Rigasches Kochbuch

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Rigasches Kochbuch.

Sechste, umgearbeitete Auflage.

Riga.
Verlag von N. Kymmel.
1889.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Inhaltsverzeichniß.

I. Einige Küchenregeln und Erklärung technischer Ausdrücke Nr. 1— 30
II. Suppen . . . . . „ 31—121
A. Fleischsuppen 32—61.
B. Geflügel- Wild- und Püree-Suppen 62—76.
C. Fischsuppen 77—86.
D. Obstsuppen und kalte Schalen 87—108.
E. Milch- und Wassersuppen 109—121.
III. Speisen zum Frühstück oder Vorschmack, sowie Zugaben zu Suppen und Gemüsen . . . . . „ 122—164
IV. Farcen . . . . . „ 165—173
V. Gemüse und Pilze . . . . . „ 174—234
VI. Fische und Krebse . . . . . „ 235—275
VII. Fleischspeisen . . . . . „ 276—398
A. Rindfleisch 276—306.
B. Kalbfleisch 307—332.
C. Lammfleisch 333—344.
D. Schweinefleisch 345—356.
E. Geflügel und Wild 357—398.
VIII. Saucen . . . . . „ 399—426
IX. Monladen, Gallerte, Würste, Pasten . . . . . „ 427—442
X. Pirogsen, Pasteten, Fisch- und Fleischpuddinge . . . . „ 443—488
A. Kleine Piroggen und Pasteten 443—464.
B. Große Piroggen 465—472.
C. Pasteten 473—481.
D. Fisch und Fleischpuddinge 482—488.
XI Salate und Compote . . . . . „ 489—507
A. Salate 489—502.
B. Compote 503—507.
XII Puddinge und dicke Grützen . . . . . „ 508—555
A. Warme Puddinge 508—540.
B. kalte Puddinge 541—547.
C. dicke Grützen 548—555.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

XIII. Eier- und Mehlspeisen . . . . . Nr. 556—615
A. Backwerk 560—595.
B. Klöße und Klümpchen 596—615.
XIV. Mißel, Flammeri und dergl. . . . . „ 616—627
XV. Nachessen . . . . . „ 628—665
A. Gelées 628—637.
B. Crêmes 638—652.
C. Gefrorenes 653—665.
XVI. Kuchen und feines Backwerk . . . . . „ 666—736
A. Torten 666—690.
B. kleine Kuchen 691—707.
C. feines Backwerk 708—736.
XVII. Verschiedene Arten Brod . . . . . „ 737—770
XVIII. Getränke . . . . . „ 771—796
XIX. Säfte und Eingemachtes . . . . . „ 797—866
A. Früchte in Zuckersyrup 797—851.
B. Früchte in Blechbüchsen und geschwefeltes Obst 852—858.
C. Früchte in Essigsyrup 859—866.
XX. Wirthschaftsvorräthe . . . . . „ 867—920

Uebersichtliches Register . . . . . Seite V—XVII
Vorbemerkungen . . . . . „ XIX
Alphabetisches Register . . . . . „ 231—242

http://laretz-kulinarniy.narod.ru
library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Ueberſichtliches Regiſter.

I. Abtheilung.

Küchenregeln und Erklärung techniſcher Ausdrücke.

Nr.		Nr.	
1.	Das Feuer.	15.	Kochpuddinge.
2.	Wärmen der Suppen.	16.	Preſſe.
3.	„ von Fleiſchſpeiſen.	17.	Gebrannter Zucker (Zuckerjus).
4.	„ „ Fischen u. Gemüſen.	18.	Glaſiren.
5.	Ueber das Rühren.	19.	Zucker abzubrennen.
6.	Butter zu Schaum zu rühren.	20.	Senf, engliſcher.
7.	Roſinen u. Korinthen zu waſchen.	21.	„ Sareptaer.
8.	Mandeln zu ſtoßen.	22.	Nierenfett.
9.	Vanille zu ſtoßen.	23.	Fleiſch zu hacken.
10.	Gelatine aufzulöſen.	24.	Meſſingkeſſel.
11.	Eiweiß zu Schnee zu ſchlagen.	25.	Anrühmen von Suppen, Gemüſen, Saucen ꝛc.
12.	Formen zu verſchiedenen Backereien auszuſtreichen.	26.	Blanchiren (abbrühen).
13.	Formen zu Crême, Gelée, Galſert ꝛc. zu präpariren.	27.	Dünſten oder ſchmoren.
14.	Gelée, Crême ꝛc. aus der Form zu ſtürzen.	28.	Durchlaſſen (filtriren) und Klären.
		29.	Legiren.
		30.	Pauiren.

II. Abtheilung.

31. Suppen.

Nr.		Nr.	
	A. Fleiſchſuppen.	39.	Beetenſuppe.
32.	Klare Bouillon mit Piroggen.	40.	„ à la russe (Borſchtſch).
	„ „ „ Paſteten.	41.	„ polniſche.
	„ „ „ Kohlpiroggen.	42.	Rindfleiſchſuppe mit Gemüſe.
	„ „ „ kaltem Reis.	43.	„ „ Grünwerk.
	„ „ „ Eiergelée.	44.	„ „ Weißkohl.
	„ „ „ Nierenbrödchen.	45.	„ „ Reis und Fricandellen.
33.	Bouillon à la jardinière.	46.	Sauerkohlſuppe mit Rindfleiſch.
34.	„ à la reine.	47.	Klare Sauerkohlſuppe mit Fricandellen.
35.	Ochſenſchwanzſuppe (Ox tail-Soup.)	48.	Raſſolnik.
36.	Nachgemachte Schildkrötenſuppe (Mock-turtle-Soup.)	49.	Suppe von Bratenknochen
37.	Bouillon für Kranke.	50.	Kalbfleiſchſuppe.
38.	Kraftbouillon für Kinder und Geneſende.	51.	Kalbsherzſchlagſuppe.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Nr.
52. Lammfleiſchſuppe.
53. Suppe von geräuchertem Schaffleiſch.
54. Gelbe Erbſenſuppe.
55. Erbſenſuppe mit Eisbein.
56. Ferkelfleiſchſuppe.
57. „ ſüßſauer gekocht.
58. Botwinja.
59. Pilzenſuppe mit Graupen.
60. Kalte polniſche Suppe.
61. Fleiſch-Okroſchka.

B. Geflügel-, Wild- und Püreeſuppe.

62. Hühnerbouillon mit Fricandellen.
63. Hühnerſuppe mit Erbſen und Burkanen.
64. Hühnerſuppe mit Blumenkohl.
65. „ für Kranke.
66. Gänſeabfallſuppe mit Gerſtengrütze.
67. „ ſüßſauer gekocht.
68. Entenſuppe.
69. Grüne Erbſenpüreeſuppe.
70. Franzöſiſche Suppe.
71. Kartoffelſuppe.
72. Legirte Suppe.
73. Haſenſuppe (Dresdener).
74. Haſenpüreeſuppe.
75. Suppe von Reh.
76. Wildpüreeſuppe.

C. Fiſchſuppen.

77. Aalſuppe mit Obſt und Klöße.
78. „ „ Lübecker.
79. Klare Fiſchſuppe mit Fricandellen.
80. Suppe von Barſen.
81. „ „ Hecht.
82. „ „ Schleien.
83. „ „ Quappen.
84. „ „ Wengallen.
85. Ruſſiſche Fiſchſuppe.
86. Krebsſuppe.

Nr.
D. Obſtſuppen und kalte Schalen.

87. Aepfel-Suppe.
88. Suppe von friſchem Obſt.
89. „ „ getrocknetem Obſt.
90. „ „ Erd- oder Himbeeren.
91. „ „ Kirſchen.
92. „ „ friſchen Pflaumen.
93. „ „ Schwarzbeeren.
94. „ „ Stachelbeeren.
95. Chocoladenſuppe.
96. Sagoſuppe, einfache.
97. „ mit Wein.
98. Reis in Wein (für Kranke).
99. Bierſuppe.
100. Kalteſchale von Aepfeln.
101. „ „ Apfelſinen.
102. „ „ Bier.
103. „ „ Bier u. Schmant.
104. „ „ Eiermilch.
105. „ „ Himbeeren.
106. „ „ „ (ruſſiſch).
107. „ „ Schwarzbeeren.
108. „ „ Stachelbeeren.

E. Milch- und Waſſer-Suppen.

109. Eiermilch.
110. Milchſuppe mit Buchweizengrütze.
111. „ „ Gerſtengrütze.
112. „ „ Kürbis.
113. „ „ Mannagrütze.
114. Klunkermus.
115. Milchſuppe mit Nudeln od. Klößen.
116. „ „ Reis.
117. „ „ Sago.
118. Mannagrütze in Waſſer (Buttergrütze).
119. Saure Grütze.
120. Hafertumm.
121. Bierſuppe mit Milch.

III. Abtheilung.

Speiſe zum Frühſtück oder Vorſchmack, ſowie Zugaben zu Suppen und Gemüſen.

Nr.
122. Aspic.
123. Krebsbutter.
124. Sardellenbutter.
125. Eier zu kochen.
126. Eier-Gelée zur Suppe.
127. „ -Gräupchen zur Suppe.

Nr.
128. Gefüllte Eier.
129. Verlorene Eier.
130. Ochſenaugen oder Spiegeleier.
131. Rührei.
132. Geröſtetes Brod (Croutons).
133. Gefüllte kleine Brödchen.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Nr.

134. Käse-Brödchen.
135. Nieren-Brödchen.
136. Gehirn-Brödchen.
137. Croutons mit Hering.
138. Gebackenes Gehirn.
139. Gehirnfarce in Muschelschalen.
140. Gehirnplätzchen.
141. Feines Ragout in Muscheln.
142. Farce aus Kalbfleisch und Hering in Muscheln oder als Pfännchen.
143. Kalbsmilch (Bröschen).
144. Gebackene Kalbsmilch zu Gemüsen.
145. Croquettes aus gebratenem Kalbfleisch.
146. Croquettes von Kalbsmilch und -Gehirn.
147. Croquettes von Kalbsniere.
148. „ „ Hühnerbraten.
149. Kalter Reis zu Bouillon.
150. Gebackene Petersilie.
151. Pilzfarce in Muschelschalen.
152. Frische Brätlinge in der Form zu backen.
153. Heringe zu reinigen.
154. „ gebacken.
155. „ gefüllte.
156. Heringsfricandellen.
157. Marinirte Heringe.
158. Heringspfännchen.
159. Kartoffel-Cotelettes.
160. Gefüllte gebackene Kartoffeln.
161. Prinzesskartoffeln.
162. Risoll.
163. Risoll (einfach).
164. Vinaigrette.

IV. Abtheilung.

Farcen.

Nr.

165. Farce von Brod zu Hühnern, Kalkuhn ꝛc.
166. Farce von Mandeln zu Kalkuhn.
167. „ „ Fischen.
168. Fleischfarce zum Kalkuhn.
169. Farce von Hühnerfleisch.
170. „ „ Kalbsbregen.
171. Farce von Kalbfleisch (Hachee) zu Pirogen.
172. Farce von Rindfleisch zu Fricandellen, Fleischplätzchen ꝛc.
173. Farce von gebratenem oder gekochtem Rindfleisch.

V. Abtheilung.

Gemüse und Pilze.

Nr.

A. Gemüse.

174. Gemüse im Allgemeinen.
175. Bohnen, Perl-, mit geschmolzener Butter.
176. Bohnen, Perl-, zu stowen.
177. „ Schwert- od. Schneide-, zu stowen.
178. Bohnen Wachs-.
179. „ Conserven.
180. „ getrocknete
181. „ mit süßsaurer Sauce.
182. „ weiße, zu stowen.
183. Burkanen zu stowen.
184. „ französisch.
185. Carotten.
186. Erbsen, grüne, mit frischer Butter.
187. Erbsen, grüne, zu stowen.
188. „ „ mit Krebsen.
189. „ Zuckerschoten.
190. „ Conserven.
191. „ getrocknete, russische.
192. „ graue.
193. Hotch-Potch.
194. Kartoffeln, braune.
195. „ frisirte.
196. „ gebackene.
197. „ gestowte.
198. „ geriebene.
199. Kartoffelbrei.
200. Kartoffel-Soufflees.
201. Kastanien zu kochen.
202. „ zu rösten.
203. „ als Gemüse.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Nr.	
204.	Kastanienpüree.
205.	Kohl Blumen-.
206.	„ Braun-.
207.	„ Rosen-.
208.	„ rothen, zu stowen.
209.	„ sauren, zu stowen.
210.	„ Savoyen-, zu stowen.
211.	„ Weiß-, gedünstet.
212.	„ Weiß-, gefüllter.
213.	„ Weiß-, zu stowen.
214.	„ Weiß-, Pudding.
215.	Kohlrabi zu stowen.
216.	„ mit tummiger Butter.
217.	„ gefüllter.
218.	Schnittkohl zu stowen.
219.	„ auf russische Art.
220.	„ gefüllter.
221.	Linsen.
222.	Rüben- Kerbel.
223.	„ Teltower.
224.	Scorzonere, (Schwarzwurzel) zu stowen.
225.	Spargel.
226,	Spinat zu stowen.
227. 228	Spinat-Pudding.
229.	„ „ mit Pfannkuchen.
230.	Zwiebel, gefüllte.

B. Pilze.

231.	Baranken zu stowen.
232.	Champignons zu stowen.
233.	Gathigs (gelbe Reizchen).
234.	Morcheln zu stowen.

VI. Abtheilung.

Fische und Krebse.

Nr.	
235.	Ueber Fische im Allgemeinen.
236.	Aal blau zu kochen.
237.	„ in Gallert.
238.	„ gebratener.
239.	„ geräucherter.
240.	„ mariniter.
241.	Brachs mit Biersauce.
242.	„ in Gallert.
243.	„ gekochter.
244.	Butten gebratene.
245.	„ gekochte.
246.	Dorsch, gekochter.
247.	Fischgallert.
248.	Fischplätzchen.
249.	Hecht blau zu kochen.
250.	„ gebratener.
251.	„ gefüllter.
252.	„ gefüllter (russisch).
253.	„ gespickter.
254.	„ gestowter.
255.	Hechtroulade.
256.	Kabeljau (Stockfisch).
257.	Karauschen, gestowte.
258.	Karpfen zu kochen.
259.	„ mit Rothwein.
260.	Krebse zu sieden.
261.	Lachs, abgekochter (Tainchen).
262.	„ gebratener.
263.	„ gestowter.
264.	„ mit Carotten oder Erbsen.
265.	„ „ Mayonnaise.
266.	Neunaugen zu braten.
267.	„ zu mariniren.
268.	Sandart.
269.	Schleie, gestowte.
270.	Stinte, gekochte.
271.	„ gebacken.
272.	Stockfisch.
273.	Strömlinge, gekochte.
274.	„ gebraten.
275.	Wengallen, gestowte.

VII. Abtheilung.

Fleischspeisen.

A. Rindfleisch.

Nr.	
276.	Rindfleisch im Allgemeinen.
277.	Ueber die Bereitung der Saucen zu den verschiedenen Braten.
278.	Roastbeef.
279.	Boeuf à la mode.
280.	„ „ „ „ mit Trüffeln.
281.	Rinderbrust zu braten.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Nr.

[illegible]. Rinderhäschen zu braten.
[illegible]. Rindfleiſch mit Meerrettig-Sauce.
[illegible]. Rindfleiſch mit Reis.
[illegible]. Rindfleiſch auf polniſche Art.
[illegible]. Schmorbraten.
287. Sauerbraten.
288. Falſcher Haſe.
[illegible]. Ragout von Rinderbraten.
[illegible]. Rindfleiſch zum Klops vorzubereiten.
291. Beefſteaks.
[illegible]. Steaks von Rindfleiſch.
[illegible]. Cotelettes von Rindfleiſch.
[illegible]. Klops, Engliſcher Zwiebel-.
[illegible]. „ Flieder-
[illegible]. „ gebratener.
297. „ geſchmorter.
[illegible]. „ Königsberger.
299. „ Ofen-.
300. „ Roll-.
301. Gullaſchfleiſch.
[illegible]. Rindfleiſchplätzchen oder Fricandellen.
[illegible]. Plätzchen von gebratenem oder gekochtem Fleiſch.
304. Ochſenzunge, friſche, mit brauner Sauce.
305. Zungengericht.
[illegible]. Ragout von Zungen

B. Kalbfleiſch.

307. Ein Kalb einzutheilen.
308. Kalbsbraten.
[illegible]. „ in Buttermilch.
310. „ geſpickter.
311. Kalbsrücken als falſcher Rehbraten.
[illegible]. Kalbsbraten in der Form mit Kartoffelüberzug.
313. Ragout von Kalbsbraten.
314. „ „ „ in der Form.
315. Ragout von Kalbsbraten in der Schüſſel.
[illegible]. Kalbs-Cotelettes oder Carbonaden.
317. Kalbs Cotelettes, ſchottiſch.
318. Kalbsſteaks.
319. Kalbsſchnitzel.
320. Schnitzel von gebratenem Kalbfleiſch.
321. Rollklops von Kalbfleiſch.
[illegible]. „ „ „ auf eine andere Art.
323. Rollklops mit Reis.

Nr.

324. Kalbsfüße zu braten.
325. Kalbskopf.
326. Kalbsleber zu ſchmoren.
327. Kalbsleber zu braten.
328. Gefüllte Kalbsbruſt zu braten.
329. Kalbfleiſch, geſchmortes.
330. „ mit Hering geſpickt.
331. „ mit Sardellen.
332. Fricaſſée von Kalbfleiſch.

