torte II, billiger	447
Bereitung des Sauerteigs	418
Berliner Pringel	412
„ Pfannkuch. (Kreppel)	475
Bettelmanns-Suppe	29
Bienenstich	415
Bier-Suppe	25
Billiger Mürbeteig	425
Birnbuhn	211
Birnen, geschmefelt	540
„ im Weck	523
„ in Eßig	539
„ und Klöße	339
„ mit Creme	364
„ -Speise	365
„ zum Tortenbelag	539
Bistuit-Pudding	314
„ -Rolle I	461
„ -Rolle II (billiger)	461
„ -Teig I u. II	451
„ -Torte	451
Blanchieren	560
Blasenschinken	155

	Seite		Seite
Blätterteig I od. II z. Pasteten	485	Brägen, gedämpft	139
Blätterteig I	485	" mit Spiegelei	140
" II	486	Braten	8
" als Kaffeegebäck	487	" am Spieß	11
" -Halbmonde	486	" auf dem Rost	10
" -Pasteten zu		" von fetten Braten	9
" Fleischbrühe	486	" von mageren Braten	9
Blaubeeren in Flaschen	537	" von kl. Fleischstücken	10
" ohne Zucker gef.		Bratfische	226
" in Flaschen	537	" mit Champignonsoße	227
" geschwefelt	537	Bratkartoffeln	284
" im Weck	523	Bratklops	168
Blaubeer-, Holunder-, Brombeerjuppe	55	Bratklops von Hammelfleisch	149
" -Kaltschale mit		Bratlinge	575
" Milch	59	Bratwurst, gebraten	173
" -Kompott	581	" in Bier gekocht	173
" -Saft, gekocht	538	" mit Sahnesoße	173
" -Saft mit Weinstein	538	" sauer und süß	174
Blechfuchen, einfacher	413	" zu bereiten	172
" feiner	413	Braune Fleischbrühe	29
" mit Äpfeln	414	" Seringsoße	84
" mit Blumse		" Kartoffeljuppe	47
" (Duark)	416	" Fuchen	492
" mit Kirschen	414	" Mehlschwitze zu brau-	
" mit Bohn	415	" ner Grundsoße	81
" mit Pflaumen	414	" Mehlschwitze zu brau-	
" ohne Hefe	424	" ner Grundjuppe	38
Blumenkohl	260	Braunkohl	268
" -Auflauf	327	Brauttorte	449
" überbacken	259	Brech-Bohnen	264
" mit Krebsen	260	" -Bohnen im Topf	553
" -Breijuppe	44	Breie	336
" -Salat	296	Bressen in Bier	237
" -Soße	75	Brocken	561
" -Suppe	43	Brombeeren	533
" im Weck	525	" im Weck	522
Blutwurst	176	Brombeer-Gelee	533
Bohnen-Brei	280	" -Suppe	55
" im Weck	524	Brot, gebrüht	418
" in Büchsen oder Fla-		" ungebrüht	419
" schen einzumachen	552	" grobes	419
" im Topf einzumachen	552	" -Budding	315
" -Koteletts	280	" -Suppe	23
" -süße, zum Verzieren	553	" -Torte	452
" -Suppe	51	Brötchen, verziert	574
" und Birnen mit		Brüh-Brot	418
" Bauchstück	264	" -Klöße	68
" weiße, mit Specksoße	279	" -Budding von Weizen-	
Bomben	396	" mehl	314
Bouillon	27	" -Suppen	20
Bouletten	169	" -Teig	62
Bowle I u. II	507	Büchsen-Erbfen	261
Brabanter Torte	456	" -Mohrrüben	262

	Seite
Bunter Salat	291
Buntes Gericht	50
Burgundersoße	82
Butter bräunen	577
„ -Cremes zu Torten	498
„ -Fische mit weiß. Soße	222
„ klären	577
„ -Milchflinzen	308
„ -Milchspeise	362
„ -Mus	22
„ à la maitre	108
„ zu Sahne rühren	401

C.

Chalotte russe	373
Champignon Gemüse	276
Champignons in Büchsen od. Flaschen eindünsten	554
„ im Weß	526
„ trocken	554
Champignon-Soße	79
Chaudreau-Reis	376
Chaufroid von Huhn	207
Coulis	573
Creme auf kaltem Wege her- gestellt	350 u. 359
„ auf warmem Wege hergestellt	350 u. 363
„ in Matronenrand	386
„ -Eis	390
„ -Rolle	462
„ zur Füllung von Käse- gebäck	439
Crevettes	255
Croquants	567
Croquettes von Kartoffeln	278
Croutons	561
Cumberlandsoße	84

D.

Dampfbeef	113
„ gehacktes	113
Dampffarbonade	162
Dämpfen	7
Dänischer Salat	292
Därme zur Wurst vorbereiten	152
Dauerwurst	175
Decken der Tafel	588
Dicker Schokoladenpfeffer- kuchen	489
Dill haltbar zu machen	560
Dillkartoffeln	286
Dorsch	247
„ gebraten	248
Dreifrucht	533

	Seite
Dresdner Napfkuchen	417
„ Stolle	405
Dressieren	561
Drosseln (Krammetsvögel)	213
Drosselpastete, warme	213
Dunkle Mehlschwitze zu dunk- ler Grundsuppe	38
Dünsten	8

E.

Eberschengelee	546
Eiergerichte	345
Eier, gefüllte	346
Eier auf Herzoginnenart	348
„ aufbewahren	586
„ -Frikassée	348
„ gefüllte	346
„ -Erog	509
„ -Klößchen zu Mockturtle- suppe	40
„ -Kognac	503
„ -Kroquettes	348
„ -Kuchen	305
„ -Kuchen mit Hascheefül- lung	306
„ -Kuchen mit Pilzen	306
„ mit Mayonnaise-Soße	347
„ mit Schinken u. Mayon- naise-Soße	347
„ -Punsch	508
„ -Stich	64
„ zu kochen	345
Eindünsten der Früchte und Gemüse in Flaschen	516
„ von Aprikosen	543
„ „ Champignons	554
„ „ Mohrrüben	555
„ „ Pfefferlingen	554
„ „ Pfirsichen	543
„ „ Pflaumen	543
„ „ Spargel	555
„ „ Steinpilzen	554
Einfache Mehlsklöße	67 und 338
Einfache Fischkloppe gebraten	248
Einfacher Flechkuchen	413
„ Milchstrizel	405
„ Kartoffelsalat	290
„ Kartoffelsalat m. Sel- lerie	290
„ Pfefferkuchen	488
Einfaches Fischfrikassée	232
„ Frikassée von Kalb	131
„ Sübnerfrikassée	204

	Seite		Seite
Einfüllen des Eingemachten	516	Erbfen-Suppe m. Schweine-	
Eingemachte Apfelsinenschalen	547	fleisch	52
Einlagen zu Suppen u. Fri-		im Weß	525
kaffees	61	Erdbeer-Eis von eingekoch-	
Einlauf zu Fleischbrühe	67	tem Saft	393
Einmachen	513	" " v. frischem Saft	394
Einmachen von Früchten und		" " v. frisch. Frucht.	394
Gemüßen i. Blechbüchsen		" -Grüße	357
und Flaschen	515	" -Kaltchale mit Milch	59
Einchwefeln der Früchte	514	" -Kaltchale mit Wein	59
Einwälzen (panieren) von Ko-		" -Kompott	581
telett, Fisch	560	" -Saft I	531
Eisbereitung	386	" -Saft II	531
" im Eimer	386	" -Saft mit Weinstein	531
" in der Eismasch. vom		" -Speise	361
Alexanderwerk	388	Erdbeeren-Auflauf	325
" in der selbsttätigen		" in Gläsern v. Weß I	521
Maschine (Meidin-		" in Gläsern v. Weß II	522
ger)	387	" in Zucker I	530
" in Formen	388	" in Zucker II	530
Eis-Gebäd	389	" mit Blaubeeren	530
" -Kaffee	505	Ersatz f. fehlende Bratensoße	84
" -Schokolade	506	für Zitronenschale	563
" -Bunsch	507	Essigpflaumen	541
" -Lorte	393	Estragoneffig	563
Eiweißlammeri mit Weizen-			
mehl	354	F.	
Eiweißspeiße mit Breiße-		Falleier	346
beeren	360	Falsche Gänseleber	200
" mit Fruchtst	361	" Hamburger Naluppe	37
Eiweiß zu Schnee schlagen	401	" junge Hühner	165
Elisabethtorte	448	" Kaulbarsuppe	36
Elisenlebkuchen	493	" Krebsuppe	46
Elisenpeiße	386	" Schildkrötensuppe I	39
Endiviensalat mit Essig und		" Schildkrötensuppe II	40
Ol	298	" Schlagsahne	379
" mit Eiersoße	298	Falscher Hasenbraten	171
Englische Flinken	307	Farbstoffe, unschädliche	496
Ente, gebraten	196	Farce	96
" in Gelee	198	Farce zu Pastetenfüllung	136
" vorbereiten	194	Fasan, gebraten	212
" wilde, gebraten	216	Fasanenpastete, kalt	215
Entknöcheln des Geflügels	193	" warm	214
Erbfen-, Bohnen- oder Lin-		Feine Kalbfleischfarce	136
senuppe	51	" Klöße zu Obstsuppen	68
" und Bohnenbrei	280	" Mehlköße (Kockerln)	67
" -Brei von frischen		" Mehlkößen	338
" grünen Erbsen	261	" Reisuppe	21
" v. getrocknet. Erbsen	283	" saure Klöpfe	170
" -Kotelett's	280	" Semmelöße	340
" -Schnitten	284	" Klöpfe	248
" -Suppe	51	Feiner Blechkuchen	413
" -Suppe, grüne frische	45	" Kartoffelsalat	290
		" Milchstrizel	405