C. Lammfleiſch.

333. Lammfleiſch im Allgemeinen.
334. Lammsbraten.
335. Lammsbraten oder -Rücken wie Wild zu bereiten.
336. Lammscotelettes.
337. Lammsſteaks.
338. Lammfleiſchfricaſſée.
339. Geſtowtes Lammfleiſch mit Kohlrabi.
340. Lammfleiſch mit verſchiedenen Gemüſen.
341. Ragout von Lammfleiſch.
342. Lammskopfe.
343. Pickelbraten.
344. Pickeltöpfe.

D. Schweinefleiſch.

345. Schweinefleiſch im Allgemeinen.
346. Schweinebraten.
347. „ wie Kalbsbraten zu bereiten.
348. Schweins-Rippſper
349. Ferkel zu braten.
350. Schinken zu kochen.
351. „ zu backen.
352. „ zu braten.
353. Steaks von Schinken.
354. Schweinshäschen.
355. Geräucherter Schweinskopf
356. Schweinskopf wie Wildſchweinskopf zu bereiten.

E. Geflügel und Wild.

357. Hühner zu ſchlachten u. zu dreſſiren.
358. Junge Hühner zu braten.
359. Wiener Backhähnel.
360. Gefüllter Hühnerbraten.
361. Fricaſſée von Hühnern (geſtowte Hühner).
362. Hühnerfricaſſée mit Krebſen und Spargel.
363. Hühnerfricaſſée mit Blumenkohl.
364. „ mit grünen Erbſen.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Nr.

365. Hühnerfricassée mit Champignons oder Paravisen.
366. Hühnerfricassée mit Carri.
367. Hühner mit Sardellen.
368. Ragout von Hühnern.
369. Gans und Ente.
370. Gans zu braten.
371. „ mit Meerrettig.
372. Gänseleber.
373. Ragout von Gänse- oder Entenbraten.
374. Ragout von Gänsebraten auf eine andere Art.
375. Gänseragout mit Schnittkohl.
376. Ente zu braten.
377. „ wilde, zu braten.
378. Pillaw (orientalische Speise).
379. Das Kalkuhn im Allgemeinen.
380. Kalkuhn zu braten.

Nr.

381. Kalkuhn mit Fleischfarce.
382. „ mit Kastanien.
383. Ragout von Kalkuhn.
384. Hasen zum Braten vorzubereiten.
385. „ im Ofen zu braten.
386. „ zu schmoren.
387. Hasenklein.
388. Reh und Hirsch.
389. Rehbraten.
390. Rehziemer (Rehrücken).
391. Elennbraten (Hirschbraten.)
392. Hirschziemer.
393. Auerhahn zu braten.
394. Birkhühner zu braten.
395. Schnepfen zu braten.
396. Haselhühner.
397. Feldhühner.
398. Rebhühner.

VIII. Abtheilung.

Saucen.

Nr.

399. Braune Butter.
400. Zerlassene Butter.
401. Tunmige Butter.
402. Capern-Sauce.
403. Champignons-Sauce.
404. Sauce zu Heringen.
405. Herings-Sauce zu Suppenfleisch.
406. Holländische Sauce.
407. Krebs-Sauce.
408. Dill-Sauce.
409. 410. Mayonnaisen-Sauce.
411. Meerrettig-Sauce zu Suppenfleisch.
412. Meerrettig zu Fisch, Gallert ꝛc.

Nr.

413. Morchel-Sauce.
414. Remoladen-Sauce.
415. Sauce zu Rinderbraten.
416. Sauce zu kaltem Braten.
417. Sardellen-Sauce.
418. Kalte Sardellen-Sauce.
419. Kalte Senf-Sauce zu Fischen, Gallerte, Vinaigrette u. s. w.
420. Tomaten-Sauce.
421. Trüffel-Sauce.
422. Zwiebel-Sauce.
423. Saft-Sauce.
424. Vanille-Sauce.
425. 426. Wein-Sauce.

IX. Abtheilung.

Rouladen, Gallerte, Würste, Palten.

(Fisch-Rouladen und Gallerte s. unter den betreffenden Fischen.)

Nr.

427. Ferkel-Roulade.
428. Roulade von Schweineschwarte.
429. Kopfkäse.
430. Preßkopf.
431. Ferkelgallert.
432. Gänsegallert.
433. Leberwurst.
434. Einge Leberwurst.

Nr.

435. Grützwurst.
436. Cervelat-Wurst.
437. Geränderte Lübecksche Wurst.
438. Mettwurst.
439. Blutwurst.
440. Zungenwurst.
441. 442. Palten.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

X. Abtheilung.

Pirogen, kleine und große Pasteten, Fisch- und Fleischpuddinge.

Nr.

A. kleine Pirogen und Pasteten.

[illegible] Butterteig.
[illegible] „ zu Fruchtkuchen.
[illegible] Mürbteig.
[illegible] Leichter Mürbteig.
[illegible] Vorzüglicher Teig zu Piroggen.
[illegible] Hefenteig zu Piroggen.
[illegible] Piroggen zu kochen.
[illegible] „ im Ofen zu backen.
[illegible] „ einfache kleine.
[illegible] „ feine kleine.
[illegible] Kleine Pasteten.
[illegible] Halbmonde von Butterteig.
[illegible] Kleine Kohlpiroggen.
[illegible] Koldüny (russisch).
[illegible] Pelmenien mit Pilzen (russisch).
[illegible] Pastegai kleine Pasteten (russisch).
[illegible] Wareniki (russisch).
[illegible] Watruschki (russisch).
[illegible] Speckkuchen.
[illegible] Kommt morgen wieder.

B. Große Piroggen.

[illegible] Kulebjaka (russisch).
[illegible] Große Pirogge mit Kohl.
[illegible] Russische Pirroge mit Lachs.
468. Lachspiroggen.
469. Russische Pirogge.
470. Pirogge mit Visiga (russisch)
471. Piroge mit Pilzen.
472. Pirogge mit Pilzen und Visiga.

C. Pasteten.

473. Fischpastete.
474. Hühnerpastete.
475. Leber-Pastete.
476. „ „ mit Haselhühnern.
477. Sauerkohlpastete.
478. Moskauer Soljanka.
479. Wild-Pastete.
480. Hasen-Pastete.
481. Mince pies.

D. Fisch- und Fleisch-Puddinge.

482. Fisch-Pudding.
483. Kartoffel-Pudding.
484. Pudding von Kartoffeln und Hering.
485. Krebs-Pudding.
486. Maccaroni-Pudding.
487. Pudding von rohem Rindfleisch.
488. Pudding von Kalbsfüßen.

XI. Abtheilung.

Salate und Compote.

Nr.

A. Salate.

[illegible] Salate.
[illegible] Mayonnaisalat.
[illegible] „ mit saurem Schmant.
[illegible] „ mit Speck.
[illegible] Endivien-Salat.
[illegible] Gurken-Salat.
[illegible] Beeten-Salat.
[illegible] Bohnen-Salat.
[illegible] Brunnenkresse Salat.
[illegible] Kartoffel-Salat.
499. Kohl-Salat.
500. Sellerie-Salat.
501. Spargel-Salat.
502. Kiezchen-Salat.

B. Compote.

503. Compots von frischem Obste.
504. Compot von getrocknetem Obste.
505. Aepfelmus.
506. Gebackene Pflaumen.
507. Rhabarbermus.

http://laretz-kulinarniy.narod.ru
library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

XII. Abtheilung.

Warme und kalte Puddinge und dicke Grützen.

Nr.

A. Warme Puddinge.

508. Puddinge im Allgemeinen.
509. Apfel-Dumping.
510. Ein leichter und sehr wohlschmeckender Apfelpudding.
511. Feiner Apfelpudding.
512. Charlotte von Aepfeln.
513. Grobbrod-Pudding mit Aepfeln.
514. Saurer Schmant-Pudding mit Aepfeln.
515. Apfelsinen-Pudding.
516. Bisquit-Pudding.
517. Bubbert.
518. 519. Gekochter Brod-Pudding.
520. Butterbrod-Pudding.
521. Grobbrod-Pudding.
522. Reibbrod „
523. Einfacher Buchweizengrütz-Pudding.
524. Feiner Buchweizengrütz-Pudding.
525. Chocolade-Pudding.
526. Citronen-Pudding.
527. Gekochter Citronen-Pudding.
528. 529. 530. Gebrühter Pudding.
531. Mehl-Pudding.
532. Kartoffelmehl-Pudding.
533 Milch-Pudding.
534. Nudel-Pudding.
535. Plum-Pudding.
536. Reis-Pudding.
537. Sago-Pudding.
538. Pudding von saurer Milch.
539. Saurer Schmant-Pudding.
540. Gekochter saurer Schmant-Pudding.

B. Kalte Puddinge.

541. 542. Kalter Apfel-Pudding.
543. Apfelsinen-Pudding.
544. Citronen-Pudding.
545. Claret-Pudding.
546. Einfacher Rum-Pudding.
547. Feiner Rum-Pudding.

C. Dicke Grützen.

548. Beestmilch.
549. Buchweizengrütze.
550. Graupen- oder Gerstengrütze.
551. Dicke Mannagrütze.
552. Ofengrütze.
553. Russische Ofengrütze.
554. Dicker Reis.
555. Russische Topfgrütze.

XIII. Abtheilung.

Eier- und Mehlspeisen.

Nr.

556. Ueber das Backen.
557. Einfache Nudeln.
558. Feine Nudeln.
559. Dampfnudeln.

A. Backwerk.

560. 561. Apfelkränzchen.
562. Apfelkränzchen von saurem Schmant.
563. 564. 565. Kleine Apfelpfannkuchen.
566. 567. Blinis.
568. Bukanenpfannkuchen.
569. Eierkuchen.
570. Omelette aux confitures.
571. „ „ fines herbes.
572 Omelette soufflée.
573. Große dünne Pfannkuchen.
574. Dünne Pfannkuchen von saurem Schmant.
575. Englische, auf einer Seite gebackene Pfannkuchen.
576. Kleine Pfannkuchen.
577. Berliner Pfannkuchen.
578. Kleine Pfannkuchen aus Mannagrütze.
579. Kl. Pfannkuchen von feiner Grütze.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Nr.

- Kartoffelpfannkuchen.
- Mandel-Pfannkuchen.
- Waffeln mit Hefe.
- " von saurem Schmant.
- Waffeln zu backen.
- Waffeln von saurem Schmant.
- Eine vorzügliche Art Waffeln.
- Buttenwaffeln.
- Reiswaffeln.
- Holländische Waffeln.
- Reiswaffeln.
- Zuckerwaffeln kalt zu essen.
- Wasserblasen.
- Arme Ritter.
- Gebackene Igel.
- Mehlnudeln.

B. Klöße oder Klümpchen.

- Klöße oder Klümpchen zu kochen.
- Klöße mit Aepfeln.
- Reisklöße.
- 599. 600. Kartoffelklöße.
- 601. Klöße von Käsemilch.
- 602. " " " (russisch).
- 603. Wiener Klöße.
- 604. Mehlklümpchen.
- 605. Mandelklöße.
- 606. Klümpchen von saurem Schmant.
- 607. Gebrühte Klümpchen.
- 608. " " (vorzüglich gute).
- 609. Gebrühte Klümpchen von süßem Schmant.
- 610. Klümpchen von Kartoffelmehl.
- 611. Gebrühte Klümpchen von Kartoffelmehl.
- 612. Reibbrodklümpchen zur Suppe.
- 613. Weißbrodklümpchen " "
- 614. Gebrühte Weißbrodklümpchen zur Suppe.
- 615. Mannaklümpchen zur Suppe.

XIV. Abtheilung.

Kissel, Flammeri und dergl.

Nr.

- Kissel von verschiedenen Früchten.
- Aepfel-Kissel.
- Kissel von Citronen.
- Milch oder Schmant-Kissel.
- Rhabarber-Kissel.
- Flammeri von Mannagrütze.
- " Reismehl.
- 623. Flammeri von Reis- oder Weizenstärke.
- 624. Rothe Grütze.
- 625. Ris à la Malte.
- 626. Rum-Reis.
- 627. Arras.

XV. Abtheilung.

Nachessen.

A. Gelées.

Nr.

- Gelatine und Kalbsstand.
- Gelée für Kranke.
- Apfelsinen Gelée.
- Citronen Gelée.
- Arrakk Gelée.
- Wein Gelée.
- " " mit frischen Früchten (Tutti-frutti).
- Mandel Gelée.
- Milch oder Schmant-Gelée.
- Farbiger Gelée.

B. Crêmes.

Nr.

- 638. Auflauf.
- 639. Aepfel-Auflauf.
- 640. Aepfel-Soufflée.
- 641. Pflaumen-Auflauf.
- 642. Amerikanischer Schnee.
- 643. Schmantschaum.
- 644. Blanc manger.
- 645. Erdbeeren mit Schmantschaum.
- 646. Ein Nachessen von Apfelsinen.
- 647. Apfelsinen-Crême.
- 648. Citronen-Crême.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Nr.

649.) Chocolade-Crême.
650)
651. Wein-Crême.
652. Empfehlenswerthe kalte Speiſe.

C. Gefrorenes.

653. Wie Eis oder Gefrorenes bereitet wird.
654. Vanille Eis.
655. „ „ mit Früchten.
656. Schaum-Eis.
657. Erdbeer-Eis.
658. „ „ mit Schmant.
659. Himbeer-Eis.
660. Saft-Eis von Schaum.
661. Chocolade-Eis.
662. Guſter-Glace.
663. Makronen Eis.
664. Maraschino-Eis.
665. Eis à la Neſſelrode.

XVI. Abtheilung.

Kuchen und feines Backwerk.

Nr.

A. Torten

666. Regeln beim Backen.
667. Alexanderkuchen.
668. Antonienkuchen.
669. Citronen-Apfeltorte.
670. Böhmiſcher Apfelſtrudel.
671. Baiſer-Kuchen.
672. Biſchofs-Kuchen.
673. Biſquit.
674. Biſquit von Kartoffelmehl.
675. Ein anderer Biſquit.
676. Engliſch Cakes.
677. Chocoladekuchen.
678. Grobbrodtorte.
679. Kartoffelkuchen.
680. Kirſchkuchen.
681. Makronentorte.
682. Mandelraute.
683. Eine andere Art Mandelraute mit Reibbrod.
684. Manna-Kuchen.
685. Pflaumenkuchen (Zwetſchen).
686. Punſchtorte.
687. Sandtorte.
688. Schmantkuchen von ſüßem Schmant.
689. Schnittkuchen.
690. Sodakuchen.

B. Kleine Kuchen

691. Antonienkuchen.
692. Apfelkuchen.
693. Aepfel im Schlafrock.
694. Engliſch Cakes.
695. Grobbrodtörtchen.
696. Handſchkuchen.
697. Hirſchhörner.
698. Kartoffelkuchen.
699. Mandelraute.
700.) Schmantkuchen.
701.)
702. Schneeballen.
703. Trichterkuchen.
704. Pfefferkuchen.
705. „ Thorner.
706. „ Berliner.
707. Weiche Pfefferkuchen.

C. Feines Backwerk.

708. Anis-Plätzchen.
709. Baiſers.
710. Gefüllte Baiſers.
711. Biſquit-Plätzchen.
712. Chocolade-Plätzchen.
713. Eiſen-Kuchen
714. Galanterie-Plätzchen.
715.) Hobelſpäne.
716.)
717.) Oblaten.
718.)
719. Leichte Plätzchen.
720. Plätzchen, die ſchnell zubereitet ſind.
721.) Tauſendjahrsplätzchen.
722.)
723. Makronen.
724. Bittre Makronen.
725. Chocolade-Makronen.
726. Mandelhäufchen.
727. Kleine Mandelplätzchen.
728. Marzipan.
729. Kleine Schnittkuchen.
730. Weiße Zuckernüſſe.
731. Rothe Zuckernüſſe.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Nr.
Schaumplätzchen die ausgestochen werden.
Wiener Zelten.
734. Braune Pfeffernüsse.
735. Weiße
736. Feine weiße Pfeffernüsse.

XVII. Abtheilung.

Verschiedene Arten Brod.

Nr.
Ueber das Backen im Allgemeinen.
Grobes Roggenbrod.
Süßes Roggenbrod.
Süßsauerbrod ohne Sauerteig und Hefe.
Süßsauerbrod mit Sauerteig.
" " Hefe.
Grobes Weizenbrod.
Sehr einfaches Weißbrod.
Einfaches Weißbrod.
" " in der Form.
Napfkuchen.
Altes Weib.
Einfaches Rosinen- oder Mandelbrod.
Butterflechte.
Dresdener Stollen.
Mohn-Stollen oder Stritzel.
Mohn-Hörnchen.
754. Zimmt-Brod.
755. Gelber Kringel.
756. Großer Kümmelkuchen.
757. Kleine Kümmelkuchen.
758. Kümmelkuchen u. Kringel ohne Hefe.
759. Schnecken.
760. Stopf- oder Fastnachtskuchen.
761. Kleine runde Zwiebacken.
762. Lange Zwieback.
763. Eine vorzügliche Gattung kleiner Kringel.
764. Schmantkringel ohne Hefe.
765. Eine feinere Gattung Schmantkringel.
766. Goldingsche Kringel.
767. Zuckerkringel.
768.
769. Gute Zuckerkringel mit Mandeln.
770. Gesottene Kringel, die sich lange aufbewahren lassen.

XVIII. Abtheilung.

Getränke.

Nr.
Bierkäse.
Warmbier.
Birkwasser.
Bischof.
Bischofextract oder Essenz.
Cacao.
Chocolade.
Erdbeerbowle.
Gerstentrank für Kranke.
Glühwein.
Hafertrank für Kranke.
Johannisbeeren-Wein.
Kirschschälchen.
Kornbranntwein.
785. Knickebein.
786. Kwas.
787. Limonade, weiße.
788. " rothe.
789. Maitrank.
790. Mandelmilch.
791. Meth.
792. Punsch.
793. Eierpunsch.
794. Schwedischer Punsch zum Aufbewahren.
795. Sherry Cobbler.
796. Sorbet.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

XIX. Abtheilung.

Säfte und Eingemachtes.

Nr.

A. Früchte in Zuckersyrup.

797. Zucker zu läutern und zu Syrup zu kochen.
798. a. Ueber das Einmachen der Früchte.
b. Saft oder Gluckwa in Flaschen.
c. Aufbewahren d. Eingemachten.
d. Gähren des Saftes.
e. Verzuckern des Saftes.
799. Apfelsaft, klarer.
800. „ in Bouteillen.
801. Apfelscheiben in Zuckersyrup.
802. Berberitzen in Zucker.
803. „ „ Gelée.
804. Birnensaft.
805. Brombeeren-Saft.
806. Erdbeeren-Saft.
807. Syrup von Wald-Erdbeeren.
808. Himbeeren-Saft.
809. Dicker Himbeeren-Saft.
810. Himbeerensyrup.
811. Klarer Johannisbeersaft.
812. Ganze Johannisbeeren einzukochen.
813. Johannisbeeren mit Himbeeren.
814. Schwarze Johannisbeeren.
815. 816. Johannisbeeren-Gluckwa.
817. Dicker Kirschsaft.
818. Gelbe Kirschen.
819. Rothe Glaskirschen.
820. Helle Kirschen.
821. Kirschen in Bouteillen.
822. Kranzbeerensaft.
823. Kranzbeeren-Gluckwa.
824. Pastillen.
825. Gelber Pflaumensaft.
826. Einfacher Pflaumensaft.
827. Gelbe oder grüne Pflaumen heil einzukochen.
828. Pfirsiche.
829. Quittensaft.
830. Früchte in Rum.
831. Reine-claude in Rum einzumachen.
832. Säfte zu Gefrorenem, Saucen ꝛc.
833. Schellbeeren
834. Schwarzbeeren.
835. Saft von rothen Stachelbeeren.
836. Klarer Stachelbeeren-Gluckwa.
837. Rother Stachelbeeren-Gluckwa.
838. Ganze Stachelbeeren einzukochen.
839. Stachelbeeren in Bouteillen.
840. Unreife ganze Stachelbeeren in Bouteillen.
841. Strickbeerensaft.
842. Klarer Strickbeerensaft.
843. „ „ mit Birnen.
844. Klarer Strickbeerensaft.
845. Strickbeersalat.
846. Tutti frutti.
847. Vogelbeer-Gelée.
848. Vogelbeersaft in Flaschen.
849. Zwetschen als Compot.
850. Apfelsinen einzukochen.
851. Pommeranzen einzukochen.

B. Früchte in Blechbüchsen und geschwefeltes Obst.

852. Früchte in Blechbüchsen.
853. Kirschen geschwefelt.
854. Ananas „
855 Aprikosen, Pfirsiche, Reineclauden, Birnen ꝛc. geschwefelt.
856. Erdbeeren geschwefelt.
857. Himbeeren „
858. Johannisbeeren „ geschwefelt.

C. Früchte in Essigsyrup.

859. Birnen in Essig.
860. Kirschen in Essig.
861. Kürbis einzumachen.
862. Kürbis in Essig einzumachen.
863. Melonen in Essigsyrup.
864. Paradiesäpfel einzumachen.
865. „ in Zucker einzumachen.
866. Zwetschen in Essig.

http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/
library

XX. Abtheilung.

Wirthschaftsvorräthe.

Nr.

Aepfel sehr lange gut aufzubewahren.
Aepfel und Birnen zu trocknen.
Liebesäpfel (Tomaten) einzumachen.
Liebesäpfel aufzubewahren auf eine andere Art.
Pflaumen frisch aufzubewahren.
Das Verfahren beim Einmachen in Blechbüchsen.
Erbsen in Blechbüchsen.
Bohnen in Blechbüchsen.
Wachsbohnen in Blechbüchsen.
Spargel in Blechbüchsen.
Brechspargel in Blechbüchsen.
Grüne Erbsen in Bouteillen für den Winter einzumachen.
Erbsen zu trocknen.
Bohnen zu trocknen.
Gurken für den Winter einzumachen.
Essiggurken.
Pfeffergurken.
Senfgurken einzumachen.
Aepfel als Salat einzumachen.
Berberitzen frisch aufzubewahren.
Vogelbeeren " "
Blumenkohl einzumachen.
Sauerkohl einzumachen.
Grüne Petersilienblätter im Winter zu ziehen.
Sauerampfer einzukochen.
Spinat zu salzen.
" zu trocknen.
Kleine Zwiebeln in Essig einzumachen.
Kaltes Allerlei oder Mixed-pickles.
Barawiken in Essig.
" zu salzen.
" in Butter.
" zu trocknen.
Champignons in Butter einzumachen.
Champignons in Essig.
" zu trocknen.
Morcheln zu trocknen.
Gailings oder gelbe Riezchen einzumachen.
Riezchen zu salzen.
Soja.
Kartoffelmehl und Grütze zu bereiten.
Gesalzener Lachs.
Brätlinge (Milo-Strömlinge) einzumachen.
Rindfleisch einzusalzen.
" " um es schnell zu gebrauchen.
Rinderzunge einzusalzen.
Schinken einzusalzen.
Eine schnelle Art Fleisch und Fische zu räuchern.
Eier aufzubewahren.
Buttermilch-Käse.
Knopp-Käse.
Süßmilch-Käse.
Küchenbutter in Tischbutter aufzubessern.
Aufsatz zum Seifekochen.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Vorbemerkung.

Die in diesem Buche vorkommenden Zahlen in Klammern weisen diejenigen Recepte nach, auf welche an der betreffenden Stelle Beziehung genommen wird.

1 Pfund = 32 Loth = 96 Solotnik = 410 Gramm.

1 Stof = $1^1/_4$ Liter.

http://laretz-kulinarniy.narod.ru
library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

I. Abtheilung.

Küchenregeln und Erklärung technischer Ausdrücke.

1. Auf die Feuerung ist stets eine genügende Aufmerksamkeit zu richten. Jede Bouillon z. B. muß gleichmäßig kochen und darf nie zu kochen aufhören. Jeder Braten und jedes Backwerk muß in den heißen Ofen kommen und ebenfalls stets gleichmäßig kochen und braten.

2. Soll eine **Suppe** gewärmt werden, so muß sie in eine zuvor heiß gemachte Kasserolle gegossen und aufgekocht werden.

3. Soll ein **Braten** gewärmt werden, so bräunt man 1 Löffel Butter in der Pfanne, thut den Braten hinein, gießt von der Bratensauce zu und läßt ihn bei langsamem Feuer ½ Stunde unter fleißigem Begießen (wenn möglich zugedeckt) heiß werden. Beim Wärmen jeder Fleischspeise muß immer zuerst die Sauce heiß gemacht und dann das Fleisch schnell darin durchgehitzt werden.

4. Beim Wärmen von **Fischen** und **Gemüsen** ist es rathsam, selbige in eine tiefe Schüssel zu thun und diese zugedeckt in eine Kasserolle zu stellen, die — halb gefüllt mit heißem Wasser — langsam zum Kochen gebracht werden muß, wie auch die Speisen so lange darin zu lassen, bis sie gut durchhitzt sind.

5. **Ueber das Rühren.** Man wähle stets eine reichlich große Schüssel. Durch anhaltendes Rühren wird die Masse feiner und dicker; ein oberflächliches Rühren taugt nichts. Die Masse muß tüchtig mit dem Rührlöffel bewegt werden, damit Luft hineinkommt; sie wird dadurch viel ergiebiger.

6. **Butter zu Schaum zu rühren.** Die Butter wird so lange mit kaltem Wasser ausgewaschen, bis alle Salz- und Milchtheile entfernt sind, auf eine kurze Zeit in den Ofen gestellt, damit sie weich wird (wobei sie aber nicht flüssig werden darf) und nun in einer irdenen Schüssel mit einem Holzlöffel so lange nach einer Seite hin gerührt, bis sie völlig weiß und schaumig ist und zu luftern beginnt.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

7. Rosinen und Korinthen zu waschen. Korinthen und kleine Rosinen werden zuvor mit warmem, dann mit kaltem Wasser gründlich gewaschen. Darauf wird das Wasser durch einen Durchschlag abgegossen, die Rosinen oder Korinthen auf ein Tuch geschüttet und solche gut abgerieben und ausgelesen. — Große Rosinen (mit Kernen) wäscht man nur in kaltem Wasser, weil sie sonst an Süßigkeit verlieren.

8. Mandeln zu stoßen. Mandeln werden in kochendes Wasser gelegt und müssen eine Weile zugedeckt stehen, bis die Schale sich leicht löst. Die abgeschälten Mandeln stößt man, damit sie nicht ölig werden, mit etwas Eiweiß, kaltem Wasser oder feinem Zucker in einem Mörser.

9. Vanille zu stoßen. Die Vanilleschale wird auf einem warmen Ofen getrocknet, in kleine Stücke geschnitten, in einem Mörser mit etwas Zucker recht fein gestoßen und durchgesiebt. Der im Siebe nachgebliebene Rest wird wieder gestoßen und gesiebt. Man kann die Vanillestückchen auch in ein Mullläppchen binden und sie in der Speise mitkochen lassen.

10. Gelatine wird in einer Kasserolle mit etwas heißem Wasser aufgelöst und unter fortwährendem Rühren leicht durchgekocht (629).

11. Eiweiß zu Schnee zu schlagen. Das Eiweiß muß kalt gestellt sein und darf erst kurz vor dem Gebrauch geschlagen werden. Es wird auf eine flache Schüssel gelegt und mit einem Drahtlöffel, oder einer Gabel, oder einer Wispel nach einer Seite hin so lange geschlagen, bis der Schnee eine ausreichende Festigkeit hat.

12. Formen zu verschiedenen Bäckereien auszustreichen. Jede Form, sie sei von Kupfer, Blech oder Thon, muß ganz trocken ausgewischt sein. Darauf wird sie mit einem Pinsel mit klarer Butter oder ausgeschmolzenem Fett recht egal ausgestrichen und mit feinem Reibbrod, doch nur so viel, als an der Butter hängen bleibt, ausgestreut. Kleine Formen (zu Schmantkuchen ꝛc.) werden ebenso präparirt und auf ein großes, mit Speck oder Butter beriebenes Backblech gesetzt.

13. Formen zu Crême, Gelée, Gallert ꝛc. werden, bevor die Masse hineingefüllt wird, mit kaltem Wasser ausgespült (und nach Belieben garnirt).

14. Gelée, Crême ꝛc. aus der Form zu stürzen. Wenn die kalten Speisen in den Formen die nöthige Festigkeit haben und angerichtet werden sollen, gießt man sehr heißes Wasser in ein so großes Geschirr, daß die betreffende Form bequem hineinpaßt, faßt diese mit beiden Händen oben am Rande und taucht sie nur ½ Minute in das kochende Wasser, doch so vorsichtig, daß nichts von dem Wasser oben hineinläuft, hebt die Form dann schnell heraus, trocknet sie rasch ab, stürzt sie auf die Schüssel und hebt sie behutsam ab.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

15. **Kochpuddinge.** Die Puddings können in einer Serviette oder Form gekocht werden. Die **Serviette** muß in heißem Wasser gespült und dann trocken ausgedrückt, die innere Fläche mit Butter ausgestrichen und mit Reibbrod bestreut werden. Dann legt man die Serviette in eine Schüssel, gießt den Teig hinein und bindet sie nicht allzufest, damit der Teig sich ausdehnen kann. Zum Kochen wählt man ein passend großes Geschirr, läßt so viel Wasser darin aufkochen, daß genug Raum zur eingebundenen Puddingmasse bleibt und salzt es ein wenig; dann thut man die Serviette mit dem Teig in das kochende Wasser, bindet die Zipfel der Serviette an einen über den Kessel gelegten Stock, damit der Pudding schwebend, ohne den Boden zu berühren, gleichmäßig und bedeckt kochen kann. Das einkochende Wasser muß durch neuen Zuguß kochenden Wassers ergänzt werden. Die **Form** wird nach Nr. 12 präparirt, darf nie ganz voll, mindestens 3 Finger breit unter dem Rande gefüllt und muß mit einem, auch mit Butter ausgestrichenen Deckel fest verschlossen sein. Die so präparirte Form stellt man in eine Kasserolle oder einen Grapen, der so weit mit heißem Wasser gefüllt sein muß, als der Teig in der Form reicht, beschwert sie (mit einem Bolzen oder Ziegel), gießt, sobald das Wasser einkocht, immer wieder kochendes Wasser hinzu und läßt es gleichmäßig, je nach Vorschrift, kochen.

16. **Presse.** Soll eine Roulade oder dergl. unter die Presse kommen, so legt man sie zwischen zwei Küchenbretter und beschwert das obere mit einem genügend schweren Stein oder Bolzen.

17. **Gebrannter Zucker (Zuckerjus).** 5—6 Loth feiner Zucker werden auf einer Pfanne über nicht zu starkem Feuer so lange mit einem hölzernen Löffel verrührt, bis der Zucker flüssig geworden ist und sich dunkelbraun gefärbt hat. Dann gießt man ca. $^1/_2$ Quartier Wasser dazu, läßt es durchkochen und füllt die Zuckerjus nach dem Erkalten in ein Fläschchen. Man benutzt sie, um Suppen und Saucen eine braune Farbe zu geben. Liebig'scher Fleischextract ist auch zu diesem Zwecke zu empfehlen.

18. **Glasiren.** $^1/_4$ Pfd. fein gesiebten Zucker rührt man mit 1 Eiweiß und 1 Theelöffel Citronensaft mit einem Holzlöffel eine reichliche Viertelstunde nach einer Seite, bis die Glasur schneeweiß, schaumig und dickflüssig ist, bestreicht das betreffende Backwerk möglichst gleichmäßig und läßt es einige Minuten im Ofen trocknen.

19. **Zucker abzubrennen.** Vom Kuchen, Milchgelée, Pudding 2c. wird die Oberfläche stark mit Zucker bestreut und ein im Ofen glühend gemachtes, angemessen breites und nicht allzuflaches Eisen kreuz- oder streifenweise auf den Zucker gehalten, bis dieser braun gebrannt ist.

20. **Senf, englischer.** Man rührt einige Löffel Senfmehl nebst einer kleinen Prise Salz und nach und nach zugegossenem kochendem

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Wasser zu einem glatten, dickflüssigen Brei. Nach Belieben fügt man etwas Essig und Zucker hinzu.

21. **Senf, Sarepta** wird wie der vorige bereitet und zuletzt mit einem glühenden Draht umgerührt, damit er weniger scharf ist.

22. **Nierenfett.** Gutes Nierenfett wird in kleine Würfel geschnitten, in einem Grapen auf kleinem Feuer geschmolzen, öfters mit dem Löffel gedrückt, durch ein Sieb passirt und in einem Topf aufbewahrt.

23. **Fleisch zu hacken.** Das Fleisch wird zerschabt, von den Sehnen möglichst befreit und mit einem Hack- oder Wiegemesser so lange bearbeitet, bis es ganz geschmeidig ist.

Hat man eine Fleischhackmaschine, so schneidet man das Fleisch in kleinere Stücke, füllt sie in den Trichter der Maschine und treibt sie durch. Die zurückbleibenden Sehnen nimmt man heraus und läßt das gehackte Fleisch noch 2 Mal auf gleiche Weise durch die Maschine passiren.

24. **Messingkessel.** Ein Messingkessel muß stets vor dem Gebrauch ausgescheuert und jede Speise, die darin gekocht wird, sogleich ausgegossen werden, darf nicht darin erkalten (798).

25. **Autummen:**

a) **von Suppen.** 1 Löffel Mehl wird mit etwas kaltem Wasser, 1 Löffel saurem oder süßem Schmant ausgerührt, mit heißer Brühe verdünnt, zur kochenden Suppe gegeben und mit dieser durchgekocht. Kartoffelmehl wird mit kaltem Wasser ausgerührt, unter fortwährendem Rühren zur kochenden Brühe gegeben und mit derselben stark durchgekocht.

b) **von Gemüsen (das weiße Einbrennen).** Man bringt 1 Löffel Butter (für 6 Personen) zum Steigen und brüht dann 1 Löffel Mehl darin, bis die Masse hellgelb aussieht, verdünnt sie mit 1 Quartier Milch, Schmant oder Bouillon (wie es gerade erforderlich), läßt dieselbe aufkochen und giebt sie zum weich gekochten Gemüse.

c) **von Saucen, Püreeinmen** [illegible] **(das braune Einbrennen).** Man läßt in einer Kasserolle 1 Löffel Butter oder Nierenfett (22) heiß werden, giebt so viel Mehl dazu, daß es sich gut rühren läßt, thut 1 Theelöffel feinen Zucker dazu, rührt diese Masse so lange auf dem Feuer, bis sie schön braun ist und verbraucht die Einbrenne dann nach Vorschrift.

26. **Blanchiren (abbrühen).** Das Fleisch (Kalb oder Lamm) wird mit kaltem Wasser aufgekocht und abgeschäumt, darauf mit kaltem Wasser abgewaschen und nach Vorschrift verwandt.

Die Gemüse, als Spinat, Braunkohl, Weißkohl, Linsen, weiße Bohnen, auch Reis und Sago müssen vor dem Gebrauch mit bereits kochendem Wasser blanchirt werden.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

27. **Dünsten oder schmoren** heißt: In einem gut zugedeckten Geschirr Fleisch oder Gemüse mit wenig Flüssigkeit gar (weich) werden lassen.