	Seite		Seite
Feines Fischfrikassee	233	Fleisch-Klöße (Klopfe) gekocht	169
" Frikassee von Huhn	204	" = Buiding mit Massa-	170
" Frikassee von Kalb	131	roni	170
Feinschmeder Salat	295	" -Rollen v. Rind	108
Fettgebäd	475	" -Rollen v. Kalb	130
Fettfränge	479	" -Salat	300
Figaro-Creme	367	" -Salate	289 u. 300
" -Budding	314	" -Speisen	94
Filet à la Nelson	110	" waschen, wenn daselbe	577
" in Madeira	105	schlechten Geruch hat	577
" in der Kruste	105	Fleurons (Blätterteighalb-	561
" kalt, verziert	106	monde)	486 u.
" mit Champignons	111	Flieberbeer (Hollunder)saft	538
" mit Gemüse (à la jar-	105	" (Hollunder)suppe	55
dinière)	105	Flinzen, englische	307
" -Steak	111	" mit Kompott	307
Fische	219	" -Röllchen, gefüllte	309
" in Soße gar machen	222	" v. garen Kartoffeln	308
Fisch-Farce	233	Fludern, gebraten	247
" -Frikassee, einfaches	232	" gekocht	247
" -Frikassee, feines	233	Forellen, Schleisforellen	235
" -Klopfe, gebraten	231	" blau zu kochen	236
" -Klopfe, gekocht	231	" in Aspik	241
" -Klopfe von Schellfisch,	248	" vorbereiten	220
Dorsch oder Kabeljau	248	Frankfurter Kranz (Gothaer)	422
und Hecht	248	Französischer Kapfuchen	421
" -Kotelette	248	" Pfefferfuchen	491
" -Mayonnaise	91	Fricandeaux vom Kalb, ge-	126
" -Budding	234	braten	126
" -Reste schmackhaft zu ver-	243	Frikassee	96
menden	243	" von Fisch, einfaches	232
" -Röllchen	228	" von Fisch, feines	233
" -Salat	301	" von Huhn, einfaches	204
" -Salate	289 u. 300	" von Huhn, feines	204
" -Soße	77	" von Kalb, einfaches	131
Flageolet	562	" von Kalb, feines	132
Flammeris	349 u. 353	" von Tauben	206
Flädlein (süddeutsch)	62	Frösche, grüne Erbsen	261
Fleisch	94	Frösche, Mohrrüben	262
Fleisch-Aspik	572	Frösche, grüner Erbsenbrei	261
" -Aspik auf schnellste Art	572	Früchhaltung	518
" -Brühe a. schnellste Art	30	Frucht-Eis	393
" -Brühe in Tassen	28	" -Essig	550
" -Brühpasteten	72 u. 486	" -Fasten	545
" -Brühereis im Rand	63	" -Soße	86
" -Brühereis zu Suppen	63	Früchte in Gläsern von Wed	520
und Fleisch	63	Früchte u. Gemüse in Blech-	515
" -Farce zu Klößchen u.	65	büchsen u. Flaschen ein-	515
zum Füllen von Ge-	65	zumachen	515
flügel u. Kalbsbrust	65	Frühlingsuppe	28
" im Wed	526		G.
" -Klößchen von garem	66	Galantine von Kalb	239
Fleisch	66	" von Ente	196
" -Klöße (Klopfe) gebraten	168	" von Huhn	206

	Seite		Seite
Galantine von Putz	208	Gebratene Flundern	247
Gallerte	352	" Hammelleber	148
Gans oder Ente in Gelee	198	" Heilbutte	246
und Ente vorbereiten	194	" Heringe	251
Gänse-Braten	196	" Kalbsleber	137
" =Brust, gesäuert, ge-		" Maränen	238
schmort	199	" Notzungen	245
" =Fett ausbraten	195	" Seezungen	245
" =Gefröse, geschmort	196	" Selleriescheiben	270
" =Klein, geschmort	196	" Steinbutten	246
" =Klein, geschmort von		" Strömlinge	249
Wildgans	217	" Tauben	204
" =Klein, geschmort von		" Zanderfilets	235
Wildente	217	Gebratener Dorsch, Schellfisch	
" =Leber, gedämpft	200	oder Kabeljau	248
" =Leber, geschmort	200	" Fasan	212
" =Leberpatete	200	" Karpfen mit Re-	
" =Leberwurst I	201	mouladensoße	237
" =Leberwurst II	202	Rachis	243
Ganze Johannisbeeren	534	Gebratenes Rebhuhn	210
" Tomaten, gebünstet	271	Gebundene Fleischsuppen	30
" Tomaten im Beck	525	Gedämpfte Gänseleber	200
Garmachen der Nahrungs-		" Putz, Papau,	
mittel	7	Boularde, Berl-	
Gebäckene Ananas	328	huhn oder Huhn	
" Apfelsinen	328	mit Reis	209
" Apfel	328	" Notzunge mit	
" Austern	256	Weißwein	245
" Bananen	328	" Schweinenieren	164
" Erdbeeren	328	" Seezunge mit	
" Erbsen als Sup-		Weißwein	245
peneinlage	71	Zanderfilets	235
" Egel	341	Gedämpftes Kalbsgehirn	139
" Kalbsfüße	139	Geflügel vorbereiten	191
" Kalbsmilch	133	" zahmes	191
Gebäckener Dorsch od. Schell-		" wildes	210
fisch in d. Form	246	Gefrorenes	386
" Hecht	224	Gefrorenes à la Nesselrode	391
" Hecht mit Toma-		Gefüllte Apfelfuchen	436
tensoße	225	" Apfel	375
" Karpfen m. Remou-		" Eier	346
ladensoße	237	" Fingerringen	309
" Schweineschinken	159	" geschmorte Gurken	
" Zander	224	mit Specksoße	273
" Zander mit Toma-		" Kalbsbrust	130
tensoße	225	" Kohlrabi	263
Gebäckenes Kalbsgehirn	140	" Makronen	472
Gebäck zu Eis	389	" Mürbeteigfuchen	426
Gebrannte Mandeln I	568	" Nudeln	333
" Mandeln II	569	" Boularde, gebraten	208
" Mandelcreme	374	" Putz	208
Gebranntes Mehl	562	" Sandtorte	441
Gebräunte Koblrollen	267	" Schichttorte	445
Gebratene Fischklopfe	231	" Tauben	204

	Seite		Seite
Gefüllte Teeplätzchen	426	Geräucherter Schweinekopf	161
" Tomaten	271	Schweineschinken	154
" Zwiebeln	270	Geröstete Grieksuppe	20
Gefüllter Bienenstich	415	" Kartoffeln	280
" Hackbraten	172	" Käsebrötchen	565
" Hecht	225	" Semmelbrocken	71
" Honigkuchen	490	" Semmelschnittchen	71
" Kohlkopf	266	Gersten-Grüzebrei	336
" Sellerie	269	" -Grüze	20
" Wildschweinkopf	188	" -Grüze mit Milch	24
" Zander	225	Gerührte Kuchen	439
Gefülltes Rippespeer	157	Geschlagene, holländische	
" Schweinefilet	162	Soße I	77
" Spannfertel	161	Geschlagene, holländische	
" Vanille-Eis	391	Soße II	78
Gehackte Kalbskoteletts	137	Geschmorte Gurken mit	
" Rinderrollen	109	Specksoße	273
Gehacktes Beesfteak	111	" Hammelkeule	143
" Beesfteak, feiner	112	" Hasenleber	186
" Dampfbeef	113	" Kalbsleber	138
Gefochte Fischklopse	231	Geschmortes Gefröse	196
" Flundern	247	" Rindfleisch mit	
" Heilbutten	246	Pflaumen	119
" Krebse	252	" Rinderherz	121
" Mayonnaisensoße	90	" Schweinefleisch	
" Steinbutten	246	mit Pflaumen	163
Gefochter Hecht mit brauner		Geschwefelte Aprikosen	542
Butter u. gehack-		" Birnen	540
ten Eiern	223	" Blaubeeren	537
" Zander m. brauner		" Kirichen	535
Butter u. gehack-		" Kirsiche	542
ten Eiern	223	" Pflaumen	542
Gefochtes Rindfleisch zu pö-		" Stachelbeeren	528
feln	120	Geschwefelter Rhabarber	529
Gefröse-suppe	35	Getränke	504
Gelatine vorbereiten	352	Getrocknete Morcheln vorbe-	
Gelee mit ganzen Äpfeln	384	reiten	286
Gemischter Gemüsesalat I	296	Getrocknetes Gemüse zu	
" Gemüsesalat II	296	Fleischsuppen	275
" Gemüsesalat mit		Gewichte und Maße	1
Mayonnaisensoße	297	Gewinnung der Fruchtsäfte	517
" Obstsalat I	299	Gittertorte	423
" Obstsalat II	299	Glabierte Maronen	274
Gemüse	257	saure, grüne Gurken	273
" -Aufsaut mit Reis	326	Glumse-Aufsaut	321
" im Beck	524	" Bällchen	477
" -Salate	289 u. 290	" -Klingen	308
" -Salat mit Mayon-		" -Käsechen	564
naisensoße	296	" -Strubel	331
" -Salat gemischter	296	" -Torte	433
" -Suppen	43	zu bereiten	564
Gepöfelte Kalbsrolle	130	Glühwein	509
Gepöfelter Schweineschinken	159	Götterpeise	360
		Gothaer Kranz (Frankfurter)	422