28 a. **Durchlassen** (filtriren) heißt: Die Suppe, Sauce, das Purée ꝛc. durch ein feines Sieb oder einen Durchschlag mit einem Rührlöffel durchstreichen.

b. **Klären:** Wird die Bouillon durch Ablagern, Abschäumen und Filtriren nicht genügend klar (was leicht vorkommt, wenn dieselbe vorherrschend vom Knochen, vom Kopf oder von Fleisch, welches längere Zeit aufbewahrt worden ist, gekocht ward), so klärt man sie mit Eiweiß, indem man dasselbe mit etwas Fleischbrühe zerklopft und mit der übrigen Brühe, die nur lauwarm sein darf, unter fortgesetztem Rühren aufkochen und dann zugedeckt langsam (nicht auf directem Feuer) fortkochen oder ziehen läßt, bis sich das Eiweiß zu weißen Flocken zusammengezogen hat, worauf die Brühe durch ein feines Sieb oder Drelltuch filtrirt wird. — Gelée und Aspic zu Gallerte ꝛc. werden — wenn nöthig — ebenso durch Aufkochen mit Eiweiß geklärt. Auf 1 Stof Flüssigkeit nimmt man 1—2 Eiweiß.

29. **Legiren oder abziehen** heißt: Eine Suppe oder Sauce sämig oder tunnig machen. Man rührt 2—3 (je nach Vorschrift) Eidotter recht schaumig, verdünnt sie mit etwas Wasser oder Wein, Milch oder Schmant, giebt von der kochenden Suppe oder Sauce etwas dazu und thut dann die Eiermasse unter starkem Klopfen zu der kochenden Flüssigkeit, die jetzt nur noch aufwallen, d. h. bis zum Kochen kommen darf. Das Legiren muß erst kurz vor dem Anrichten geschehen, weil die Eier sich leicht zersetzen.

Ist man gezwungen, die Suppen und Saucen früher fertig zu machen, so stellt man sie in ein größeres Geschirr mit heißem Wasser. Auf diese Weise können die Speisen stundenlang warm und gut erhalten werden.

30. **Paniren** heißt: Das Eintauchen von Fleischstücken, Fisch oder anderen zum Ausbacken oder Braten bestimmten Speisen in stark geschlagenes Ei oder geklärte Butter mit darauf folgendem Bestreuen oder Umwenden in Reibbrod, welches jedoch zuvor durchgesiebt sein muß, damit die groben Brocken zurückbleiben.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

II. Abtheilung.

Suppen.

31.

Zu Suppen ist möglichst frisches, nicht zu fettes Fleisch zu verwenden. Rindfleisch wird schnell mit kaltem Wasser abgewaschen und, wenn es weiter benutzt werden soll, mit kochendem, sonst mit kaltem Wasser aufgesetzt. Sobald es zu sieden beginnt, bildet sich Schaum auf der Oberfläche, der mit dem Schaumlöffel sorgfältig entfernt werden muß, weil es sonst eine trübe und unsaubere Suppe giebt. Nach dem Schäumen salzt man dieselbe und schäumt sie dann noch einmal. Das Salzen ist vorsichtig zu besorgen, namentlich, wenn die Suppe erst später benutzt werden soll, weil jede Brühe am nächsten Tage weit stärker gesalzen schmeckt, als an dem Tage der Zubereitung. Bouillonsuppen erfordern $^1/_2$ Pfd. Fleisch für die Person; zu Gemüse- oder Püree-Suppen ist auch ein geringeres Fleischquantum ausreichend. 1 Pfd. Rindfleisch wird mit 1 — $1^1/_2$ Stof Wasser aufgesetzt und muß 4 — 5 Stunden kochen.

Kalb- und Lammfleisch wird vor dem Benutzen blanchirt (26) und kocht 2 — 3 Stunden; 1 Pfd. von diesem Fleisch wird mit 1 Stof Wasser aufgesetzt.

Bratenknochen lassen sich mit Zugabe von verschiedenem Gemüse und Gewürze noch zu einer schmackhaften Suppe verwenden.

Zu Fischsuppen eignen sich nur Süßwasserfische.

A. Fleischsuppen.

32. Klare Bouillon.

Eine kräftige Bouillon erfordert $^1/_2$ — $^3/_4$ Pfd. Fleisch für die Person. Man nimmt hierzu am besten ein Stück Schulterblatt oder Bein, wäscht das Fleisch sorgfältig ab und setzt es mit kaltem Wasser (auf 1 Pfd. Fleisch $1^1/_2$ Stof Wasser) aufs Feuer. Sobald

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

sich der Schaum beim Kochen bildet, wird er mit dem Schaumlöffel entfernt, dann mit Vorsicht Salz hinzugethan und nochmals geschäumt. Hierauf legt man (bei ca. 6 Pfd. Fleisch) 1—2 Petersilien, 1 Sellerie, 1 Burkane, 1 Stückchen Schnittkohl (nach Belieben auch etwas Gewürz und 1 Zwiebel) dazu, läßt die Bouillon zugedeckt 4—5 Stunden gleichmäßig kochen und filtrirt sie durch ein feines Sieb. Ist die Bouillon nicht dunkel genug, so giebt man ihr mit etwas gebranntem Zucker (17) bessere Färbung.

Man servirt zur klaren Bouillon: Piroggen (453), Pasteten (455), Kohlpiroggen (457), kalten Reis (149), Eiergelee (126), Nierenbrödchen (135) 2c.

33. Bouillon à la jardinière.

Man kocht eine kräftige Bouillon (32), gießt ungefähr 2 Stunden vor dem Anrichten 1 Stof derselben durch ein feines Sieb in eine andere Kasserolle und kocht verschiedenes, zierlich geschnittenes Gemüse, als etwas Schnittkohl, Kohlrabi, Bohnen, Carotten, Spargel, Erbsen und Blumenkohl darin weich. Die Bouillon wird gebräunt (17) und durch ein feines Sieb zu dem Gemüse gegeben.

34. Bouillon à la reine.

Von 3 Pfd. Kalbfleisch, 3 Pfd. Rindfleisch und 2 Pfd. ungeräuchertem Schinken kocht man eine kraftige Brühe (mit ca. 10 Stof Wasser, Suppengemüse und Gewürz, s. 32). Ein altes Huhn zertheilt man so, daß die Brust ganz bleibt, wäscht es mit kaltem Wasser sauber ab, läßt 1 Löffel Butter in einer Kasserolle zergehen, legt das Huhn hinein und läßt es weich dünsten (27). Dann nimmt man die Hühnerbrust heraus, stellt sie warm, rührt zum übrigen Huhn 2—3 Löffel feines Mehl, giebt die fertige Fleischbrühe allmählich dazu, läßt alles ordentlich durchkochen, klopft in der Terrine 2—3 Eigelb mit 1 Theelöffel Zucker und 1 Löffel süßem Schmant recht stark, giebt die Bouillon durch ein Haarsieb dazu und legt die in feine Scheibchen geschnittene Hühnerbrust hinein. Man servirt hierzu feine Piroggen (454 oder 455). Die Portion reicht für 15—18 Personen.

35. Ochsenschwanzsuppe (Ox-tail-Soup., englische).

1—2 frische Ochsenschweife werden in Stücke geschnitten, in wenig kochendem Wasser ein Weilchen gedämpft, auf ein Sieb gelegt, mit kaltem Wasser übergossen und dann mit ca. 2 Stof Wasser, 1 Zwiebel, 1 Burkane, 1 Petersilie, 1 Porré, 1 Sellerie, 1 Lorbeerblatt, etwas Gewürz, Pfeffer und Salz weich gekocht. Darauf nimmt man das Fleisch heraus, stellt es warm, gießt die Suppe durch ein Sieb, giebt noch so viel Bouillon (32) als man zur

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Suppe nöthig hat und eine Messerspitze Cayennepfeffer dazu, und sticht, wenn man will, ganz kleine Fricandellen von Bregen (170) hinein. In die Terrine legt man die Ochsenschwanzstückchen und gießt 1—2 Glas Madeira, legirt (29) inzwischen die Suppe mit 3 Eigelb und bräunt sie mit etwas gebranntem Zucker (17).

36. Nachgemachte Schildkrötensuppe (Mock-turtle-Soup.).

Man kocht einen Kalbskopf am Tage vor dem Gebrauch mit so viel Wasser, daß er reichlich bedeckt ist, Salz, Gewürz und Lorbeerblatt fast weich, schneidet das Weiche vom Kopfe und die abgehäutete Zunge in kleine Stücke und läßt alles erkalten. Am anderen Tage läßt man 3—4 Stof kräftige Bouillon (32) mit dem Kalbsstaud, dem geschnittenen Fleisch, in Läppchen gebundenen Pfeffer, spanischem Pfeffer, Carri, Cayenne und Salz gut durchkochen, entfernt die Gewürze und sticht mit dem Löffel kleine Fricandellen von Bregen (170) hinein. Sind dieselben gar, hebt man sie mit dem Schaumlöffel in die Terrine, legirt (29) die Suppe mit 3 Eigelb und gießt noch 1 Glas Madeira dazu.

37. Bouillon für Kranke.

Ein altes Huhn oder 2 Pfd. Kalbfleisch und 3 Pfd. Rinderknochen werden mit 4 Stof Wasser und etwas Salz aufs Feuer gestellt, gut geschäumt und mit einer Petersilienwurzel, 1 Burkane 3 Stunden gekocht, durch ein Haarsieb gelassen und das Fett abgenommen.

38. Kraftbouillon für Kinder und Genesende.

3 bis 5 Pfd. schieres Rindfleisch von einem gut ausgewachsenen Thiere werden sehr fein gehackt und in einem Mörser gestoßen, bis das Fleisch hellroth wird; darauf wird dasselbe mit etwas Salz (ohne Wasser) in Weinflaschen gelegt, diese mit Leinwandläppchen verbunden, in einem Kessel mit Heu umgeben, in kaltem Wasser aufgesetzt und also ununterbrochen 6 Stunden gekocht. Nach dem Erkalten gießt man die Brühe ab und stellt sie bis zum Gebrauch in die Kälte.

Eine jede Flasche giebt ½ Glas Brühe.

39. Beetensuppe.

3 Pfd. Rindfleisch (vom Rippenstück) werden abgewaschen, in kleine Stücke zertheilt und mit 4 bis 5 Stof kochendem Wasser aufs Feuer gesetzt; nach dem Schäumen Salz, Suppengemüse (32) eine fein geschnittene Zwiebel, etwas Pfeffer und Gewürz hinzu gethan, dann 3—4 Stunden gekocht. Wenn das Fleisch weich ist, wird es

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

herausgenommen und warm gestellt die Suppe durch ein Sieb gelassen, angetummt (25) und mit 6—8 großen, vorher weich gekochten — besser gebackenen — und fein gehackten oder in feine längliche Streifen geschnittenen rothen Beeten, 1 Löffel Essig und ½ Quartier sauren Schmant einmal aufgekocht. Um ihr eine rothe Farbe zu geben, zerreibt man 1 rohe Beete und preßt den Saft derselben in die Terrine. — Statt des Mehltummes kann auch ½ Quartier Hafergrütze nach dem Abschäumen zur Suppe gethan werden. Für 6—8 Personen.

40. Beetensuppe à la russe. (Borschtsch).

3 Pfd. fettes Rindfleisch und 1 Pfd. abgewässerter Schinken werden mit 6 Stof Wasser, Suppengemüse und 1 in 8—10 Stücke zertheilten Kohlkopf 2—3 Stunden, und dann mit ½ Stof Kwas, (786) ein wenig Beetenlake oder Essig noch 1 Stunde gekocht, dann das Fett abgeschöpft, der Kohl herausgenommen und mit 8—10 gebackenen Beeten recht fein gehackt, mit der durch ein Sieb gelassenen Brühe noch einmal aufgekocht und Pfeffer, Salz und nach Belieben Fleischfricandellen (172) hineingethan. In die Terrine preßt man etwas rohen Beetensaft, um der Suppe eine hübsche rothe Farbe zu geben und servirt dazu sauren Schmant, Pastetchen oder gebratene Buchweizengrütze (Kasche).

41. Polnischer Borschtsch.

4—5 Pfd. fettes Rindfleisch kocht man mit 7—9 Stof Wasser, Salz, Pfeffer- und Gewürzkörnern, Lorbeerblättern, einigen Gewürznelken und einem Löffel Majoran. Einige rothe Rüben, 2 Zwiebeln, 2 Petersilienwurzeln und 1 Weißkohlkopf werden, fein geschnitten, in 1 Löffel Butter eine Zeitlang gedünstet (27) und zum Fleisch gethan, nachdem dieses geschäumt worden ist. Inzwischen wird eine Ente gebraten und diese sammt der Sauce zu dem Rindfleisch gegeben, mit dem sie noch eine Stunde kocht. Dann fügt man 1 Quartier sauren Schmant zur Suppe, zerschneidet das Rindfleisch, die Ente und einige Bratwürstchen, etwas Dill und Petersilienblätter und gießt die Suppe durch ein Sieb darüber.

42. Rindfleischsuppe mit Gemüse.

Ein 6—7 Pfd. großes, ziemlich fettes Stück Rindfleisch (Brust- oder Schwanzstück) wäscht man rasch ab und setzt es mit 8—10 Stof kochendem Wasser aufs Feuer. Nachdem es geschäumt, legt man Salz, 1 Burkane, 1 Petersilienwurzel und ½—1 Kopf Schnittkohl dazu, läßt die Suppe zugedeckt 3—4 Stunden gleichmäßig kochen, schneidet das Gemüse in die Terrine und gießt die Bouillon durch ein Haarsieb darüber.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Statt des Schnittkohl kann man auch reife oder geschnittene grüne Bohnen in der durchgelassenen Bouillon gar kochen.

Das Fleisch wird als zweite Speise mit abgekochten Kartoffeln und einer Meerrettig- (411), Sardellen- (417), Herings- (405) oder Barawikensauce (403) und dergl. servirt. —

43. Rindfleischsuppe mit Grünwerk.

Von 3 Pfd. Rippenfleisch kocht man wie gewöhnlich (32) eine kräftige Suppe, legt zuletzt abgebrühten (26) feingehackten Spinat (ca. 1 Teller voll) und etwas Sauerampfer hinzu, tummt dieselbe mit 1 Löffel Mehl an (25) und servirt sie mit hartgekochten, in zwei Theile geschnittenen Eiern und saurem Schmant.

Feine geschnittene Beetenblätter, auch Kümmel und Pflanzenkohl geben wohlschmeckende Suppen. Statt des Mehltummes kann man auch $^1/_2$ Quartier Graupen, besonders zu Beeten oder Kohlblättern, nehmen. Will man letztere nicht in der Suppe haben, so kocht man sie in einer Nebenkasserolle gar und giebt die tummige Suppe durch ein Sieb zur übrigen.

44. Rindfleischsuppe mit Weißkohl.

3 Pfd. fettes Rindfleisch (vom Rippenstück) werden mit 6 Stof Wasser aufs Feuer gesetzt, geschäumt, 1 Petersilienwurzel, Salz, Pfeffer und engl. Gewürz hinzugethan und 3—4 Stunden gekocht. Wenn das Fleisch halb fertig ist, legt man 1 Kopf in Scheiben geschnittenen Kohl in die Suppe, reibt zuletzt 3—4 rohe Kartoffeln hinein und läßt sie damit durchkochen.

45. Rindfleischsuppe mit Reis und Fricandellen.

Von 4—5 Pfd. Schulterblatt schneidet man 1 Pfd. schieres Fleisch ab, kocht das übrige mit 6—7 Stof Wasser und dem gewöhnlichen Suppengemüse (32) 3—4 Stunden, läßt die Suppe durch ein Sieb und thut Fricandellen (172) mit einem kleinen Löffel hinein. $^1/_2$ Quartier abgebrühter (26) Reis wird eine Stunde mit etwas durchgelassener Bouillon gar gekocht und zur Suppe gegeben.

46. Sauerkohlsuppe mit Rindfleisch.

5 Pfd. Rippenfleisch werden mit 8 Stof Wasser aufgesetzt, nach dem Abschäumen 1 Stof Sauerkohl hinzugethan und 3—4 Stunden gekocht. Man legt entweder Mehltumm oder von $^1/_2$ Quartier Hafergrütze gekochten Tumm (120) dazu.

Auch von frischem Schweine- und Rindfleisch zu gleichen Theilen ist die Suppe zu empfehlen. Für 8—10 Personen.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

47. Klare Sauerkohlsuppe mit Fricandellen.

Diese Suppe wird wie die vorige gekocht, — nur muß der Timm fortbleiben, die Suppe durch ein feines Sieb gelassen und Fleischfricandellen (172) hineingethan werden. Man servirt die Suppe auch ohne Fricandellen mit Fleisch-Piroggen (453).

48. Rassolnik.

Von 3 Pfd. Rindfleisch kocht man mit 2—3 getrockneten Pilzen und 1 Ochsenniere eine kräftige Bouillon (32); ferner werden 6—8 kleine geschälte saure Gurken in Scheiben geschnitten, in Bouillon abgekocht und zur durchgelassenen (28), mit 1 Löffel saurem Schmant oder Mehl angetummten (25) Suppe gegeben. Die Niere zerschneidet man in feine Scheiben und thut dieselbe ebenfalls in die Suppe.

49. Suppe von Bratenknochen.

Die Suppe von Bratenknochen ist sehr schmackhaft und wird als Bouillon (von Roastbeefknochen) ganz wie die Bouillon von frischem Fleisch (32) gekocht und wie jede andere Bouillon benutzt.

Aus Kalbs- und Schweinebratenknochen läßt sich auch eine gute Brühe erzielen und diese zu französischen Kartoffel- oder Pürée-suppen verwenden.

50. Kalbfleischsuppe.

Man nimmt von einem Kalbsvorderviertel 3—4 Pfd. Halsstück, Brust oder Schulterblatt (von letzterem wird das Weiche zur Karbonade abgenommen), schneidet es in Stücke, wäscht und quellt es ab (26), säubert es von aller Haut, setzt es dann mit 3—4 Stof frischen Wassers auf, schäumt die Suppe, legt gleich 1 Löffel Butter, 1 Petersilienwurzel, 1 Porré, ½ Selerie, 1 Burkane dazu und kocht sie 2—2½ Stunden. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten läßt man einige geschälte Kartoffeln darin gar kochen und tummt die Suppe an (25). — Man kann in dieselbe auch in der Kalbsbrühe apart gekochten Reis, Spargeln, Klößchen oder Spinatblätter (im Frühjahr) hineinthun.

51. Kalbsherzschlagsuppe.

Der Herzschlag (Lunge und Herz eines Kalbes) wird in einige Stücke geschnitten, mit Wasser aufgekocht, geschäumt, dann mit dem Schaumlöffel in eine tiefe Schüssel gelegt und in kaltem Wasser geputzt und gereinigt. Hierauf werden Herz und Lunge in kleine (das Herz in längliche) Stücke geschnitten, die Lunge durchstochen, damit sie gar wird und je nach der Größe mit 4—6 Stof Wasser

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

aufgesetzt, nach dem Schäumen Salz, 1 Löffel Butter, Wurzelwerk und ½ Quartier Graupen hinzugefügt und ½ Stunde vor dem Anrichten mit geschälten, in 4 Theile geschnittenen Kartoffeln gar gekocht. Die Suppe muß ca. 3 Stunden kochen.

52. Lammfleischsuppe mit Graupen und Kartoffeln.

Man nimmt von einem Lammsvorderviertel 3—4 Pfd. Halsstück, Brust oder Schulterblatt, schneidet es in Stücke, wäscht und blanchirt es (26), säubert es von aller Haut, setzt es dann mit 2—3 Stof frischen Wassers auf, schäumt es, legt Salz, 1 Petersilienwurzel, 1 Burkane, ½ Sellerie, 1 Zwiebel, einige Gewürzkörner und ½ Quartier Graupen dazu und kocht die Suppe 2—3 Stunden. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten legt man einige in 4 Theile geschnittene Kartoffeln und 1 Löffel Butter hinzu.

Man kocht diese Suppe auch mit Kohlrabi, Rüben, Kartoffeln und ähnlichem Gemüse.

53. Suppe von geräuchertem Schaffleisch.

Man weicht ein Rippenstück von 3—4 Pfd. eine Nacht in kaltem Wasser, säubert es, schneidet es in Stücke und setzt es mit 5—6 Stof Wasser auf. Nach dem Schäumen fügt man 2 Petersilienwurzeln, 1 Sellerie, 1 Zwiebel, einige Körner Pfeffer und Gewürz, ½ Kopf Schnittkohl und 1 Quartier Hafergrütze hinzu und läßt die Suppe 3—4 Stunden kochen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten läßt man einen Theil der Suppe durch ein Sieb, thut einige, in 4 Theile geschnittene Kartoffeln hinein, kocht sie gar und giebt das Fleisch und den in nicht zu kleine Würfel geschnittenen Schnittkohl und die übrige Suppe durch ein Sieb dazu.

Statt der Hafergrütze nimmt man auch ½ Quartier Graupen, läßt die Suppe dann aber nicht durch.

54. Gelbe Erbsensuppe.

Schinkenknochen setzt man mit 6—7 Stof Wasser auf, legt nach dem Abschäumen 1 Stof gelbe Muserbsen, die den Abend vorher eingeweicht und sorgfältig ausgesucht wurden, hinzu und kocht die Suppe mit 1 kleinen Zwiebel 3—4 Stunden, rührt sie durch einen Durchschlag und serviert dazu geröstetes Brod (132).

55. Erbsensuppe mit Eisbein.

Man kocht die Erbsensuppe auch mit 1 oder 2 Eisbeinen (d. h. gesalzene oder geräucherte Schweinsknöchel), oder 1—2 Pfd. magerem, durchwachsenem, geräuchertem Speck und serviert das Fleisch nebst dem gerösteten Brod zu der durchgeschlagenen Suppe (54).

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

56. Ferkelfleischsuppe.

Ein Vorderviertel wird zertheilt, abgewaschen und mit 3—4 Stof Wasser aufgesetzt. Nachdem es geschäumt, legt man 1 kleinen Löffel Butter, Salz, 1 Petersilienwurzel, 1 Sellerie, 1 Zwiebel oder Porré und etwas Gewürz dazu und kocht die Suppe 1—2 Stunden. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten schöpft man etwas Suppe durch ein Sieb in eine andere Kasserolle, kocht einige Kartoffeln darin gar, giebt die übrige Suppe durch ein Sieb, auch 1 Löffel sauren Schmant dazu und tummt sie mit 1 Löffel Mehl an (25).

57. Ferkelfleischsuppe, süßsauer gekocht.

Diese Suppe wird wie die vorige gekocht, nur Kartoffeln, sauren Schmant und Tumm läßt man fort und kocht 6—8 Aepfel und einige Birnen (im Winter auch getrocknete Aepfel und Pflaumen) in der Suppe, giebt 1 Löffel Essig und Zucker nach Geschmack dazu und servirt zu derselben gebrühte Klößchen (607).

58. Botwinja.

Sauerampfer wird vom Stengel befreit, in Wasser abgekocht und durch ein Sieb gestrichen; fein gehackter, in Wasser weich gekochter Spinat, in Würfel geschnittene Gurken, Zwiebel, Salz, etwas Zucker, Dill und Grünwerk dazu gegeben. Alles mit Kwas verdünnt und ein Stück Eis hineingethan. Vor dem Serviren giebt man abgekochten Sterlett oder Lachs hinein.

59. Pilzensuppe mit Graupen (russisch.)

1 Burkane, 2 Petersilienwurzeln, 1 Sellerie, 1 Porré und 1 Zwiebel kocht man mit 2—3 Stof Wasser 1/4 Pfd. getrockneten Pilzen und Salz nach Geschmack gar, läßt die Brühe durch ein Sieb zu 1/2 Quartier mit etwas Wasser und 1 Löffel Butter weich gekochten Graupen, giebt nach Belieben 1 Löffel sauren Schmant oder Beetenlake dazu, kocht Alles auf und thut vor dem Serviren fein gehackte Petersilienblätter hinein.

60. Kalte polnische Suppe mit saurem Schmant.

Man zerreibt eine Handvoll Dill und grünen Lauch mit Salz, nimmt junge Beetenblätter, einige junge, kleine Beeten und Beetenstengel, wäscht und kocht sie in Wasser ab und gießt alles auf ein Sieb. Hierauf wird diese Masse fein zerhackt, in eine Terrine gelegt und 2—3 Glas frischer saurer Schmant hinzugegossen; dann verdünnt man dies mit Brodkwas oder mit gekochtem kaltem Wasser, legt harte, in mehrere Theil zerschnittene Eier, in kleine Würfel zerschnittene Gurken, Krebsschwänze, Citronenscheiben, ein wenig Pfeffer und ein Stück Eis hinein.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

61. Fleisch-Okroschka.

Man schneidet in Würfel: gebratenes Wild, Rindfleisch, Kalbfleisch, Hammelfleisch, gekochten Schinken, Salzfleisch und geräucherte Zunge, einen Teller voll, fügt geschälte, frische oder gesalzene Gurken, harte Eier, fein zerhackten grünen Lauch, Dill und Estragon hinzu, legt dieses alles in eine Terrine, gießt sauren Schmant hinzu, verdünnt es mit einfachem oder mousirendem Kwas und legt nach Geschmack Salz und einfachen groben Pfeffer hinzu.

B. Geflügel-, Wild- und Püreesuppen.

62. Hühnerbouillon mit Fricandellen.

Ein altes Huhn (von alten Hühnern wird die Bouillon kräftiger) wird mit kaltem Wasser sauber gewaschen, das Brustfleisch für die Fricandellen abgenommen, das Uebrige in Stücke geschnitten, mit 3—4 Stof Wasser aufgesetzt, geschäumt, Salz, 1 Petersilienwurzel und 1 Löffel Butter dazu gethan und 3—4 Stunden verdeckt und gleichmäßig gekocht (1 und 32).

Inzwischen bereitet man vom Brustfleisch eine Farce (169) und sticht kleine Klößchen davon in die zuvor durch ein Sieb gelassene, nun wieder kochende Bouillon. In die Terrine giebt man 1 Löffel süßen Schmant, oder soll die Bouillon feiner sein legirt man sie mit 2—3 mit 1 Löffel süßen Schmant zerklopften Eidottern (29).

Man kann auch in etwas durchgelassener Bouillon weich gekochte, in ½ fingerlange Stücke geschnittenen Spargel und etwas fein gehackte, grüne Petersilie in die Suppe thun.

63. Hühnersuppe mit Erbsen und Burkanen.

Drei junge Hühner werden gewaschen, in 4 Theile geschnitten, mit 3 Stof kochendem Wasser aufgesetzt, geschäumt, 1 Petersilienwurzel, Salz, 1 reichlicher Löffel Butter, nach einer halben Stunde 1 Teller voll junge Erbsen, einige in Scheiben geschnittene Burkanen und etwas Muskatnuß hinzugethan und noch 1 gute Stunde gekocht. Für 6—8 Personen.

64. Hühnersuppe mit Blumenkohl.

Diese Suppe wird ganz wie die vorhergehende gekocht, nur kommt an Stelle der Erbsen und Burkanen Blumenkohl hinzu, der vorher von allen Blättern gereinigt, in mäßige Stücke geschnitten und gut in kaltem Wasser gespült worden ist. Blumenkohl bedarf nur einer halben Stunde, um gar zu kochen.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

65. Hühnersuppe für Kranke.

Man kocht ein altes Huhn mit 3 Stof Wasser und etwas Salz ohne jegliches Gemüse 3—4 Stunden und schöpft alles Fett ab.

66. Gänseabfallsuppe mit Gersten-Grütze.

Zwei Gänse-Abfälle werden sauber abgeputzt, mit 4 Stof Wasser aufgesetzt, geschäumt, 1 Löffel Butter, Salz, Petersilienwurzel, Sellerie und ½ Quartier Graupen, Gersten- oder Hafergrüze zugelegt und 3—4 Stunden gekocht. Ist das Fleisch weich, wird es herausgenommen und warm gestellt, die Suppe durchgelassen und 10—12 Kartoffeln darin gar gekocht.

Zum Gänseabfall gehören der Kopf und der Hals, die Flügel, der Magen und die Füße, die mit den gereinigten und abgebrühten Eingeweiden umwickelt werden.

67. Gänseabfallsuppe süßsauer gekocht.

Mit dem Abfall wird ganz wie oben angeführt verfahren, nur legt man statt Gerstengrütze ½ Quartier Graupen und wenn das Fleisch weich ist, Kartoffeln und Aepfel, die in vier Theile geschnitten, ausgekernt, aber nicht geschält werden, hinzu und richtet die Suppe mit Essig und Zucker nach Geschmack an. Auch sind Klümpchen eine passende Zugabe zu dieser Suppe.

68. Entensuppe.

Eine sauber geputzte Ente oder der Abfall einiger Enten wird mit 3—4 Stof kaltem Wasser aufgesetzt, abgeschäumt, Salz, 1 Petersilienwurzel, 1 Zwiebel, ½—1 Schnittkohl, einige Körner Pfeffer und Gewürz und ½ Quartier Hafergrüze hinzugethan und 2 bis 3 Stunden gekocht. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird die Suppe durch ein Sieb gelassen, einige Kartoffeln darin gar gekocht, etwas Petersilienblätter und fein geriebene Muskatnuß dazu gegeben und über dem Fleisch und würfelich geschnittenem Schnittkohl servirt.

Diese Suppe kann auch fü[illegible]
gekocht werden.

6[illegible]

1 Stof
1 Quartier
Während
Bouillon
rührt d[illegible]
streich[illegible]

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

ein wenig gehackte grüne Petersilie und centimeterlange Stückchen in Salzwasser weichgekochten Spargel hinein und servirt die Suppe mit geröstetem Brod (132). Für 6 Personen.

70. Französische Suppe.

Man schneidet 3—4 Zwiebeln nicht zu fein und schmort sie in einer Kasserolle mit ca. ¼ Pfd. ausgeschmolzenem Nierenfett vorsichtig unter fortwährendem Rühren, bis sie eine schöne goldbraune Farbe haben, giebt, in Stücke zerschnitten, 4 Burkanen und 1 Schnittkohl dazu und läßt sie mit Wasser bedeckt 3 Stunden kochen, thut dann 10—12 geschälte Kartoffeln hinein und rührt, wenn diese verkocht sind, die Masse durch ein Sieb. Dieses Pürée wird mit ca. 2 Stof leichter Bouillon (von Bratenknochen) nochmals aufgekocht und mit geröstetem Brod (132) servirt.

71. Kartoffelsuppe.

10—12 große Kartoffeln werden geschält, gewaschen in Stücke geschnitten, mit 1 Zwiebel, 1 Petersilie und ½ Sellerie im Wasser weich gekocht, durch ein Sieb gestrichen und mit 1 Löffel Butter, Salz, Pfeffer, gehackter Petersilie und ca. 2 Stoff Wasser (leichter Bouillon) nochmals aufgekocht.

Sehr empfehlenswerth ist es eine Handvoll fein gehackten Sauerampfer mit durch zu kochen.

72. Legirte Suppe.

5 Pfd. Rindfleisch (auch zur Hälfte Kalbfleisch oder 1 altes Huhn) werden zu einer kräftigen Bouillon (1) gekocht, durch ein feines Sieb gelassen und mit 5 bis 6 Eigelb, die mit 1 Löffel süßem Schmant ausgerührt wurden, vorsichtig legirt (29). Wenn ein Huhn dazu genommen wurde, kann man die Brust, in dünne Streifen zerschnitten, in die Terrine thun.

73 Hasensuppe (Dresdener).

[illegible] Löffel Butter 3—4 fein [illegible] Wurzelwerk und ein [illegible] werden von [illegible] dazu [illegible] brühe [illegible] tter [illegible] rch [illegible] 7).

[illegible] 1

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Mörser ganz fein, schwitzt in der Kasserolle 1 reichlichen Löffel Butter mit 3 reichlichen Eßlöffeln braunem Mehl (25) giebt die übrig gebliebene Hasensauce und 4 Stof Fleischbrühe oder Wasser dazu, thut das Gestoßene hinein und läßt es 2—3 Stunden langsam kochen. Zuletzt fügt man 1 Glas Madeira, Sherry oder Citronensäure dazu, gießt die Suppe durch ein Haarsieb in die Terrine, in die man das zurückbehaltene Rückenfleisch in feine Scheibchen geschnitten hat und servirt geröstetes Brod (132) dazu.

75. Suppe von Reh.

Das Vorderviertel wird zertheilt, gewaschen, mit der nöthigen Menge Wasser (auf 1 Pfd. 1 Stof) aufgesetzt und Salz, Zwiebeln und einige zerquetschte Wachholderbeeren dazu gethan. Wenn das Fleisch weich ist, läßt man die Suppe durch ein Sieb, kocht 1 Löffel gebräunte Butter und 2 Löffel Mehl zusammen auf und giebt die Suppe durch ein Sieb dazu. Würfelig geschnittenes und in Butter geröstetes Süßsauer- oder Weißbrod legt man in die Terrine und gießt die Suppe darüber.

76. Wildpürreesuppe.

Zu einer Wildpürreesuppe kann man verschiedenes, bereits gebratenes, Wild: wie Birkhühner, Rebhühner, Krammetsvögel u. s. w. benutzen und behandelt sie ganz wie die Hasenpürreesuppe (74).

C. Fischsuppen.

77. Aalsuppe mit Obst und Klößchen.

Einen 3—4 Pfd. schweren Aal wäscht man, nimmt ihn aus, schneidet ihn in fingerlange Stücke und läßt diese, mit Salz besprengt, 1 Stunde liegen. Inzwischen kocht man 3—4 Stof Wasser mit 2 Zwiebeln, 2 Petersilienwurzeln, 2 Lorbeerblättern und 10—15 Körnern engl. Gewürz und Pfeffer eine Stunde lang, legt die mit einem Leintuche abgetrockneten Aalstücke hinein, kocht sie in ca. ¾ Stunden gar, salzt die Suppe nach Geschmack, nimmt die Fischstücke heraus und stellt sie warm. In der durchgelassenen Suppe werden 6—8 Aepfel — die, ungeschält abgewaschen, in 2 oder 4 Theile getheilt und vom Kernhause befreit wurden — wie auch eine gleiche Anzahl Birnen weich gekocht, Zucker, und nach Geschmack auch etwas Citronensäure oder Essig dazu gethan. In die Terrine legt man die Fischstücke, 1 Messerspitze Cayennepfeffer, giebt die mit 3 Eigelb legirte (29) Suppe darüber und servirt dazu in Salzwasser gekochte, gebrühte Klümpchen (607). Für 6 bis 8 Personen.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

78. Lübecker Aalsuppe.

Man schneidet 1 großen oder 2 kleinere Aale, nachdem er gereinigt, in Stücke und läßt ihn, mit Salz bestreut, 1 Stunde stehen. Dann setzt man 3—4 Stof kräftige Kalbsbrühe auf's Feuer und thut, sobald sie kocht, folgendes Gemüse, in feine Würfel geschnitten, hinein: 1 Zwiebel, 1 Sellerie, 1 Petersilienwurzel, 1 Burkane und nach $^1/_2$ Stunde 1 Teller voll junge, grüne Erbsen. Sind diese fast weich, giebt man noch etwas grüne Petersilie, Thymian, Salbei, Majoran, Basilikum (von jeder Gattung eine kleine Handvoll), die, vom Stengel gestreift, vielfach gewaschen und fein gehackt werden, und 1 Handvoll Portulakblätter unzerhackt dazu und kocht sie damit noch 10—15 Minuten. Inzwischen hat man einen kleinen Teller voll kleinen geschälten Birnen mit Zucker, Citronenschale und etwas Wasser weich gedünstet (27) und warm gestellt. In einer anderen Kasserolle hat man ein wenig Wasser (ca. $^3/_4$ Stof) mit 1 Zwiebel, einigen Nelken, Pfefferkörnern und ein wenig Essig aufgekocht, den Aal hineingethan und in ca. $^3/_4$ Stunden gar gekocht, giebt ihn sammt der durchgelassenen Brühe zur Kalbsbouillon, läßt alles noch einmal aufwallen, legirt (29) die Suppe mit 3 Eigelb, thut die Birnen hinein und servirt dazu in Salzwasser gekochte, kleine gebrühte Klößchen (607).