	Seite		Seite
Graue Erbsen mit Specksoße	279	Gurken, geschmorte mit Speck-	
Graupen als Suppeneinlage	62	soße	273
„ -Suppe	19	„ grüne, saure einzu-	
„ -Suppe mit Milch	23	machen	556
Grießspeise mit Obst	354	„ -Salat m. Essig u. Öl	297
Grieß als Suppeneinlage	62	„ -Salat mit Sahne	297
„ -Aufsaut	313	„ -Salat einzumachen	559
„ -Flammeri	354	„ -Soße	82
„ -Flammeri mit Obst	354	„ süße, einzumachen	558
„ -Klöße z. Backobst	342	Guß zu Obsttorten I	498
„ -Klößchen	66	„ „ „ II	498
„ -Kudding	313	„ „ „ III	498
„ -Würfel z. Fleischbrühe	66	D.	
„ -Würfel zu Obstsuppe	67	Hackbraten	171
„ -Suppe	19	„ gefüllt	172
„ -Suppe, geröstet	20	„ von Hammelfleisch	149
„ -Suppe mit Milch	23	Haferflockentets	464
Grillen	10	Haferflockensuppe	20
Grobes Brot	419	„ mit Tomaten	20
Große Apfelflingen	310	„ mit Milch	24
„ Kartoffelklöße m. ver-		Hafergrübe	20
schiedener Füllung	343	Hafergrübe-Brei	336
Grundsoße, braune (dunkle)	81	Hafergrübe mit Grünkohl	21
Grundsoße, weiße (helle)	74	Hafergrübe mit Milch	24
Grundsuppe, braune (dunkle)	38	Hafergrübkoteletts	280
Grundsuppe, weiße (helle)	31	Hafermehlsuppe	21
Grüne Erbsenbreisuppe	45	Hagebutten	540
Grüne Erbsensuppe	45	„ im Beck	524
Grüne, frische Erbsen	260	Hagebuttenjuppe	57
„ frische Erbsensuppe	45	Halbeis (Sorbet)	399
„ Erbsen in Flaschen		Halbierte Tomaten über-	
gebünstet	553	baden	271
„ in Büchsen oder Fla-		Haltbares Apfelfkompott	544
schen einzumachen	553	Hamburger Naljsuppe	37
„ Heringe wie Butter-		„ falsche	37
fische	249	„ Zwieback	423
„ Petersilie haltbar zu		Hamme!	142
machen	560	„ -Bratenreste zu ver-	
„ saure Gurken	556	wenden	583
„ Tomaten einzumachen	552	„ -Fleischbrühe	29
Grüner Salat m. Essig u. Öl	298	„ -Keule wie Rehkeule	143
„ Salat mit Eiersoße	298	„ -Keule gebraten	142
„ Salat mit Sahne	298	„ -Keule geschmort	143
Grünes Weingelee m. Birnen	383	„ -Koteletts gebraten	145
Grünferngrübe	22	„ -Koteletts à la Soubise	147
Grünfernmehlsuppe	22	„ -Koteletts in d. Form	
Grünfernkoteletts	280	gebäcken	146
Grünkohl	268	„ -Koteletts unpaniert	
„ mit Hafergrübe	21	gebraten	145
Grüzwurst	177	„ -Leber gebraten	148
„ in der Schüssel	178	„ -Rücken	144
Gulasch I	116	„ -Rücken wie Reh Rücken	143
„ II	117	„ -Steaks	145
		„ -Talg auszubraten	576

	Seite
Hammelfleisch-Brühe	29
" =Culasch	148
" mit Rummelsoße	144
" mit Weißkohl	49
" mit weißen Rüben	50
" =Rubbing	148
Hammelrippen mit grünen Bohnen	147
Haricots verts	562
Hartgekochtes Eigelb allein gekocht	346
Haschee	137
Häselhuhn gebraten	211
Häselnuß-Buttercreme mit Soße	380
" =Schnitten I	472
" " II	473
Häsenbraten	184
Häsen-Leber geschmort	186
" =Leber wie Gänseleber bereitet	186
" =Pastete kalt	187
" =Pastete warm	186
" =Pfeffer	185
" =Ragout	185
Häse vorbereiten	184
Hecht au four	223
" blau zu kochen	236
" en lognette	230
" gebäcken	224
" gebäcken mit Tomaten- soße	225
" gefüllt	225
" grün	222
" mit brauner Butter u. gehackten Eiern	223
" mit Sauerkohl in der Form	224
Hefeflinzen	307
Hefengebäck	403
Hefeflöße	342
Hefekranz	334
Hefestück	404
" =Zwiebad	416
Heilbutten, gekocht	246
" gebraten	247
Helle Kartoffelsuppe	47
Helle Mehlschwitze zur hellen Grundsuppe	31
Helle Grundsoße	74
Herbstdreifucht	544
Heringe	249
" eingelegt	249
" gebraten	251

	Seite
Heringe, grüne	249
" mit Sahnesoße	250
Hering's-Kartoffeln	287
" =Klopse	250
" =Salat	301
" =Soße, braune	84
" =Speise	250
Herstellung einer Kochkiste	12
Himbeer-Eis v. frisch, Saft	394
" =Eis v. eingekochtem Saft	393
" =Eis v. frisch, Früch- ten	394
" =Essig	532
" =Gelée	532
" =Kaltshale mit Milch	59
" =Kaltshale mit Wein	59
" =Kompott	581
" =Marmelade	533
" und Johannisbeer- marmelade	533
" =Saft	532
" =Saft gekocht	532
" =Saft mit Weinstein	532
" =Speise	361
Himbeeren-Auflauf	325
" im Wed	522
" ohne Zucker gekocht in Flaschen	534
Hirsch	183
Hirsebrei	336
Holunderbeeren-saft (Klied- beeren)	538
Holunderbeeren-suppe	55
Holländische Soße	77
" Soße geschlagene I	77
" Soße geschlagene II	78
Honigkuchen	487
Huhn gedämpft mit Reis	209
Hühner-Fleisch in Eierkuchen	206
" =Krisaffee, einfaches	204
" =Krisaffee, feines	205
" =Mayonnaise	91
" =Suppe	33
Hülsenfrüchte	279
Hummern	253
Hummer-Mayonnaise	91
Hummer-Salat	301
Hummern zu kochen	254
" in Aspiz mit Mayon- naisensoße	254

F.

Jägerrollen (Jägerrouladen)	109
---------------------------------------	-----

	Seite		Seite
Jägersuppe	41	Kalbfleisch in Eierkuchen . . .	140
Jägerortel	458	" -Farce, feine	136
Illustrierte Gurken	572	" -Rolle, gepökelt	130
Johannisbeer-Gelee	534	Kalbskeule, gebraten	124
" -Marmelade	534	" zerlegen	125
" =Saft gekocht	534	Kalbs-Bratenreste zu ver-	
" =Saft mit Weinstein	534	" wenden	126
" -Kompott	581	" -Brust, gefüllt	130
" -Wein	512	" -Frikassee, einfaches	131
Johannisbeeren ohne Zucker		" -Frikassee, feines	132
in Flaschen einzu-		" -Füße gebaden	139
" machen	534	" -Gehirn gar machen	131
" m. schwarzen Kirichen	534	" -Gehirn gebaden	140
Irish Stew (Irishes Misch-		" -Gehirn gedämpft	139
gericht)	145	" -Gehirn m. Spiegelei	140
Italienische Omelettes	313	" -Gefröse	139
Italienischer Salat	302	" -Kopf en tortue	135
Junges Huhn oder Perlhuhn		" -Kotelett au four	129
geschmort oder gebraten	203	" -Kotelett gebraten	129
Jus	561	" -Kotelett, gebadt	137
		" -Leber, gebraten	137
R.		" -Leber, geschmort	138
Kabeljau	247	" -Leberpain	138
" gebraten	248	" -Leberpastete	138
Kaffee-Bereitung	504	" -Milch abkochen	131
" -Bombe	398	" -Milch, gebadene	133
" -Buttercreme	381	" -Milchcroquettes	134
" -Creme	367	" -Milch überbaden	133
" -Eis	392	" -Nieren mit feinen	
" -Extrakt	504	" Kräutern	140
" -Gelee	384	" -Rüden	126
" -Likör	501	" -Rüden auf Mailän-	
Kaffee zu kochen	506	" ber Art	127
Kaffee-Gelee	384	" -Schnitzel	127
Käse-Auflauf	335	" -Suppe	31
" -Bällchen	482	" -Zunge abkochen	131
" -Bällchen mit Fleischfüll.	71	Kalte Kräutersoße I u. II	93
" -Bereitung	563	" Mandelmilch	58
" -Butter	565	" Meerrettichsoße	76
" -Creme	335	" " m. Äpfeln	76
" -Eierpeise	349	Kalte, süße Speisen	303 u. 349
" -Essenz	563	Kaltshalen	58
" -Ferkel	438	Kaltshale von Braun- oder	
" -Klößchen	70	" Weißbier	59
" -Kasteten	439	Kandierte Walnüsse	568
" -Kudding	318	Kapaun, ungefüllt, gebraten	209
" -Schüssel	565	" gedämpft mit Reis	209
" -Soße	81	" gefüllt, gebraten	208
" =Stangen I u. II	438	" gefüllt mit Maronen	
" -Trüffeln	565	" oder Trüffeln	208
Kaiserschmarren	312	Kapernsoße	80
Kalb	124	Karamel-Creme	371
Kalbtfleisch in Bier	129	" -Guß	497
		" -Soße	87