79. Klare Fischsuppe mit Fricandellen.

Zu klarer Fischsuppe für 6—8 Personen nimmt man 2 Pfd. kleine Kaulbarse und einen ca. 1—2 Pfd. schweren Hecht zu den Fricandellen. Die kleinen Barse werden ausgenommen, gewaschen und mit dem Kopf und den Gräten des Hechtes mit 3—4 Stof Wasser aufgesetzt, geschäumt und mit 1 Löffel Butter, 1 Petersilienwurzel, 1 Sellerie, 1—2 Zwiebeln, Salz und etwas Gewürz 1 bis 2 Stunden gekocht. Darauf wird die Suppe durch ein feines Sieb gelassen, mit 1 kleinen Löffel in süßem Schmant ausgerührtem Mehl angetummt (25) und dann die Fricandellen darin gar gekocht.

Nach Belieben giebt man Petersilienblätter oder fein geschnittenen Lauch in die Suppe und servirt eine in Scheiben geschnittene Citrone dazu.

Der Fricandellenteig wird auf folgende Weise bereitet: Man legt das von den Gräten abgelöste Hechtfleisch auf ein Brett, schabt es sorgfältig, entfernt alle Gräten, stößt es im Mörser mit etwas Butter ganz fein, schabt es noch einmal mit einem Messer, giebt 2 Eier, 1 Löffel geschmolzene, abgekühlte Butter und in $^1/_2$ Quartier süßen Schmant geweichtes, von der Rinde befreites Weißbrod, etwas Salz und geriebene Muskatnuß dazu, rührt alles sehr schaumig und sticht kleine Klößchen davon in die kochende Suppe. Man kann auch die Farce in Form einer dünnen Wurst, mit Muslin umwickelt, in der Fischbrühe gar kochen und sie, in dünne Scheiben geschnitten, in die Terrine thun.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

80. Suppe von Barsen.

Ungefähr 2 Pfd. Barse (auch größere Kaulbarse) müssen geschuppt, ausgenommen, gewaschen werden und mit Salz bestreut ½ Stunde liegen. 3 Stof Wasser kocht man inzwischen mit 1 Petersilienwurzel, 1 Sellerie, 1 Zwiebel, Pfeffer und englischem Gewürz 1 Stunde, legt die abgetrockneten Barse und 1 Löffel Butter hinein, kocht sie gar (bis das Weiße der Augen heraustritt), salzt die Suppe nach Geschmack, hebt die Fische heraus und stellt sie warm. Zu die durchgelassene Suppe thut man 1 reichlichen Löffel sauren Schmant und 8—10 geschälte, in 4 Theile geschnittene Kartoffeln, kocht sie gar, tummt die Suppe mit etwas Mehl an (25), giebt Petersilienblätter oder fein geschnittenen Lauch und nach Belieben etwas Citronensäure hinein. Für 6 Personen.

81. Suppe von Hecht.

Die Hechte werden, je nach der Größe, in Stücke geschnitten und auf gleiche Art, wie die Suppe von Barsen (80) gekocht.

82. Suppe von Schleien.

Dieser Fisch muß mit Salz stark abgerieben und abgebrüht werden, weil sonst die Suppe schleimig wird, im übrigen wird sie wie die Suppe von Barsen (80) behandelt.

83. Suppe von Quappen.

Diese Suppe wird wie die Suppe von Schleien behandelt (82).

84. Suppe von Wemgallen.

Wemgallen werden, je nach der Größe, in 2 oder 3 Stücke geschnitten und auf gleiche Art, wie die Suppe von Barsen (80) gekocht.

85. Fischsuppe (russisch).

Zu 1½ Stof klarer, schwacher Fleischbrühe, die vorher wie gewöhnlich gekocht worden ist, nimmt man 2—3 Pfd. Fisch, die unmittelbar vor dem Kochen getödtet und sehr sorgfältig reingemacht werden, zerschneidet sie in mäßige Stücke und stellt sie mit einigen Lorbeerblättern und etwas Gewürz verdeckt auf kleines Feuer, schäumt sie gut und kocht sie langsam gar, hebt sie vorsichtig mit dem Fischlöffel in die Terrine, giebt einige Citronenscheibchen und ½ Quartier guten weißen Wein hinzu und gießt die Suppe durch ein feines Haarsieb darüber. Die Suppe darf nicht lange stehen, sonst verliert sie sehr an Wohlgeschmack. Sie reicht für 4 Personen. Sterlette, Hechte, Schleie und Quappen eignen sich ganz besonders dazu.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

86. Krebssuppe.

Für 8—10 Personen rechnet man 20—25 Krebse mittlerer Größe, thut sie in kochendes Salzwasser und kocht sie in 10 bis 15 Minuten gar, legt sie zum Abkühlen auf einen Durchschlag, schneidet die Beine ab, bricht die Schwänze aus, löst die Brustschale vorsichtig vom Rumpfe, legt die Schwänze und das Fleisch der Scheeren bei Seite, entfernt die Galle und zerstößt alle Schalen, mit Ausnahme der grauen faserigen Bauchstücke ziemlich fein in einem Mörser. Hierauf zerläßt man in einer Kasserolle 1 reichlichen Löffel Butter, thut die gestoßenen Krebsschalen dazu, schmort sie unter fleißigem Rühren (ca. $^1/_2$ Stunde), bis sie schön hellroth geworden sind, rührt dann 2 Eßlöffel Weizenmehl und etwas in Scheiben geschnittenes Weißbrod hinein, läßt sie damit noch etwas schmoren, giebt 3—$3^1/_2$ Stof Kalb-, Rindfleisch- oder Hühnerbrühe dazu, kocht sie noch 1 gute Stunde, läßt die Suppe durch ein feines Sieb und legirt (29) sie mit 2—3 Eigelb, die man mit einem Löffel süßen Schmant gar gerührt hat.

In diese Suppe thut man entweder Spargeln, Blumenkohl, ferner die Krebsschwänzchen und Scheeren, auch Morcheln und feingeschnittene Kalbsmilch, oder man macht anstatt der Krebsschwänzchen und -Scheeren folgende Farce:

Zum Schmoren der Krebsschalen nimmt man 2 Löffel Butter, schöpft diese, ehe man das Mehl dazu thut, wieder ab, läßt sie erkalten und rührt sie zu Schaum, giebt 3 Eier, 2 in Milch geweichte, von der Rinde befreite Weißbrode, die feingeschnittenen Krebsschwänze und -Scheeren, nach Belieben auch feingeschnittene Kalbsnieren oder Kalbsmilch, Salz, ein wenig Zucker und Muskatblüthe dazu, rührt alles recht schaumig, backt die Farce in einer flachen, mit Butter ausgestrichenen Form in einer halben Stunde hellbraun und schneidet davon längliche Stückchen in die Suppe.

D. Obstsuppen und kalte Schalen.

87. Aepfel-Suppe.

Für 6 Personen nimmt man 12—15 mittelgroße, saure, geschälte, in 4 Theile geschnittene, vom Kernhause befreite Aepfel, thut dieselben in so viel Wasser, daß sie bedeckt sind, kocht sie mit Zucker, Zimmt und Citronenschale weich und hebt sie mit dem Schaumlöffel in die Terrine. Ferner werden die Aepfelschalen mit 2 Stof Wasser ordentlich durchgekocht, durch ein Sieb zur Aepfelsuppe gegeben und letztere mit 1 Löffel Kartoffelmehl angerührt (25). Wenn nöthig, wird auch noch ein wenig Zucker und 1 Glas Weißwein hinzugethan. Man servirt dazu Zwieback, Mama oder gebrühte Klößchen.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Man kann die Aepfel auch ganz verkochen lassen, durch ein Sieb oder feinen Durchschlag streichen und die Suppe sonst ebenso wie die vorige behandeln.

88. Suppe von frischem Obst.

Für 6 Personen braucht man ca. 1 gehäuften Suppenteller voll geschälte und in 2—4 Theile geschnittene Birnen und Aepfel. Die Birnen werden in so viel Wasser, daß sie bedeckt sind, mit Zucker, Citronenschale und Zimmt halbweich, und dann mit den Aepfeln gar gekocht. Dann wird das Obst mit dem Schaumlöffel in die Terrine gethan, zu der Suppe noch 1—1½ Stof kochendes Wasser, Kluckwa oder Wein und Zucker nach Geschmack gethan und die Suppe mit 1 Löffel Kartoffelmehl angetummt (25). Man reicht dazu Zwieback, gebrühte oder Reibbrod-Klümpchen.

89. Suppe von getrocknetem Obst.

Für 6 Personen braucht man ungefähr 1 Pfd. Backobst (Aepfel, Birnen und Pflaumen), das man mit warmem Wasser sauber abwäscht. Die Birnen werden in so viel Wasser, daß sie bedeckt sind, mit Zucker, Citronenschale, 1 Stückchen Zimmt halb weich und dann mit den Aepfeln gar gekocht. Hierauf wird das Obst mit dem Schaumlöffel in die Terrine gehoben, zu der Suppe noch 1½ bis 2 Stof kochendes Wasser, Fruchtsaft, Kluckwa oder Rothwein und Zucker nach Geschmack hinzugethan und mit 1 Löffel Kartoffelmehl angetummt (25). Statt des Kartoffelmehles ist indischer Sago, den man in dem später hinzuzufügenden Wasser in ca. ½ Stunde klar gekocht hat, sehr zu empfehlen. Die Pflaumen werden mit so viel Wasser, daß sie bedeckt sind, Zucker und Citronenschale, im Ofen in einem zugedeckten Geschirr gar gedünstet (27) und zur Suppe gegeben.

90. Suppe von Erd- oder Himbeeren.

1 Stof Erdbeeren werden mit 2 Stof Wasser, etwas Zimmt und Citronenschale ganz verkocht und durch ein Sieb gestrichen, Zucker, Rothwein oder Johannisbeerenkluckwa hinzugethan, mit 1 kleinem Löffel Kartoffelmehl angetummt (25) und ½ Stof gute Erdbeeren, die in dünnem Zuckersyrup einmal aufwallten hineingethan.

Man servirt zu dieser Suppe Zwieback, Bisquits oder Mandelklößchen.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

91. Suppe von Kirschen.

1 Stof saure Kirschen werden ausgekernt, die Steine (einige zerstoßen) in 2 Stoff Wasser gekocht und durchgelassen, sodann dieses Wasser mit den Kirschen, etwas Zimmt, Citronenschale und Zucker ¼ Stunde gekocht und mit 1 kleinen Löffel Kartoffelmehl angetummt (25). Zwieback, Bisquits oder feine Klößchen werden hierzu servirt.

92. Suppe von frischen Pflaumen.

1½—2 Stof Pflaumen werden ausgesteint, mit 2—2½ Stof Wasser, Zimmt, Citronenschale und 6—8 St. Zwieback weich gekocht, durch ein Sieb gestrichen und mit Zucker und Rothwein nach Geschmack zugerichtet.

93. Suppe von Schwarzbeeren.

1 Stof Schwarzbeeren wird mit 2 Stof Wasser, etwas Zimmt oder Citronenschale weich gekocht (nach Belieben durch ein Sieb gedrückt), Zucker nach Geschmack hinein gethan und mit 1 Löffel Kartoffelmehl angetummt (25). Gebrühte (607) Mannaklümpchen (615) oder auch Zwieback werden dazu servirt.

Man kocht die Suppe von eingemachten Schwarzbeeren ebenso und rechnet auf einen halben Stof Saft 2 Stof Wasser.

94. Suppe von Stachelbeeren.

Auf 1 Stof unreife Stachelbeeren rechnet man 2 Stof Wasser und kocht die Suppe ganz wie die vorige.

95. Chocoladensuppe.

2 Stof Milch werden mit einem Stückchen oder etwas gestoßener Vanille aufgekocht, 1 Tafel (¼ Pfd.) Chocolade in Stücke gebrochen, mit etwas kochender Milch aufgelöst, zur übrigen gegeben und ordentlich durchgekocht. Inzwischen rührt man 2—3 Eigelb mit 2 Löffeln Zucker gar, verdünnt sie mit ein wenig von der kochenden Suppe und giebt sie unter starkem Klopfen zur übrigen Suppe, die fortwährend mit dem Schaumbesen geklopft werden muß und nur noch aufwallen darf. Nachdem sie vom Feuer gezogen, klopft man 1 zu Schaum geschlagenes Eiweiß hinein und servirt Zwieback oder Bisquits dazu.

96. Einfache Sagosuppe.

Ein halbes Quartier indischer Saao wird mit 2 Stof Wasser und etwas Citronenschale so lange gekocht, bis die Körner ganz

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

klar sind (ungefähr 1 Stunde). Dann thut man Zucker und etwas Rinkwa nach Geschmack hinzu und servirt dazu Zwieback oder gebackene Pflaumen.

97. Sagosuppe mit Wein.

Ein halbes Quartier indischer Sago wird mit 2 Stof Wasser, etwas Citronenschale und Zimmt klar gekocht. 3—4 Eigelb werden mit 2—3 Löffeln Zucker gar gerührt, mit ein wenig kochender Suppe verdünnt und unter starkem Klopfen zur übrigen gegeben, mit der sie nur aufwallen dürfen. Dann giebt man etwas starken weißen Wein, 1 Löffel Rum, nach Belieben auch etwas Citronensäure in die Suppe und servirt hierzu Zwieback.

98. Reis in Wein für Kranke.

1 Quartier Reis wird gewaschen, blanchirt (26), mit 2 Stof Wasser in einer knappen Stunde weich gekocht und mit Rothwein und Zucker nach Geschmack zugerichtet.

99. Biersuppe.

2 ganze Eier und 2 Eigelb werden mit 4 Löffel Zucker schaumig gerührt; unterdessen wird 1 Flasche leichtes Bier und 2 Quartier Wasser mit etwas Zimmt und Citronenschale aufgekocht, zu den Eiern gegossen und auf dem Feuer stark geklopft. Sobald die Suppe zu rauchen anfängt, muß sie aufgetragen werden.

100. Kaltschale von Aepfeln.

Man schält 25—30 reife, säuerliche Aepfel, schneidet sie in 4 Theile, entfernt das Kernhaus und kocht sie mit wenig Wasser, bis sie ganz zergehen. Dann reibt man diese Masse durch ein grobes Haarsieb, gießt 1 Quartier weißen Wein dazu, thut etwas abgeriebene Citronenschale oder gestoßene Vanille hinein und richtet sie mit Zucker und kaltem Wasser nach Geschmack zu. Man reicht Zwieback oder Bisquit zu dieser Suppe.

101. Kaltschale von Apfelsinen.

4 Apfelsinen werden von der Schale und der weißen Haut befreit, in Scheiben geschnitten und in eine Terrine gelegt, Citronenscheiben, Zucker und Zimmt und die Schalen von 2 auf Zucker abgeriebenen Apfelsinen dazugegeben; dann gießt man ½ Flasche guten weißen Wein und ebensoviel Wasser dazu, legt kleine Eisstückchen hinein und servirt die Kaltschale mit Bisquit.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

102. Kalteschale von Bier.

1 Glas voll auf der Reibe geriebenes Roggenbrod, eine in Scheiben geschnittene Citrone, Zucker, Zimmt und ausgequollene Korinthen werden in die Terrine gelegt und eine Flasche schwaches Bier, sowie ebensoviel kaltes Wasser hinzugegossen; dann wird die Kalteschale entweder auf's Eis gestellt oder mit Eisstückchen servirt.

103. Kalteschale von Bier und Schmant.

Grobes Roggenbrod wird gerieben, davon ungefähr 1 Bierglas voll in die Terrine gelegt, 3 Quartier süßer Schmant, 2 Quartier gutes Weißbier, das nicht bitter sein darf, Zucker, Zimmt und Citronenschale hinzugegeben, alles stark mit der Wispel durchgeklopft und eine Stunde auf's Eis gestellt.

104. Kalteschale von Eiermilch.

8 Eier werden mit 8 Eßlöffel Zucker schaumig gerührt; unterdeß werden 1½ Stof Milch und ½ Stof Schmant mit einer Handvoll gereinigter Korinthen, 20 süßen und 10 bitteren gestoßenen Mandeln aufgekocht, zu den Eiern gegossen und so lange auf dem Feuer mit einer Ruthe geklopft, bis die Suppe zu rauchen anfängt; dann wird dieselbe zum Erkalten auf's Eis gestellt. Inzwischen klopft man 2 Quartier dicken, süßen Schmant zu Schaum, legt ihn auf die erkaltete Eiermilch und bestreut ihn mit Streuzucker. — Man kann auch Korinthen und Mandeln weglassen und statt derselben eine Tafel Chocolade oder auch nur Vanille nehmen.

105. Kalteschale von Himbeeren.

1 Suppenteller voll ausgesuchter Himbeeren, mit einigen Citronenscheibchen dazwischen, wird reichlich mit Zucker bestreut und einige Stunden verdeckt auf's Eis gestellt; dann werden 1 Quartier weißer Wein und 2—3 Quartier Wasser darüber gegossen und die Kalteschale mit kleinem Bisquit zur Tafel gereicht.

Von Erdbeeren ist die Kalteschale auch sehr gut.