	Seite		Seite
Kardamomkuchen	465	Kirsch-Saft mit Weinstein . .	535
Karpfen, blau, zu kochen . .	236	" -Strudel	330
" gebraten u. gebacken . .	237	" -Suppe	54
" m. Remouladensoße	237	" -Torte	435
" in Bier	237	Kirschen, geschwefelt	535
Karotten	262	" im Weid	522
" in Büchsen oder Fla-		" in Essig	535
" schen	555	" in Flaschen	535
Karthäuser-KlöÙe	341	" in Flaschen mit	
Kartoffel-Auflauf	325	Zucker	535
" -Bällchen	283	Klären mit Eiweiß	571
" -Brei	282	Klare Fleischbrühe auf	
" -Flinzen	310	" schnellste Art	30
" -Kroquettes	283	Klare, braune Fleischbrühe .	29
" -Gerichte	281	" braune Wildsuppe	41
" -Klöße von garen		" Fleischsuppe	26
Kartoffeln I	343	" u. gebundene Fleisch-	
" -Klöße von garen		suppen	26
Kartoffeln II	343	" Ochsenchwanzsuppe	
" -Klöße von rohen		mit Sago	39
Kartoffeln	345	Kleine Apfelflinzen	309
" -Budding	315	" Kringle	437
" -Butter	310	" Matronen	471
" -Rand, gebacken	283	" Mürbeteigkringle	426
" -Salat, einfacher	290	" Mürbeteigkuchen	426
" -Salat mit Sellerie	290	" Piroggen	228
" -Salat, feiner	290	" Sandkuchen	466
" -Suppe, helle	47	Kleinere Rußtorte mit	
" -Suppe, braune	47	" Schlagahne	454
Kartoffeln geröstete	280	Kleines Weißbrot	409
" in Dampf gar		Klopse, gebratene von Ham-	
machen	277	" melfleisch	149
" mit Äpfeln	266	" saure	169
" mit der Schale ge-		" saure, feine	170
kocht	282	" saure, von Hammel-	
" mit verschiedenen		fleisch	150
Soßen	285	" von Schellfisch oder	
" gebacken	282	Kabeljau	248
Kasinoschnitzel	128	Klopsteig und Farce	96
Käzeler Rippespeer	158	Klößchen von gerieb. Semmel	65
Katharinen	490	Klöße	337
Kathreiners Malzaffee	505	" als Suppeneinlage	61
Kaulbarsuppe	36	" feine zu Obstsuppen . . .	68
" falsche	36	" pommerische	341
Kaviar	562	" mit Wacbst	340
" vom Necht	231	" von garen Kar-	
Keks	463	toffeln I	343
" billiger	464	" von garen Kar-	
Kiebig-Cier	349	toffeln II	343
Kirsch-Geist	503	" von garen Kartoffeln	
" -Kompott	580	mit Käse	344
" -Konfekt	534	" von garen Kartoffeln	
" -Likör	500	mit Spinat	344
" -Saft	536		

	Seite		Seite
KlöÙe von garen oder rohen		Krabben	255
Kartoffeln	345	" mit DillsoÙe oder	
Knochenuppe	33	BearnaisesoÙe	255
Kochen	7	Krabben-Magout	255
" des Zuckers zu den		"-SoÙe	255
verschied. Graden	514	"-Suppe	255
" von Gelees	518	Krammetsvögel	213
KochkäÙe	564	"-Pastete, warm	213
Kochkiste	12	Krapfen	477
Kochpfefferkuchen	491	Kräuter-Butter	108
Kochvorschriften (Rezepte)	2	"-SoÙe, kalt	93
KognaksoÙe	88	"-SoÙe, warm	79
Kohlkopf, gefüllt	266	Krautsalat	292
Kohlrabi	263	Krebse vorbereiten und	
" gefüllt	263	abkochen	251
" mit BlumenkohlsoÙe	263	" gekocht	252
" im Beck	525	Krebs-Butter	253
Kohl-Rollen	266	"-Fleisch haltb. machen	253
" gebräunte	267	"-Mayonnaise	91
Kohlrüben mit Rindfleisch	50	"-Magout	252
Kompott im Beck	524	"-SoÙe	80
Kompotts	578	"-Schwänze in Aspik	
Kompott von frisch. Früchten	578	mit Mayonnaisen-	
" " Äpfeln I	578	soÙe	252
" " Äpfeln II	579	"-Schwänze in Dill	252
" " Aprikosen	580	"-Suppe	35
" " Aulauben	581	Kreppel (Berliner Pfann-	
" " Birnen	581	kuchen)	475
" " Erdbeeren	581	Kresse mit Essig und Öl	298
" " Himbeeren	581	" mit EiersoÙe	298
" " Johannisbeeren	581	Kringel, kleine	438
" " Kirschen	580	Kristallisierte Zitronensäure	563
" " Pirsichen	580	Kropfen	477
" " Pflaumen	580	Krümelorte	423
" " PreiÙelbeeren	581	Krustentiere	251
" " Rhabarber	579	Kruste zu kalter und warmer	
" " Stachelbeeren		Pastete	483
I u. II	579	Kuchenreste-Pudding	318
" " Tomaten	582	Kuchen mit Brühtheig	481
" einzumachen von Sta-		Küchengeschirr	15
chelbeeren u. Johan-		Kuheuter	122
nisbeeren	529	Kümmel-Likör	501
" von getrockn. Frucht.	582	"-Suppe	24
" " Bacobst	582	"-Stangen	424
" " Aprikosen	582	Kürbis-Marmelade	548
" " Pflaumen	582	" mit Essig und Zucker	547
" " Pirsichen	582	" Suppe	48
Kölnner Bohne	460	" u. Aprikosen-Marme-	
Königinuppe I	33	lade	548
" " II	34		
Königsberger Klopfe	169		
KönigsKuchen	444	Bachß gebraten	243
Kotelett au four	129	" in Aspik	242
Korinthen vorbereiten	402	" mit holländ. SoÙe	243
		" =Schinken	155

	Seite
Lafe Schweinefleisch z. spriz.	154
„ zur Schnellpökelung . . .	153
Langusten	254
Läuterzucker, f. Kochen des Zuckers 1. Grad	514
Lauch-Gemüse	271
„ -Suppe mit Grieß oder Kartoffeln	51
Leber-Älöße	139
„ -Älöfchen als Suppen- einlage	69
„ -Knödel	139
„ -Wurst	175
Leber-, Blut-, Grünwurst im Weck	178
Lebkuchen	494
Lebkuchen (Nürnberger)	494
Leipziger Allerlei	262
Lendenbraten	104
„ mit Gemüse	105
„ in Madeira	105
„ in der Kruste	105
„ kalt verziert	106
Liebesknochen	482
Liegnißer Bombe	495
Liköre	500
Limben-Koteletts	280
„ mit Specksoße	279
„ -Suppe	51
Linzer Torte	432
Lochen	438
Löffelbiskuits	462
Luisentorte	449
Lutkaugen	482
Lungensuppe	32

M.

Madeirasöße	81
Maggi's Suppen- u. Speisen- würze	574
Mairüben	262
Maitrank	507
Mafai	360
Makkaroni als Suppeneinlage	63
„ -Auflauf	331
„ -Auflauf m. Schin- fen	331
„ -Auflauf mit To- maten	332
„ mit Apfelmus	332
„ mit braun. Butter	332
„ mit Eiern	333
„ mit Fruchtsoße	332

	Seite
Makkaroni mit Tomatensoße.	333
„ -Rand mit Gemüse	332
Makronen, gefüllte	472
„ kleine	471
„ -Rand zu Creme	386
„ -Teig a. d. Fener abger.	470
„ -Torte	471
„ von Kotoschnitzeln	471
Maltareis	376
Malzcaffee	505
Mandelchen	480
Mandelmilch	58
Mandelmürbeteig	427
Mandeln vorbereiten	402
Mandel-Auflauf	321
„ -Buttercreme m. Soße	380
„ -Creme	361
„ -Gebäck	470
„ -Mürbeteig	427
„ -Schnittchen	467
„ -Stangen	473
„ -Torte	458
Maränen zu marinieren	238
„ gebraten	238
Maraschino-Creme	372
Marinade	562
Markflöße	70
Markstörtchen	472
Marmelade von grünen To- maten mit Äpfeln	552
„ von Himbeeren	533
„ von Himbeeren, Jo- hannisbeeren und Kirschen	533
„ von Fruchtstückstand	550
„ von Kürbis	548
„ von Obst	544
„ von Pomeranzen I	546
„ von Pomeranzen II	546
Marmorierte Sandtorte	441
Marmorierter Kapfuchen	421
Maronen, glasierte	274
Marzipan	474
„ -Flammeri	358
„ -Striezel	407
Mayonnaisen-Soße abgechl. . . .	89
„ -Soße, gekochte	90
„ -Soße kalt bereitet	89
Mayonnaise von Fisch	91
„ von Hummer	91
„ von Huhn	91
„ von Krabben	91
„ von Krebs	91