106. Kalteschale von Himbeeren (russisch).

Zerquetschte rohe Himbeeren werden durch ein Tuch gedrückt und 2 Quartier dieses Saftes mit 1½ Quartier Zucker so lange gerührt, bis der Zucker ausgeschmolzen ist. Dann wird ein halbes Quartier weißer Wein und 1½ Quartier frisches Quellwasser hinzugegossen und zuletzt alles mit 2 Quartier zu Schaum geschlagenem, dickem, süßem Schmant vermischt. — Man kann den Wein auch weglassen.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

107. Kaltschale von Schwarzbeeren.

Zu 1 Stof Schwarzbeeren nimmt man 1 Stof Wasser, 1 Quartier Zucker, etwas Zimmt, Citronenschale, sowie einige Citronenscheibchen, und kocht diesen Saft, bis die Beeren zergehen. Hierauf stellt man denselben kalt, verdünnt ihn nach Belieben, doch nicht zu stark, und servirt ihn mit kaltem, dickem Reisbrei.

Man kann diese Kaltschale auch durch einen Durchschlag lassen, damit die Schalen und Körnchen der Beeren zurückbleiben.

108. Kaltschale von Stachelbeeren.

1 Stof unreife Stachelbeeren wird mit einem Stof Wasser ganz verkocht, durch ein Sieb getrieben, mit Zucker, Zimmt und Citronenscheiben nochmals durchgekocht und, sobald die Masse erkaltet ist, mit 1 Stof süßem Schmant verdünnt, auf's Eis gestellt, und mit Bisquit servirt.

E. Milch- und Wassersuppen.

109. Eiermilch.

2 ganze Eier und 2 Gelbe vom Ei werden mit der Wispel geklopft, 1 Stof Milch aufgekocht und heiß unter beständigem Klopfen zum Ei gegossen, alsdann auf's Feuer gesetzt und bei fortwährendem Klopfen aufwallen gelassen, bis die Eier gar und tummig sind; Salz und Zucker thut man nach Geschmack hinzu. Um Eier zu sparen, läßt man die Milch mit 1 Theelöffel in kalter Milch ausgerührtem Kartoffelmehl durchkochen und sie dann unter beständigem Klopfen mit 2 Eigelb aufwallen.

110. Milchsuppe mit feiner Buchweizengrütze.

Zu 2 Stof kalter Milch schüttet man 1 Quartier Buchweizengrütze, legt 1 Löffel Butter und etwas Salz dazu und kocht sie unter unausgesetztem Rühren in $^1/_2$ Stunde gar.

111. Milchsuppe mit Gerstengrütze.

1 Quartier Gerstengrütze wird mit 1 Stof Wasser und 1 Stück Butter 1 Stunde gekocht. Dann gießt man allmählich $1^1/_2$—2 Stof Milch hinzu, kocht sie damit gar, und salzt sie nach Geschmack. Für 6 Personen.

112. Milchsuppe mit Kürbis.

Kürbis wird abgeschält, in Stücke zerschnitten (ca. 1 gehäufter Suppenteller voll), in Wasser weich gekocht, auf ein Sieb gelegt,

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

damit das Wasser abläuft und dann durch einen Durchschlag oder durch ein Bastsieb gerührt. 2 Stoff Milch werden aufgekocht, der Kürbis hinzugethan und durchgekocht, 10—12 fein gestoßene bittere Mandeln, 1 kleiner Löffel Butter, Mehltumm (25) oder 1/4 Quartier Mannagrütze zugerührt und die Suppe nach Geschmack mit Zucker und Rosenwasser zugerichtet.

Beim Essen kann man etwas rohen süßen Schmant, frische Butter und Pfeffer oder engl. Gewürz zur Suppe nehmen.

Der Kürbis darf nicht ganz reif sein, weil er sonst die Milch käsig zusammenzieht.

113. Milchsuppe mit Mannagrütze.

Zu 2 Stof kochender Milch schüttet man unter fortwährendem Rühren 1/2 Quartier Mannagrütze und legt 1 kleinen Löffel Butter, etwas Salz, nach Belieben auch 4—6 fein gestoßene bittere Mandeln hinzu.

114. Klunkernus.

1 Löffel voll ausgeschmolzener Butter wird mit 1 Ei, 1/2 Quartier Milch und ebensoviel Mehl recht stark zusammengeklopft, nach Belieben auch etwas Korinthen hinzugelegt. Darauf wird dieser Teig vorsichtig unter beständigem Rühren in 1 1/2 Stof kochende Milch gegossen, welche so lange kochen muß, bis die kleinen Klöße gut aufgegangen und gar geworden sind.

115. Milchsuppe mit Nudeln oder Klößen.

Man kocht 2 Stof abgeschmäntete Milch mit 1 Löffel Butter und etwas Salz auf und schüttet unter anhaltendem Rühren 1 Quartier eigengemachte Nudeln (557) hinein und kocht sie gar.

An Stelle der Nudeln können auch verschiedene Klümpchen (XIII. Abtheilung) verwandt werden.

116. Milchsuppe mit Reis.

1 Quartier Reis wird gewaschen und blanchirt (26); 2 Stof abgesch. Milch werden mit 1 Löffel Butter aufgekocht und der Reis unter beständigem Rühren in 1 knappen Stunde gar gekocht und nach Geschmack gesalzen.

117. Milchsuppe mit Sago.

1/2 Quartier Kartoffel-Sago wird mit Wasser abgespült, mit ein wenig Salz und Wasser halbweich gekocht, in 2 Stof kochende Milch geschüttet und unter fortwährendem Rühren klar gekocht und nach Geschmack gesalzen.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

118. Mannagrütze in Waſſer (Buttergrütze).

Man kocht 1 Stoff Waſſer mit 1 kleinen Löffel Butter auf, rührt ½ Quartier Mannagrütze hinein und ſalzt ſie nach Geſchmack.

119. Saure Grütze.

Man wäſcht ½ Stof Gerſtengrütze, ſetzt dieſelbe mit 2 Stof Waſſer auf's Feuer und kocht ſie in 1 Stunde unter fortwährendem Rühren weich, gießt alsdann 4 Stof ſüße Milch hinzu, kocht ſie mit dieſer ordentlich durch und ſalzt ſie. Dann läßt man die Grütze etwas abkühlen und legt ca. ½—1 Stof dicke, ſaure Milch hinein. Man thut, ehe die Grütze ſervirt wird, einige Löffel ſauren Schmant in die Terrine, gießt die Grütze darüber und rührt ſie um, jedoch vorſichtig, damit die ſaure Milch nicht zergeht.

Will man die ſaure Grütze kalt eſſen, ſo muß ſie im warmen Zimmer genügend lange geſäuert und dann kalt, am beſten aufs Eis geſtellt werden.

120. Hafertumm.

1 Quartier vorher abgebrühte (26) Hafergrütze wird in kaltem Waſſer gut durchgeſpült, mit 3 Stof kaltem Waſſer und 1 Löffel Butter aufgeſetzt und eine gute Stunde gekocht, alsdann durch ein Sieb gerührt und nach Geſchmack geſalzen. Weich gekochte Roſinen, gebackene Pflaumen und geröſtetes Weißbrod (132) werden dazu gereicht.

Nimmt man Gerſtengrütze, ſo darf 1 Löffel Butter nicht fehlen, ſonſt kocht die Suppe roth.

121. Bierſuppe mit Milch.

Man ſetzt ein Stof leichtes Bier und 1 Stof Milch aufs Feuer, thut ein Stückchen Butter, in das man einen Eßlöffel Mehl gedrückt, hinein, legt etwas Salz, Zucker, Zimmt und Citronenſchale dazu, läßt es aufkochen, legirt (29) die Suppe mit 2 Eigelb und ſervirt dazu in Würfel geſchnittenes, geröſtetes Weißbrod (132).

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

III. Abtheilung.

Speisen zum Frühstück

oder Vorschmack, sowie Zugabe zu Suppen und Gemüsen.

122. Aspic.

Man läßt 3 Blättchen weiße Gelatine in $^3/_4$ Quartier heißer Bouillon (oder Wasser) zergehen und kocht sie mit Gewürz, Salz, etwas Zucker und Essig (kraftig gesäuert), durch und filtrirt sie durch ein feines Sieb oder Drelltuch. Will man den Aspic verschieden färben, so nimmt man statt der weißen, rothe Gelatine; will man ihn braun haben, färbt man ersteren durch einen Zusatz von gebranntem Zucker (17). Man läßt den Aspic auf einem Teller erkalten und steif werden und garnirt damit Leberwurst, Gallert oder sonst kalten Aufschnitt.

Braucht man den Aspic zu einem Gallert, so kocht man Wasser oder leichte Kalbsbouillon mit Gewürzen und weißer Gelatine (für 1 Stof $2-2^1/_2$ Loth) auf und giebt Salz, etwas Zucker und Essig nach Geschmack dazu, filtrirt die Brühe durch ein feines Sieb und gießt sie abgekühlt in die Form.

123. Krebsbutter.

25—30 Krebse werden gut gewaschen, lebendig in kochendes Salzwasser geworfen und in ca. $^1/_4$ Stunde schön roth gekocht. Nun werden die Schwänze ausgebrochen, die Schalen, aus denen man die bittre Galle entfernt und die Krebsscheeren im Mörser fein gestoßen, mit ca. $^1/_2$ Pfd. Butter vermengt und mit dieser langsam $^1/_2$ Stunde lang auf mäßigem Feuer durchschwitzt, wobei man sie öfters mit einem Löffel umrührt und ein wenig Wasser hinzugießt. Dann preßt man die Butter durch ein gut ausgewässertes Tuch in ein Gefäß mit sehr kaltem Wasser, wo sie sofort erstarrt, läßt dieselbe eine Weile drin fest werden, nimmt sie heraus und verwendet sie zur Würze und Verzierung von Suppen, Saucen,

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Gemüsen, Ragouts 2c. Oder man setzt die gestoßenen Schalen mit 2 Löffel Butter und so viel Wasser, daß sie bedeckt sind, aufs Feuer, schöpft nach ½ Stunde die oben stehende rothe Butter ab, verwendet sie zur Krebssauce- oder Farce und die durch ein Sieb gedrückte Flüssigkeit zur Krebssuppe.

124. Sardellenbutter.

½ Pfd. Sardellen werden sorgfältig von Haut und Gräten befreit, im Mörser fein gestoßen und durch ein feines Sieb gerieben. Darauf rührt man ca. ¾ Pfd. Butter und etwas fein gehackte grüne Petersilie dazu und stellt sie kalt.

Um eine bessere Farbe zu erzielen, kann man auch etwas Krebsbutter hinzufügen.

125. Eier zu kochen.

Die Eier werden sauber gewaschen und mit einem Löffel behutsam in kochendes Wasser gelegt. Sollen die Eier hart sein, müssen sie 5 bis höchstens 7 Minuten, — sollen sie halbweich sein, 3—4 Minuten darin kochen. — Das Wasser darf nicht zu stark sieden, weil die Eier dann leicht zerspringen.

126. Eier-Gelée zur Suppe.

1 Quartier süße Milch klopft man mit 4 Eiern und etwas Salz recht stark durch, gießt es in ein mit Wasser ausgespültes Geschirr, setzt dieses in eine Kasserolle mit siedendem Wasser, das aber nur bis zur halben Höhe obigen Geschirrs reichen darf und läßt es bei kleinem Feuer ¼—½ Stunde kochen, abgekühlt und ausgestürzt, zerschneidet man die zu Käse gewordenen Eier in Würfel, legt sie in die Terrine und gießt die heiße Suppe darauf.

127. Eier-Gräupchen zur Suppe.

1 Ei zerklopft man mit etwas Salz, knetet so viel Mehl, als irgend möglich hinein und läßt den Teig die Nacht über trocknen. Den folgenden Tag zerreibt man die Masse, läßt die Gräupchen etwas trocknen und kocht sie in der Suppe weich, oder röstet sie in etwas Butter und rührt sie dann in die Suppe.

128. Gefüllte Eier.

Die Eier werden hart gekocht, durchgeschnitten, das Gelbe herausgenommen und mit etwas Provenceröl, präparirtem englischen Senf (20), Essig und Zucker durchgerührt, die Eier damit gefüllt und mit Kapern und Sardellen garnirt. Das übrige Füllsel wird mit Essig und Oel verdünnt, Senf, Zucker und Kapern hinzugefügt und als Sauce über die Eier gegossen.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

129. Verlorene Eier.

In einer breiten Kasserolle wird Salzwasser mit etwas Essig aufgekocht, dann die Eier (6 zur Zeit) vorsichtig eins nach dem andern eingeschlagen und verdeckt 2—3 Minuten gekocht. Wenn das Eiweiß steif ist, wird etwas kaltes Wasser zugegossen, damit die Eier nicht hart werden. Dann werden sie vorsichtig mit dem Schaumlöffel einzeln herausgenommen, hübsch rund beschnitten und in oder zu heißer Bouillon servirt.

130. Schmalzen oder Spiegeleier.

Man schmilzt in einer Pfanne auf kleinem Feuer 1 Löffel Butter aus und schlägt dann frische Eier ganz dicht neben einander hinein, doch so, daß das Gelbe der Eier nicht beschädigt wird; dann streut man Salz und Pfeffer über die Eier, trennt sie mit einem Messer von einander und läßt sie so lange braten, bis das Weiße geronnen ist. Sodann legt man sie vorsichtig auf eine warme Schüssel. — Will man sie hübsch rund haben, so bratet man sie in einer Pfannkuchen- oder Kröpelform.

131. Rührei.

Man klopft 10 Eier mit 10 Dessertlöffel Wasser, etwas Salz und fein geschnittenem Lauch tüchtig durch. Dann läßt man einen reichlichen Löffel Butter in einer runden Pfanne etwas zergehen, gießt die durchgeklopften Eier hinein und fängt sofort an, die Masse auf kleinem Feuer, mit einem hölzernen Löffel vom Boden der Pfanne abzulösen, so daß das Dünne immer nach unten fließt, bis Alles geronnen ist. Dann zieht man die Pfanne sofort vom Feuer, weil sonst das Rührei hart und krümelig wird.

132. Geröstetes Brod (Croutons).

Man schneidet ein Franzbrod in kleine Würfel, schmilzt auf einer Pfanne Butter, schüttet die Würfel hinein, rührt sie in der Butter um und stellt sie in den Ofen zum Trocknen oder bratet sie auf dem Feuer unter häufigem Schütteln. — Eine Zugabe zu Suppen und zur Hafergrütze.

Statt in Würfel schneidet man das Brod auch in Form von Halbmonden, Dreiecken oder in runde ausgezackte Scheiben, röstet es in Butter wie oben (panirt es auch nach Belieben, 30) und braucht es zur Garnirung von Gemüsen, Ragouts ꝛc.

133. Gefüllte kleine Brödchen.

Man schneidet von kleinen Milchbrödchen oben eine Scheibe ab, nimmt das Weiche heraus, befeuchtet es reichlich mit Bouillon, thut

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

das feingehackte Filet von einem halben gekochten Huhne, 1 Löffel Butter, Pfeffer, Salz, Muskatnuß, ½ Spitzglas Rheinwein und so viel Mehl dazu, daß die Masse nicht zu dünn ist, rührt alles gut durch, füllt die Brödchen damit, bedeckt sie mit den abgeschnittenen Scheibchen, bestreicht sie mit Butter, streut Reibbrod darüber, bäckt sie in einem nicht zu heißen Ofen und reicht sie zur Suppe.

134. Käse-Brödchen.

Kleine runde Weißbrodscheiben werden von der Rinde befreit, mit Butter bestrichen, ziemlich dick mit geriebenem Käse bestreut und im Ofen auf einem Blech, das mit Butterflöckchen belegt wird, hellgelb geröstet.

135. Nierenbrödchen.

Aus 1 Löffel Butter und 3 Eiern verfertigt man ein lockeres Rührei, vermischt es mit 1 Eßlöffel voll geriebenen Weißbrodes, 1 Heringsmilch, ½ geriebenen Zwiebel, Muskatblüthe und 2 recht feingehackten gebratenen Kalbsnieren, streicht die Masse dann fingerdick auf ½ Zoll dicke Weißbrodscheiben, bratet diese in Butter hellbraun und reicht sie zu Gemüse, als Imbiß oder zur Suppe.

136. Gehirnbrödchen.

1 Kalbsgehirn wird in Wasser geweicht, gehäutet, fein geschabt und mit etwas Butter, süßem Schmant, Salz und Pfeffer durchgehitzt, auf kleine Weißbrodscheiben gestrichen und auf einer mit Butterflöckchen belegten Pfanne im Ofen geröstet. — Diese Farce wird auch als Füllniß zu Pasteten und Piroggen verwandt.

137. Croutons mit Hering.

6 hartgekochte Eigelb werden durch ein Sieb gestrichen, mit 1 Löffel Senf, 2 Löffeln Provenceröl, 1 Löffel Kapern und feingehackter Heringsmilch gar gerührt. Mit dieser Masse bestreicht man in Butter geröstete Weißbrodscheiben, belegt sie mit gut abgewässertem, gereinigten und in kleine schräge Stücke geschnittenen Hering und stellt sie auf 5 Minuten in den Ofen.

138. Gebackenes Gehirn.

Das Gehirn von 2 Kalbsköpfen wird in kaltes Wasser gelegt, von den Häuten befreit, in kochendes Salzwasser gethan, aufgekocht, auf ein Sieb gelegt, abgekühlt, in Scheiben geschnitten, ein jedes Stück in Ei und Reibbrod gewühlt (30) und in Butter von beiden Seiten braun gebraten. — Zum Garniren von Gemüse.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

139. Gehirnfarce in Muschelschalen.

2 Kalbsgehirne werden ausgewässert, von allen Häutchen befreit und langsam in Salzwasser ½ Stunde lang gekocht, abgekühlt, auf ein Sieb zum Abtrocknen gestellt und dann in Stücke zerschnitten. Indessen wird 1 Löffel Butter gebräunt, mit dem Gehirn vermengt, 2 Eigelb, Reibbrod, 1 Löffel saurer Schmant, Salz, Pfeffer und grüne Petersilie hinzugethan, nach Belieben auch etwas Bouillon, alles durchgerührt und damit die Muschelschalen gefüllt, mit Reibbrod und Butter bestreut und ¼ Stunde im Ofen gebacken.