	Seite		Seite
Meerrettich-Soße kalt	76	Mooßbeeren	536
-Soße kalt m. Äpfeln	76	Moppen	493
-Soße warm	75	Morchelgemüse	277
Mehl- und Eierspeifen	303	Morcheln vorbereiten	277
gebranntes	561	" im Wed	526
-Roh (Coulis)	573	" mit Spargeln und	
-Rlöbe, einfache. 67 u.	338	Krebsen	278
-Rlöbe, feine	338	Morgenröte	359
-Rlöbe mit Pflaumen		Motrichsoße	82
gefüllt	339	Mousserons	278
-Rlöbe mit Specksoße	340	Mouffeline-soße	91
-Schmarren	312	Münchener Torte	451
-Speise mit Äpfeln	320	Mundbrötchen	409
-Suppe (Buttermus)	22	Muscheln	256
-Suppen	18	Mürbeteig	425
Melonen mit Essig u. Zucker		" I und II	425
einzumachen	547	" billiger	425
Milch-Gelee	385	" -Kuchen, gefüllte	426
-Rudeln	333	" -Kuchen, kleine	426
-Runsch	506	" -Kringel, kleine	426
-Reis mit Pflaumen	336	" zu Pasteten	482
-Reisuppe	24		
-Speise (rot)	362	N.	
-Striezel, einfacher	405	Napfkuchen, Dresdner	417
-Striezel, feiner	405	" französischer	421
-Suppen	23	" marmorierter	421
-Suppe m. Klümpchen	24	" mit Hefe I u. II	417
Mirabellen im Wed	522	Napoleonschnittchen	486
Mischfett	577	Nemmersdorfer Vikör	501
Mixpidles	555	Nesselrohe, Gefrorenes	391
Moderturle-Ragout	135	Nierenuppe	32
-Suppe I	39	" mit Reis	32
-Suppe II	40	Nöderl	67
Wohn-Füllung zu bereiten	415	Nougat	371
-Rudelsuppe	25	Nougatcreme	371
-Senschen b. Gefeteig	410	Rudeln	62
-Striezel	406	Rudel-Auflauf	317
-Torte	432	" -Budding	317
Möhrenköpfe	463	" -Rand	332
Mohrrüben	261	Nürnberger Lebkuchen	494
-Auflauf	327	Ruß-Auflauf	316
-Brei	261	" -Creme	374
-Torte	457	" -Creme ohne Eier	374
" in Büchsen od. Fleisch.		" -Creme zu Rostorte	
einzumachen	555	mit Schlagahne I	453
" und grüne Erbsen	262	" -Eis	391
" zum Tortenbelag	553	" -Vikör	503
" im Wed	525	" -Budding	316
Mokka-Buttercreme z. Torte	499	" -Torte mit Creme	452
-Buttercreme mit Ei-		" -Torte mit Schlag-	
ern zur Torte	500	ahne I	453
-Torte	459	" -Torte mit Schlag-	
Mondamin-Flammeri	353	ahne II	454
-Flammeri mit Obst	354	" -Törtchen	454

	Seite
D.	
Obst-Marmelade (Herbstdreifrukt)	544
" -Salate	289 u. 299
" -Suppen	53
Ochsenmaulsalat	300
Ochsenchwanz in Madeira	114
Ochsenchwanzsuppe I	38
" II	39
" klare mit Sago	39
Ofloßen	89
Omelette	310
" mit Creme	311
" mit Früchten	311
" von Eiweiß	312
" surprise	392
Oxtail in Madeira	114
Oxtailsuppe I	38
" II	39
P.	
Panade (Semmelkloß)	216
Panieren	560
Paprikaschnitzel	128
Paradiesäpfel	549
Paradiesäpfel-Gelee	549
Pariser Torte	455
Pastete, blind zu backen	484
Pasteten-Füllungen	136
" -Gewürz	202
" -Teige	482
Pellkartoffeln	282
Perlhuhn	203
Perlzwiebeln	556
Petersilie, grüne, einmachen	560
Petersilienbutter	86
Pfannkuchen (Berliner)	475
" mit ganzen Äpfeln	476
Pfeffer-Gurken	556
" -Klops	110
" -Ruchen I	487
" -Ruchen II	488
" -Ruchen, einfacher	488
" -Ruchen, französischer	491
Pfefferlinge	275
" i. Büchsen od. Flasch. einzumachen	554
" im Weck	526
Pfeffernüsse I	492
" II	493
Pfirsich-Eis v. frisch. Frucht	394
" -Kompott	580
" -Speise	365

	Seite
Pfirsiche, geschwefelt	542
" i. Büchsen od. Flasch. einzumachen	543
" im Weck	523
Pflanzenfette schaumig rühren	402
Pflaumen-Eierkuchen	306
" -Geist	502
" geschwefelt	542
" im Weck mit Zucker	524
" im Weck ohne Zucker	524
" i. Büchsen od. Flasch. eindünsten	543
" in Essig	541
" in Rotwein und Essig	541
" -Kompott einzumachen	540
" -Kompott von frisch. Pflaumen	580
" -Kompott v. getrockneten Pflaumen	582
" -Kreide (Nuss)	541
" -Mehlspeise	319
" -Strubel	330
" -Suppe	55
" -Torte	435
" zur Suppe einzumach.	542
Pflüchlecht m. Maffaroni	229
Pichelsteiner Fleisch	118
Pikante Semmelfüllung für Geflügel	65
Pilze	275
" -Extrakt (Sopa)	279
" -Gebäck	480
" in Essig	554
" im Weck	525
" zu trocknen	554
" -Koteletts	278
" -Soße	79
" -Suppe	52
Pirogg von Fisch mit Blättertweig	227
" von Fisch mit Hefetweig	228
Pistazien vorzubereiten	402
Plumpudding	317
Pökelfleisch, gekocht	120
Pökellase zu Dauerfleisch	153
Pökellate, Schweinefleisch schnell zu pökeln	154
Pomeranzen-Pisör	502
" -Marmelade I	546
" -Marmelade II	546
Pommerische Klöße	341
Pommes frites	284

	Seite		Seite
Bombadourreis	377	Quark zu bereiten	564
Borree-Gemüse	270	Quitten-Brot	545
" -Soße	85	" -Gelee	546
" -Suppe m. Grieß oder		" -Pastete	545
Kartoffeln	51	" in Zucker	545
Boullarde gedämpft mit Reis	209		
" gefüllt gebraten	208	R.	
" gefüllt mit Maronen		Räderkuchen I	478
oder Trüffeln	208	II	479
" ungefüllt gebraten	209	Räuchern von Speck, Bauch-	
Brärlinen	566	stück, Schinken	154
" mit Kaffeefüllung	567	Ragout	96
Breißelbeer-Gelee	537	" von Wildente	217
" -Kompott	581	" von Wildgans	217
Breißelbeeren einzumachen	536	Ragout von Hasen, Reh oder	
" mit Äpfeln	537	Hirsch	185
" mit Birnen	537	" von Suppensfleisch	119
" mit Mohrrüben	537	Ragout-fin in Muscheln	134
Breßkopf	167	Rauchwurst (Zerelatwurst) I	174
Brinten	494	" (Zerelatwurst) II	175
Brinzeßkartoffeln	287	" von Hirsch- od. Reh-	
Brinzeßtörtchen	437	fleisch	183
Brinze-Regententorte	443	Ravigottesoße	91
Buddings	313	Raviolen zu Fleischbrühe	64
Budding von garem Fleisch	171	Rebhuhn, gebraten	210
Büchlerei	396	" Fasanen- oder Tau-	
Buffbohnen	265	ben-Pastete, kalt	215
Bumpnickelcreme	369	" Fasanen- oder Tau-	
Bumpnickelschnitten	565	ben-Pastete, warm	214
Bunsch-Dowle	507	Rebhuhnbrei-Suppe	42
" -Creme	372	Regeln zur Herstellung von	
" -Essenz	509	Aspil	570
" -Torte	447	Reh	181
Burzel	476	" -Keule gebraten	182
Bute, Papaun od. Boullarde:		" -Poteletis	183
" gedämpft mit Reis	209	" -Leber	183
" gefüllt, gebraten	208	" -Pastete warm	186
" gefüllt mit Maronen		" -Rüden gebraten	182
oder Trüffeln	209	" -Rüden, Gebäc	459
" ungefüllt, gebraten	209	" -Ziemer	182
		Reibbrottlöbchen	65
D.		Reineclauden	536
Quark-Auflauf	322	" im Weck	523
" -Bällchen	477	Reinigen der Gläser, Deckel,	
" -Flinzen	308	Ringe	521
" -Füllung	416	Reis als Suppeneinlage	62
" -Klöße	341	" , Graupen, Grieß	62
" -Speise mit Schwarz-		" à la Malta	376
brot	362	" -Auflauf	316
" -Strubel	331	" -Auflauf mit Hasel-	
" -Torte	432	nüssen	322
		" -Auflauf mit Matronen	323
		" -Flinzen	308

	Seite		Seite
Reis-Floden-Flammeri	357	Rinder-Schmorbraten	102
" -Flodensuppe	21	" -Schmorbraten mit	
" -Flodensuppe mit Milch . . .	24	Gemüsen (à la jar-	
" -Kaltshale	60	diniers	103
" mit Äpfeln	376	Rindertalg auszubraten	576
" mit Haselnußkernen	322	Rippespeerbraten	157
" mit Makronen	322	" gefüllt	157
" mit Pflaumen	336	Roastbeef (Rinderrücken) . . .	106
" mit Pflaumenkompott	376	" kalt verziert	107
" mit Weinschaumsoße	376	Römische Pasteten	484
" -Bläschen	308	Roggen-Fladen	420
" -Budding	316	" -Mehlbrötchen	410
" -Kand	63	" -Mehlkeks	464
" -Köllchen gebacken	327	" -Mehlsuppe mit Speck	
" -Suppe	21	(Speckmus)	23
" -Suppe mit Milch	24	" -Schrotbrot	336
" zu Frikassée	63	Rohe gebratene Kartoffeln . . .	284
Remouladensoße, gekocht	92	" Tomaten mit Sellerie-	
" rohe	91	salat I	273
Renntier-Keule, gebraten	183	Rohkostplatten	594
" -Rücken, gebraten	183	Rollkuchen	423
Reißtberwendung von Eiern	583	Rollmops	250
" von Fischen	583	Rosentohl	268
" von Fleisch	583	" -Aufsaut	327
" von Früchten	583	" im Wed	525
Rhabarber eingeschweifelt	529	Rosenlikör	500
" einzumachen	529	Rosinen-Kringel I	410
" -Flammeri	355	" -Kringel II	411
" -Grüße	357	" -Kringel von Blätter-	
" -Kompott	579	teig	487
" -Suppe	54	" -Kringel von Hefe-	
" -Suppe mit Brot	56	blätterteig	411
" im Wed	522	" -Striezel	407
" in Flasch. ohne Zucker	529	vorbereiten	402
Rind	101	Röstkartoffeln	285
Rindfleisch-Brühe	27	Rote Apfelspeise	385
" mit Brühkartoffeln	117	" Grüße	356
" mit Brühkartoffeln und		" Rüben einmachen	551
Tomaten	117	" Rübensuppe	46
" -Brühe mit Erbsen,		" Speise von saurer Milch	362
Bohnen od. Linsen	28	Roter Rübensalat	296
" -Kollen (Kouladen)	108	Roter Saftflammeri	356
" -Kollen, gebackt	109	Rotes Weingelee	381
" -Kollen, in Wein	108	" Weingelee mit Früchten	383
" schnell gepöfelt	120	Rotkohl	268
Rinder-Filet (Lende)	104	Rotkohlsalat	292
" " kalt, verziert	106	Rotweinpunsch	509
" " mit Gemüsen	105	Rotwildherz	199
" " in Madeira	105	Rotzunge-Köllchen en pou-	
" " in der Kruste	105	" piette	245
" -Fleisch	121	" gebraten	245
" -Herz geschmort	121	" gedämpft mit Weiß-	
" -Markt zu Fleischbrühe	70	wein	245
" -Sauerbraten	103	" vorbereiten	244

	Seite		Seite
Rühreier	347	Salzmandeln	566
" mit Büdlingen	347	Salzstangen	468
" mit Worcheln	347	Salzwasserfische	244
" mit Schnittlauch	347	Sandtorte	440
Rumpsteak	107	" gefüllte	441
Rumtopf	549	" marmorierte	441
Russische Früchte	545	" mit Balmin	440
		" mit Rosinen	442
		Sandkuchen, kleine	466
S.		Sandwaffeln	467
Sachertorte	457	Sardellen aufzubewahren u.	
Sächsischer Butterzopf	408	vorzubereiten	573
Sago kochen	64	" -Butter	573
Sahne-Bonbons	568	" -Brötchen	574
" -Kartoffeln	286	Sardellen-Soße	74
" -Kringel	437	Saubohnen	265
" -Schinken	160	Sauerampfer in Flaschen	550
" -Speise	361	" -Suppe	48
Salate	288	Sauerkohl	267
Salat von Blumenkohl	296	" einzulegen	559
" bunter	291	" -Salat	292
" bänntcher	292	Sauerteig	418
" von Andibien	298	Saure Grütze	35
" von Fisch	300	" Klopfe	169
" von Fleisch	300	" Klopfe, feine	170
" von Gemüse	296	" Klopfe von Hammel-	
" grüner mit Eiersoße	298	fleisch	150
" grüner mit Essig und		Savarin mit Früchten	334
Öl	298	Schabesteak von Wild	189
" grüner mit Sahne	298	Schachbrettorte	442
" von Gurken mit Essig		Schalotten	562
und Öl	297	Schaltiere	255
" von Gurken mit		Schaumtorte	434
Sahne	297	Scheibengurken	557
" von Heringen	301	Schellfisch, gebacken in der	
" von Hummer	301	Form	246
" italienischer	302	Schellfisch, gebraten	248
" von Kartoffeln, ein-		Schichtkuchen	444
facher	290	Schichttorte, gefüllte	445
" von Kartoffeln, feiner	290	Schillerlöden	487
" von Kresse	298	Schinken in Burgunder	160
" von Ochsenmaulsalat	300	Schinkenarbonade	161
" von Roten Rüben	295	Schlachten des Schweines	152
" von Sellerie	295	Schlachten des zahmen Ge-	
" von Spargel	296	flügels	191
" von Tomaten	297	Schlachttiere	95
" Voigtländischer	291	Schlagsahne mit Apfelsinen-	
" Waldborf	295	sahne	379
" von rohem Weiß-,		" mit Früchten	378
Rot- od. Sauerkohl	292	" mit Kaffee	378
Salmi von Enten	202	" mit Nüssen	379
" von Fasan	212	" mit Schwarzbrot und	
" von Rebhuhn	211	Schokolade	362
Salzgurken	557	" zu Schaum schlagen	353
Salzkartoffeln	281		

	Seite		Seite
Schlagsahne mit Schokolade	379	Schokoladen-Ruchen	469
" mit Vanille	378	"-Mafronen	472
" =Eis und =Bomben.	396	"-Pfefferkuchen, bieder	489
" " mit Ananas	397	"-Rudding	314
" " " Erdbeeren	397	"-Reisanzlauf	322
" " " gebrannten Mandeln	396	"-Soße	86
" " " Haselnüssen	397	"-Suppe	25
" " " Himbeeren	397	"-Torte	457
" " " Kakao	397	"-Wurst	569
" " " Mandeln	397	Schotenbreisuppe	45
" " " Nüssen	397	Schottischer Klops	128
" " " Vanille	397	Schusterpastete	285
" " " Walnüssen	397	Schüffelfisch	226
Schlagsahne-Reis	375	Schwarzsaure	197
Schleie vorzubereiten	220	Schwarzwurzeln	269
" blau zu kochen	236	Schwarzwurzelsuppe	44
" grün	222	Schwedische Schüssel	572
" in Aspik	241	Schwein	151
" in Bier	237	Schweine-Braten	156
" mit Dillsoße	222	"-Fett auszubraten	577
Schleisforellen	235	"-Filet	162
Schmelzender Zuckerguß	496	"-Filet, gefüllt	162
Schmoren	8	"-Fleisch in Bier	163
Schmorartoffeln	286	"-Fleisch geschmort mit Pflaumen	163
Schmor Kohl von Weißkohl	267	"-Fleisch mit Erbsen	52
" von Rotkohl	267	"-Fleisch schnell zu pöfeln	154
" von Wirsingkohl	267	"-Fische in Gallert	167
Schnecken	256	"-Kopf gefüllt	168
Schnee-Bälle	479	"-Kopf geräuchert	161
"-Huhn, Haselhuhn	211	"-Kotelets gebraten	164
"-Klöße	69	"-Nieren gedämpft	164
"-Milch	58	"-Schinken gebaden	159
"-Pasteten	470	"-Schinken gepöfelt	159
Schneidebohnen	263	"-Schinken geräuchert	154
Schnepfe	212	Schwemmklöße	68
Schnepfenbrötchen	212	Seefische	244
Schnittpargel	259	Seefischklößchen zu Fischsuppen und Frikassée	248
Schokolade zu kochen	506	Seezungen-Röllchen en poupiette	245
Schokoladen-Auslauf	324	" gebraten	245
"-Bombe	399	" gedämpft i. Weißwein vorzubereiten	244
"-Buttercreme	381	S-Gebäd	436
"-Buttercreme zu Torten	499	Sellerie, gefüllter	270
" Buttercreme mit Eiern zu Torten	500	"-Punschessenz	509
"-Creme I	368	"-Salat	295
"-Creme II	368	"-Salat mit Mayonnaise	295
"-Creme mit Eiweiß	368	"-Scheiben, gebraten	270
"-Eis	392	"-Suppe	44
"-Flammeri	357	Semmel-Broden	561
"-Guß I	497		
"-Guß II	497		
"-Igel	570		

	Seite		Seite
Semmel-Farce zu Fritassees und zum Füllen von		Spiegeleier	346
Geflügel	65	Spinat	258
" -Kloß (Banade)	216	" -Eiertuchen	305
" -Klöße	69	" -Matte	562
" -Klöße, feine	340	" -Salat	299
" -Pasteten	334	Spitztuchen	495
" -Pudding	315	Springerle	466
" -Schnitten geröstet	71	Spritz-Guß	497
Senf bereiten	574	" -Klößchen	71
" -Butter	86	" -Kuchen in Schmalz zu	
" -Gurken	558	backen	478
" -Soße	75	" -Kuchen auf d. Blech	
Sezeier	346	zu backen	436
Sherry Brandt	503	Stachelbeer-Creme	375
" -Soße	88	" -Gelee	527
Sieben-Lassensoße	93	" -Grüße	357
Soleier	346	" -Saft	527
Sorbet von Ananas mit		" -Suppe	54
Champagner	399	" -Torte	435
von Himbeeren	399	Stachelbeeren, geschwefelt	528
Soßen	73	" im Bed	522
Soße zu Heringen und Koll-		" in Flaschen I	527
möpfen	92	" in Flaschen II	527
" mit brauner Mehl-		" in Zucker & Ver-	
schwiße	81	zierung	528
" mit weißer Mehl-		Stangenspargel	259
schwiße	74	Stedrüben	269
Soßen zu Mehl- und Eier-		" mit Rindfleisch	50
speisen	86	Stefanietorte	450
Soufflee	310	Steinbutten gebraten	246
Soya	279	" gefocht	246
Spanfertel gefüllt	161	Steinflaster	489
Spanisch Fricco	118	Steinpilze	276
Spargel oder Blumenkohl		" im Bed	526
überbacken	259	" in Büchsen oder Fla-	
Spargel-Auflauf	327	schen einzumachen	554
" im Bed	525	" trodnen	276
" in Büchsen einzumach.	555	Stippmilch	363
" -Salat	296	Sträßburger Kartoffeln	287
" -Suppe	44	Streusel zu einem Blech-	
" überbacken	259	tuchen	414
" vorbereiten	258	Strömlinge gebraten	249
Speck-Kartoffeln	287	" wie Butterfische	249
" -Soße	85	" zu marinieren	249
" u. Zwiebeln zu braten	577	Strudelteig	330
Speise v. Pfirsich od. Birnen	365	Sülze	166
" von saurer Milch	362	Sülzkoteletts	165
Speisen mit Buttercreme	380	Süßwasserfische	220
" von Schlagahne	378	Süße Bohnen zur Verzierung	553
Speisezettel zusammenzu-		Süße Gelees m. Gelatine 351 u.	381
stellen	590—595	Süße Gurken einzumachen	558
Spekulatius	426	Süßmost	512
Spidgans	199	Sultan-Creme I	370
		Sultan-Creme II	370

	Seite
Suppe à la reine I	33
„ à la reine II	34
„ von Apfelschnitten	56
„ von Backobst	57
„ von Hülsenfrüchten	51
„ v. getrockneten Kürbissen	55
„ von roten Rüben	46
Suppen	17
„ -Gemüse	18
„ gebundene	26
„ klare	26
„ -Matronen	72
Suppe von Hülsenfrüchten	51

I.

Tafel decken	588
Tassen-Fleischbrühe	28
Tauben-Fritasse	206
„ gebraten u. geschmort	204
„ gefüllte	204
„ -Pastete, kalt	215
„ -Pastete, warm	214
„ -Suppe	34
Teevereitung	505
Teegebäd	465
Teeringel	468
Teepflätzchen, gefüllte	426
Teltower Rübchen	269
Toast	72
Tomaten-Auflauf	326
„ -Brei einzumachen	551
„ -Eierküchen	306
„ -Reis	337
„ -Salat	297
„ -Soße	83
„ -Soße zu Braten	83
„ -Soße, kalt	91
„ -Suppe	45
„ ganze einzumachen	551
„ ganze gedünstet	271
„ gefüllte	271
„ grüne einzumachen	552
„ in Essigwasser einzu- machen	551
„ in Salzwasser einzu- machen	551
„ halbierte, überbacken	271
„ im Reiskrand	272
„ im Weck	525
„ mit Fleischfüllung	272
„ mit Füllung von Reis und Geflügelleber	272

Tomaten m. Füllung von ga- rem Fleisch	272
„ mit Kartoffelbrei- füllung	271
„ mit Pilzfüllung	272
„ mit Ragout fin ge- füllt	272
„ rohe mit Selleriesalat gefüllt	273
Topinambursuppe	44
Tortelletes	433
Tranchieren	97 u. 193
Trüffeln vorzubereiten	278
Trüffelsoße	83
Trüffeln (Pralinen)	567
Türkisches Gericht	145
Tutti-frutti (Eis)	396
„ „ (Speise)	355

II.

Unschädliche Farbstoffe	496
Ueberbackenes Eis	392
Uhrfederkuchen	480

B.

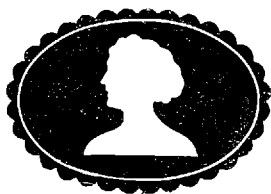
Vanille aufzubewahren und zu verwenden	403
Vanille-Auflauf	324
„ -Bombe	397
„ -Buttercreme zu Torten	499
„ -Buttercreme mit Eiern zu Torten	499
„ -Creme I u. II	363
„ -Creme mit Schlag- sahne	363
„ -Creme zur Füllung von Kuchen	364
„ -Eis I	390
„ -Eis II billiger	390
„ -Eis, gefüllt	391
„ -Kringel	427
„ -Rikör	501
„ -Milch	58
„ -Soße	87
„ -Stangen	468
Vegetarische Gerichte	594
Verlorene Eier	346
Verschiedene Mayonnaisen	90
Verchluss des Eingemachten	517
Verwendung von Zitronen- u. Apfelsinenschalen	563
Verwendung der Gans des Schweine	195
„ fleisches	156

	Seite		Seite
Verzierte Brötchen	574	Weißer Rüben mit Hammel-	
Viktoria-Creme	364	fleisch	50
Voigtländischer Salat	291	Weißes Weingelee	382
Vorbereiten des Geflügels	191	m. Früchten	383
" der Salzwasserfische	244	Weißkohl mit Blumenkohlsoße	265
" der Süßwasserfische	220	" mit Hammelfleisch	49
Vorbereitung für gefüllte Lo-		" mit Rindfleisch	49
maten	271	" -Suppe mit Maggis	
Vorbereitungsregeln f. Bad-		Fleischbrühwürfeln	49
werk	401	Weißkohlsalat	292
W.		Weißsauer	197
Wachsbohnen	264	Weißschammeri	358
Waffeln	467	Welsh rarebit	565
Waldbmeisteressenz	508	Wiener Eisbögen	466
Waldorf-Salat	295	" Hörnchen	424
Walnüsse i. Zucker & Torten	538	" Schnitten	426
" in Essig zu Salaten	539	" Schnitzel	127
" kandiert	568	" Torte	427
" zur Verzierung	538	" Torte mit Marzipan	427
Warmbier	510	Wild	179
Warme, süße Speisen	303	Wilbe Ente, gebraten	216
Warme, kalte Pastete	186	Wilbe Gans, gebraten	217
" Kräutersoße	79	Wildes Geflügel	210
" Meerrettichsoße	75	Wildfleischklößchen	42
" Nußspeise	323	Wild-Gaschee	190
" Rehpastete	136	" -Herzsuppe	42
" Schokoladenspeise	323	Wildschwein-Braten	188
" Zitronenspeise	324	" -Keule pöfeln und	
Wassersuppen	19	röchern	188
Weds-Frischhaltung	518	" -Kopf, gefüllt	188
Weihnachtspunsch	508	" -Leber	188
Wein-Beertorte	434	" -Lebertwurst	189
" -Creme I und II	369	" -Rippen in Gelee	189
" -Flammeri	355	Wildsuppe	42
" -Gelee, grünes, mit		Wildsuppe, klare, braune	41
Birnen	383	Windbeutel	481
" -Gelee, rotes	381	Windsoruppe	41
" -Gelee, weißes	382	Wirsingkohl	265
" -Gelee in Apfelsinen	382	Wruken	269
" -Gelee mit Früchten	383	Wruken mit Rindfleisch	50
" -Soße	88	Würzfleisch	96
" Schaumsoße	87		
" -Suppe	57	Y.	
Weißbiersuppe	58	Yorkshire-Rücken	156
Weißbrotlauf m. Kirichen			
oder Pflaumen	323	Z.	
Weißbrot, kleines	409	Zahmes Geflügel	191
Weißer Bohnen mit Speck-		Zander au four	223
soße	279	" -Filet, gebraten	235
Weißer Mehlschwitze zu weißer		" -Filet, gedämpft	235
Grundsoße	74	" gebacken	224
Weißer Mehlschwitze zu weißer		" gebacken mit Tomaten-	
Grundsuppe	31	soße	225
		" gefüllt	225

	Seite		Seite
Bander grün	222	Zucker-Guß, kalt eingerührt . . .	496
" in Aspit	241	" -Guß, schmelzender . . .	496
" mit brauner Butter		" -Guß, gekocht	496
u. gehackten Eiern	223	" -Guß zu Pfefferkuchen	497
" mit Sauerkohl in der		" -Guß, gekocht, zu Hefe-	
Form	224	gebäck	497
Beichenerklärung	2	" -Nüsse	465
Beyhrkuchen	463	" zum Bruch kochen . . .	514
Berlegen des Schweines . . .	153	" kochen zu den verschie-	
Berelatwurst I	174	denen Graden	514
" II	175	Zunge in Burgunder	116
Bimtröllchen	470	Zunge, Rindfleisch und	
Bimtsterne	473	Schweinefleisch schnell zu	
Birnen-Auflauf	325	pökeln	120
" -Creme	359	Zungen-Fritasse	115
" -Eis	395	" -Ragout	114
" -Flammeri	355	Zwieback mit Hefe	416
" -Säure, kristallisiert	563	" Hamburger	423
" -Schale-Erfaß	563	" -Mehlspeise	319
" -Schale zu verwend.	402	Zwiebeln, gefüllt	270
Zubereitung der Fische	221	Zwiebelsöße	85
Zuder-Farbe	573		

Zinnpulver.

500 g Zinn, 1 Pfd. Leinöl 175 g
Leinöl, 150 g Zinn, 2 Linn, 5 Pf
voll Zinn, 1 Pfd. Zinnpulver
Leinöl, Zinn, Zinnpulver, für
waschen reinigt durch feig man
für mit dem Leinöl geschlo
Zinn, wenn nötig auf etwas
Zinn in. Zinnpulver selbst zu
nimmt gelbes Pulver, dieses
wird gut zerkleinert und
gewaschen und mit dem Leinöl
wird Zinnpulver zerkleinert, was
nicht gut ist. Zinnpulver
wird man gleichmäßig zerkleinern
in. Leinöl und Zinnpulver
Leinöl für gut.



Beim Backen

ist ein gutes erprobtes Backpulver das Wichtigste! Deshalb sparen Sie nicht an verkehrter Stelle, denn ein minderwertiges Backpulver ist — selbst geschenkt — noch viel zu teuer

Mit Dr. Oetker's Backpulver „Backin“

ist jede Hausfrau gut bedient, denn damit

gelingt der Kuchen immer

Einer besonderen Beliebtheit erfreuen sich Dr. Oetker's Feinkost-Puddings, die den verwöhntesten Geschmack zufriedenstellen. Bestens empfohlen werden:

Dr. Oetker's Makronen-Puddingpulver
Dr. Oetker's Krokant-Puddingpulver
Dr. Oetker's Mandelkern-Puddingpulver
Dr. Oetker's Schokoladen-Speise
mit gehackten Mandeln
Dr. Oetker's Gala-Puddingpulver
Dr. Oetker's Götterspeise
(Eine feine Gelee-Speise)

Sämtliche Oetker-Fabrikate sind infolge des großen Umsatzes in allen einschlägigen Geschäften **stets frisch** zu haben

Dr. August Oetker

Nährmittelfabrik

Bielefeld

Max Guttowsky
Königsberg i. Pr.

Größtes Spezialhaus für Stoffe

Seidenstoffe · Wollstoffe
Waschstoffe · Herrenstoffe

Neu aufgenommen:

Tischzeuge aller Art

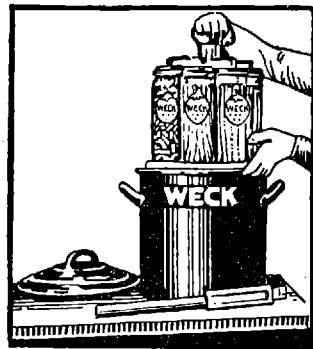
Weck

Konservengläser

Gummiringe

Sterilisiergeräte

und Saftgewinner



müssen Sie kaufen, wenn Sie das Beste haben wollen, was in solchen Erzeugnissen geliefert werden kann. Druckschriften kostenlos!

J. WECK & Co., Öfflingen

Die Kathreiner-Kochvorschrift.

Die Hauptsache ist: den Kathreiner richtig kochen lassen — und nicht nur überbrühen.

Bitte — den Kathreiner nicht zu fein mahlen! 2–3 Eßlöffel voll in einen Liter kochendes Wasser schütten, einige Minuten kochen und einige Minuten ziehen lassen. Beim Kochen gut umrühren!

Wenn man ihn mit kaltem Wasser ansetzt und ihn dann ebenso kochen und ziehen läßt, schmeckt er noch kräftiger!

Bitte — keinen zu kleinen Topf nehmen, denn Malzkaffee kocht leicht über! Und dann: „je besser die Milch, desto besser der Kaffee“; der Kathreiner auch — natürlich!

Die Milchkathreiner-Kochvorschrift.

Neuerdings wird auch schon viel sogenannter *Milchkathreiner* getrunken.

Dazu nimmt man etwas mehr Kathreiner: etwa 4–5 Eßlöffel voll auf den Liter Wasser. Diesen „doppelstarken“ Kathreiner mischt man mit Milch — halb und halb —. Beides darf aber nicht mehr allzu heiß sein!

Besonders Kinder trinken diesen *Milchkathreiner* viel lieber als die reine Milch. Und er bekommt ihnen auch viel besser, denn mit Kathreiner gemischt, wird die Milch ja dreimal leichter verdaut als sonst!



Heinrich Langanke

gegründet 1878

KÖNIGSBERG PR.

Steindamm 18 und Kneiphöfische Langgasse 53

Fernsprecher: 132, 6072

FEINKOSTHAUS FEINKOSTKÜCHE

Fische, Wild, Geflügel

Konserven, Liköre, Südfrüchte

DAS MODERNE
SPEZIALHAUS

FÜR DAMEN
KLEIDUNG

EWAAS

KÖNIGSBERG PR.

JUNKERSTR. 17.

Gebr. **Faerber**

Ältestes und größtes
Spezialhaus für
elegante und preis-
werte Damen-
bekleidung.

KÖNIGSBERG PR.

KAISER WILHELM PLATZ

MITGLIED DER KUNDEN-KREDIT
G.m.b.H.

Dr. Lufmann

D. R. G. M.

D. R. P. a.

Tossmüllbrotling.

für den Hängling in das Almbrot

Thompsonstift! Am Tischspatzen unfer!
Am Löffthompson, Am Rindzimmerröfle
Lufmann an Dörsen, Arbeit und Zeit!

BLEIBE
GESUND DURCH

VITAMINE
ROHKOST
WEINESSIG
MEHR SALATE

Hengstenberg

MILLIONEN VON MENSCHEN
HABEN DIES ZU IHREM
VORTEIL ERPROBT

REZEPTE IN ALLEN VERKAUFSSTELLEN



Eines sage ich Ihnen,
meine Damen:

Konservengläser und Sterilisier-
Einrichtungen

Marke REX

sind ausgezeichnet! Sie gewährleisten
vollen Erfolg und sind trotz ihrer vorzüg-
lichen Qualität äußerst billig. Verlangen
Sie kostenlose Aufklärungsschriften!

REX-Conservenglas-Ges. m. b. H.
Öfflingen-Säckingen



Ernährungs- und Kochbuch

für den

Säugling und das Kleinkind

von

Dr. med. **F. Lehmann**
Facharzt für Kinderkrankheiten

und

M. und E. Doennig

Gewerbeschullehrerinnen für Kochen und Hauswirtschaft

3. verbesserte Auflage, 6.—10. Tausend

Königsberg Pr.

Zu beziehen durch Frau Th. Arndt, Steindamm 27/29

Gymniaspalt.

50g ginsten dinstoffen, 2 ginsten
ginsten, 1 portion ginsten, 2 dinsten, 1 zinsten.
1 tnl. rinf. 4 lpl. ginsten, 1-2 lpl. zinsten-
rinf. od. lpl. 1 portion ginsten, od.
od. ginsten.

Ginstenstellung: Die Ginsten werden zerrieben
und in einem dinsten zerrieben.
Die ginsten, die dinsten und dinstoffen
werden zerrieben und ebenfalls in einem
dinsten zerrieben. Wenn man eine
Abwandlung machen will, kann man
Abwandlung machen.

Knippel.

Die Knippel werden mit einem 1/3 ginsten
dinsten Knippel und 2/3 dinstoffen. Die
Ginstenstellung wie Gymniaspalt.

Ginstenpflanz.

1 lb. (Ginstenpflanz) od. rinf., 125g ginsten
200g ginsten, od. eine halbe ginsten
2 portionen ginstenmilch, 1 lpl. ginsten
1/2 tnl. od.

Ginstenstellung: Alle ginsten werden 10 min
zerrieben, die die Ginsten zerrieben werden
wird zerrieben. Die ginsten werden zer-
rieben, bis sie sind. Wenn man
den über zerrieben od. zerrieben od.
anderen zerrieben.

Werkzeugkasten

120 g Aluminium, 5 Eisen, 75 g
Zinn, 80 g Kupfer, 1/2 Pb.
Lutrin nimmte Kupfer Lutrin
Aluminium.

Stoffe Kupfer in Kupfer 489

Zinnkupfer 465

Werkzeug 470.

Stoffe Kupfer 493

Zinnkupfer

250, -