140. Gehirnplätzchen.

Das Gehirn eines Kalbskopfes wird einige Stunden eingeweicht, dann von den Häuten befreit und mit 2 Eiern, etwas süßem Schmant, 1 Löffel Reibbrod, Salz, Pfeffer und Muskatblüthe vermischt. Von dieser Masse macht man kleine runde Plätzchen, wühlt sie in Mehl und Reibbrod und bäckt sie in recht heißer Butter hübsch hellbraun.

141. Feines Ragout in Muscheln.

Dazu kann man Reste von Kalbsbraten, Krebsen, Champignons, Kapern, Kalbsmilch und dergl. feinere Sachen anwenden. Man schneidet Alles in nicht zu feine Würfel, läßt etwas Butter mit ein wenig Mehl in einer Kasserolle zergehen, thut einige fein gehackte Sardellen, weißen Wein und das in Würfel Geschnittene hinzu, wie auch noch etwas frische Butter und Citronensaft, füllt alles in die mit Butter ausgestrichenen Muscheln, bestreut es mit Reibbrod und Parmesankäse, träufelt Butter darauf und bäckt das Ragout kurze Zeit im Ofen, bis es schön hellbraun wird.

142. Farce aus Kalbfleisch und Hering in Muscheln oder als Pfännchen.

Kleine Reste von Kalbsbraten und ein abgewässerter, enthäuteter und von den Gräten befreiter Hering werden zerhackt, mit 1 geriebenen Zwiebel, 1 Löffel Butter oder etwas geschmolzenem Nierenfett, ½ Quartier saurem Schmant, ein wenig Bouillon 2 Eigelb, Salz, Pfeffer, 2 Löffel Reibbrod (oder 1 in Milch geweichtem Weißbrod) vermischt, in Muschelschalen oder in eine kleine flache Form gethan, mit geriebenem Käse, der mit Reibbrod vermengt ist, bestreut, mit Butterflöckchen belegt und in ¼ oder ½ Stunde im Ofen gebacken (1).

143. Kalbsmilch (Bröschen).

Kalbsmilch ist die Brustdrüse der Kälber, sitzt an der innern Halsseite und ist ihrer Zartheit und ihres feinen Geschmackes wegen

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

eine beliebte Delicatesse. Man kann sie auf verschiedene Art verwenden: als selbstständiges Gericht mit pikanten Saucen, zu Ragouts, auch als Füllniß zu Piroggen oder auch mit gestowten Champignons übergossen und mit Croutons oder Butterteig garnirt. Für Kranke und Kinder ist die Kalbsmilch ihrer leichten Verdaulichkeit wegen sehr empfehlenswerth; sie wird in diesem Falle blanchirt (26), in Salzwasser gar gekocht und in die Suppe geschnitten.

144. Gebackene Kalbsmilch zu Gemüsen.

Die gewässerte, von den Sehnen und Häuten befreite Kalbsmilch legt man für einige Minuten in kochendes Salzwasser, läßt sie dann abtropfen und erkalten, schneidet sie in gleichmäßige (fingerdicke) Scheiben, spickt sie nach Belieben mit feinen Sardellenstreifen, panirt (30) und bratet sie in heißer Butter von beiden Seiten goldbraun.

145. Croquettes aus gebratenem Kalbfleisch.

Man macht eine weiße Einbrenne (25) verdünnt dieselbe mit Hühner- oder andrer kräftiger Bratensauce, kocht sie durch, thut $^1/_2$ Glas Weißwein oder Citronensaft, 1 Teller voll ziemlich fein gehacktem Kalbsbraten, einige in Butter gedünstete und fein gehackte Champignons dazu, kocht alles durch, giebt Salz und feinen Pfeffer nach Geschmack hinzu, zieht es vom Feuer, rührt 2 ganze Eier hinein und gießt es zum Kaltwerden auf eine flache Schüssel. Dann schneidet man längliche Stücke daraus, rollt diese in Ei und Reibbrod, bestreut sie nach Belieben mit Parmesankäse und kocht sie wie Piroggen in heißem Nierenfett schön goldbraun.

146. Croquettes von Kalbsmilch und Gehirn.

Die Kalbsmilch und das Gehirn werden blanchirt, enthäutet, fein gehackt und wie Nr. 145 behandelt.

147. Croquettes von Kalbsniere.

Gebratene Kalbsniere, etwas Kalbsbraten und einige entwässerte und von den Gräten befreite Sardellen werden fein gehackt und wie zu Croquettes von Kalbsbraten (145) bereitet.

148. Croquettes von Hühnerbraten.

Werden wie Nr. 145 bereitet.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

149. Kalter Reis in der Form zu Bouillon.

1 Quartier Reis wird blanchirt (26), in einer Kasserolle mit 1 reichlichen Stof Wasser, 1 Löffel Butter und etwas Salz durchgerührt, zugedeckt im Ofen gar gebacken, in eine mit Wasser ausgespülte Form gethan, erkaltet ausgestürzt und zu klarer Bouillon servirt.

Diesen Reis servirt man auch heiß zu verschiedenen Fricassees.

150. Gebackene Petersilie.

Man nimmt grüne frische Petersilie, entfernt die dicken Stiele, wäscht dieselbe, läßt sie auf einem Sieb abtropfen und schwingt sie in einem Tuche hin und her, bis sie völlig trocken ist. Kurz vor dem Gebrauch wirft man sie, immer nur eine recht kleine Handvoll auf einmal in recht heißes Fett, kehrt die Petersilie ein Mal um, rüttelt die Kasserolle ein wenig, läßt die Blätter aber nur so lange backen, bis dieselben hart geworden, wobei sie ihre grüne Farbe behalten müssen, hebt sie mit dem Schaumlöffel heraus und bestreut sie mit ein wenig Salz. —

Man garnirt damit hors d'oeuvre, gebratenen Fisch, junge gebratene Hühner ꝛc.

151. Pilzfarce in Muschelschalen.

Man spült getrocknete Pilze ab, läßt sie die ganze Nacht in Milch weichen, kocht sie weich, zerhackt sie, kocht sie mit $^1/_2$ Zwiebel, $^1/_2$ Glas saurem Schmant, Salz und Pfeffer auf, schlägt 2 Eigelb, 2 Löffel Reibbrod und etwas Bouillon hinein, rührt alles gut durch, füllt die Muschelschalen, streut Reibbrot darauf und stellt sie $^1/_4$ Stunde in den Ofen.

152. Frische Brätlinge in der Form zu backen.

Die Brätlinge werden abgewaschen und in eine Form gelegt (wie Kiloströmlinge) schichtweise mit Salz, etwas gestoßenem Pfeffer, Gewürz und Zucker bestreut, mit dünnem Essig begossen, beschwert, im Ofen $^1/_2$ Stunde gebacken, erkaltet ausgestürzt und als Gallert oder mit abgekochten Kartoffeln gegessen.

153. Eine gute Art Heringe zu reinigen.

Man spült den Hering in Wasser, schneidet einen schmalen Streifen von der Bauchseite weg, zieht die Haut ab, spaltet ihn bis zum Rückgrat, nimmt aus der Mitte die Gräte heraus, legt den Fisch wieder zusammen, gießt süße Milch darauf und läßt ihn ein paar Stunden in derselben liegen, ehe man ihn in schräge Stücke schneidet und servirt.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

154. Hering, gebacken.

Ein ordinärer Hering muß 24 Stunden in Wasser weichen, (ein feiner braucht nicht so lange geweicht zu werden, höchstens 5—6 Stunden) dann zieht man ihm die Haut ab, spaltet ihn, nimmt die Gräten heraus, wühlt ihn in Ei, Reibbrod und Mehl und bäckt ihn in Butter braun. — Man giebt ihn zu gestowtem Gemüse.

155. Gefüllte Heringe.

Gut abgeweichte Faßheringe trocknet man ab, legt sie auf ein Brett, schneidet sie am Rücken der Länge nach auf, nimmt alle Gräten heraus und hackt alsdann die Milch mit 1 Zwiebel, ein wenig gebratenem Hühner- oder Kalbfleisch oder auch nur der Niere von einem Kalbsbraten. Hierauf thut man ½ Quartier sauren Schmant, 1 Ei, 2 bis 3 Handvoll Reibbrod, ein wenig Pfeffer, englisches Gewürz und Muskatblüthe hinzu, mischt alles gut untereinander, füllt damit die zwei oder drei aufgeschnittenen Heringe, näht sie mit einem groben Faden wieder fest, wickelt sie in mit Butter bestrichenes Papier, steckt dasselbe mit ein paar Stäbchen fest und bratet sie auf der Pfanne auf beiden Seiten recht ordentlich gar und braun. Unterdessen bratet man 1 Löffel Butter und etwas feingehackte Zwiebeln braun, thut dann 2 Löffel sauren Schmant hinzu und kocht sie damit etwas durch, legt alsdann einige Citronenscheiben, ½ Eßlöffel Kapern und nach Belieben auch ½ Eßlöffel zugerichteten Senf hinzu. Nun legt man die gar gebratenen Heringe auf die Schüssel, nimmt das Papier weg, zieht die Fäden behutsam heraus und gießt die Sauce darüber.

156. Heringsfricandellen.

Auf einen abgeweichten, fein gehackten Hering nimmt man ein Weißbrod, welches in kaltem Wasser aufgeweicht und dann trocken abgepreßt sein muß, dazu legt man einen Löffel ausgeschmolzene Butter, 2 Eier, Salz, Gewürz und ein wenig Mehl, formt daraus runde Plätzchen, wühlt sie in Ei und Reibbrod und bratet sie in brauner Butter. Statt der Heringe kann man auch gesalzene Strömlinge nehmen.

Dieselbe Masse, mit einigen Löffeln saurem Schmant verdünnt, giebt ein wohlschmeckendes Pfännchen.

157. Marinirte Heringe.

6—8 mittelgroße Heringe werden 24 Stunden in Milch geweicht; dann zieht man denselben die Haut ab, schneidet Kopf und Schwanz weg und entfernt die Gräte, indem man die Fische in zwei Hälften spaltet. Nun zerrührt man die Milch von 4—5 großen Heringen, streicht sie durch ein Sieb und zerrührt sie mit etwas

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Zucker und ½ Quartier Essig. Die Heringe legt man schichtweise mit 1 in Scheiben geschnittenen Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, Pfeffer und Gewürz in eine Schüssel und gießt die tummige Sauce über dieselben. Nach 4—5 Tagen sind die Heringe genießbar.

158. Heringspfännchen,

4 Heringe, die 24 Stunden in Wasser geweicht haben müssen, werden enthäutet und von allen Gräten befreit. Dann hackt man die Heringe sehr fein und rührt sie mit etwas ausgeschmolzener Butter oder Nierenfett, ½ Quartier saurem Schmant, ein wenig Pfeffer und so viel Reibbrod (besser 1 geweichtes Weißbrod), daß ein lockrer Teig daraus wird, ordentlich durch. Diese Farce wird in eine mit Butter bestrichene Form gethan, mit Reibbrod bestreut, mit Butterflöckchen belegt und ½ Stunde im Ofen gebacken.

159. Kartoffel-Cotelettes.

Ein Suppenteller mit abgeschälten und abgekochten Kartoffeln wird durch den Durchschlag gerieben, 2—3 Eier und Salz zugerührt, Cotelettes davon geformt, panirt, (30) in Butter gebraten und mit einer Pilzsauce servirt (403).

160. Gefüllte gebackene Kartoffeln.

Große Kartoffeln werden abgeschält, gewaschen, abgetrocknet und gebacken, dann der obere Theil abgeschnitten und vorsichtig die Mitte ausgenommen. Hierauf wird eine Zwiebel mit 1½ Löffel Butter gebraten, mit der Kartoffelmasse gemischt, gesalzen, Pfeffer dazu gethan, die Kartoffeln damit gefüllt und in den Ofen auf eine mit Butter ausgestrichene Pfanne geschoben, gebacken und mit einer Kapern- (402) oder Heringssauce (405) servirt.

161. Prinzeßkartoffeln.

2 abgewässerte Heringe werden zerhackt und mit etwas geriebener Zwiebel, einem kleinen Löffel Butter, 4 bis 6 Löffeln saurem Schmant und etwas Reibbrod in der Kasserolle durchgekocht und dann ein reichlicher tiefer Teller voll gekochter, geschälter, in Scheiben geschnittener Kartoffeln hinzugethan, und durchgehitzt.

Als Zuthat zum kalten Braten sehr zu empfehlen.

162. Risoll.

8 Eier werden hart gekocht und nachdem sie kalt geworden sind, wird das Gelbe mit 2 Eßlöffeln kaltem Wasser gleichmäßig ausgerührt, dann Essig, Oel, Portwein, eingerührter Senf, Salz, Pfeffer und ein wenig Zucker, sowie 3 holländische Heringe oder

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Sardellen, die von den Gräten gereinigt, fein gehackt und durch einen Durchschlag gerieben werden, dazu gethan. Darauf nimmt man Gurken, Aepfel (geschälte), Kartoffeln, Neunaugen, Kapern, gebackene Beeten und eine reichliche Portion Kalbsbraten, schneidet alles ganz fein und legt es zur Eiersauce, rührt es gehörig durch, thut es in die dazu bestimmte Schüssel und garnirt es mit gehacktem Gelb und Weiß vom Ei, Beeten und Kapern.

163. Risoll (einfach).

2 abgewässerte und gereinigte Heringe werden in feine Würfel geschnitten, mit 1 Löffel Senf, 2 Löffel Provenceröl, 1 Eßlöffel Essig, Pfeffer, etwas geriebener Zwiebel, Zucker und 1 Theelöffel fein gehackter Kapern vermengt. 1 Dessertteller in schmale Streifen geschnittener Kalbsbraten, 3—4 Gurken, 1 Apfel, ebenfalls so zerschnitten, werden hinzugerührt, mit 1 Löffel kochendem Wasser verdünnt und $^1/_2$ Dessertteller abgekochter, in Streifen geschnittener Kartoffeln durchgemengt. Diese Masse füllt man in eine Schüssel und garnirt sie streifweise mit geschnittenen Beeten, gehacktem Gelb und Weiß vom Ei und einigen abgewässerten Sardellen u. dergl.

164. Vinaigrette.

Man nimmt dazu die Brust von 2 gebratenen Hasel- oder Rebhühnern, ungefähr ein eben so großes Stück weiches Fleisch aus einem großen fetten Kalbsbraten, 1 Stück frischen in Salzwasser gekochten Lachs, die Brust von 1 jungen gebratenen Huhn, 2 in Milch geweichte holländische Heringe, 4—5 weinsaure Aepfel, eben so viele saure Gurken (sind es große, so hat man an 2 genug), wie auch 3—4 weichgekochte Kartoffeln und einige Scheiben in Essig eingemachte Beeten. Alle diese Bestandtheile werden, jeder besonders, zerschnitten, und zwar das Fleisch in ganz dünne, 1 Zoll lange und breite Scheiben, der Lachs ebenfalls in kleine Scheiben, die Aepfel, Gurken und Beeten in dünne Scheiben, die man mit einer Blechform wie Sternchen auszackt, und die Heringe auch in ganz dünne Scheiben und Streifen. Hat man alles zerschnitten, so sucht man die einzelnen Bestandtheile zierlich auf einer Schüssel zu ordnen, doch so, daß das Ganze zuletzt eine kegelförmige Gestalt erhält. Zwischen die einzelnen Bestandtheile kann man auch Kapern streuen und Streifen von Gallert legen. Ist alles gehörig geordnet, so bestreut man die Speise noch mit Kapern und verziert sie mit klarem Gallert von verschiedenen Farben. Nun mischt man 5—6 Eßlöffel Essig, 4 Eßlöffel frisches Provenceröl, 1 Eßlöffel zugerichteten englischen Senf, etwas gestoßenen Pfeffer und englisches Gewürz und gießt diese Sauce über die kalte Speise.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

IV. Abtheilung.

Farcen.

165. Farce von Brod zu Hühnern, Kalkuhn ꝛc.

Man rührt 1 Löffel Butter zu Schaum (6) und giebt hierzu 2 Eigelb, 1 von der Rinde befreites und in Milch oder süßem Schmant aufgeweichtes Weißbrod, etwas Salz, die zerriebene Leber des Huhnes oder Kalkuhns ꝛc., etwas geriebene Muskatnuß, ½ Theelöffel Zucker, fein gehackte Petersilienblätter und zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß (11).

166. Farce von Mandeln zu Kalkuhn.

1 Löffel Butter wird zu Schaum gerührt, mit 2 Eidottern, etwas Muskatblüthe, ½ Quartier gestoßenen süßen und 10 bis 15 bittern Mandeln (8), 1 von der Rinde befreiten, in Schmant aufgeweichten Weißbrod, Salz, 1 Prise Zucker und zuletzt mit dem Schaum der 2 Eiweiß (11) vermischt.

167. Farce von Fischen.

Am schmackhaftesten ist die Farce vom Hecht, Karpfen oder Zander. Man reinigt den Fisch (235) legt das von Haut und Gräten abgelöste Fleisch (vom Hecht auch die Leber) auf ein Brett, schabt es sorgfältig, entfernt alle Gräten, stößt es im Mörser mit etwas Butter ganz fein und schabt es noch einmal mit dem Messer. Dann rührt man ca. ¼ Pfd. Butter schaumig (6), giebt auf ca. 1 Pfd. Fischfleisch 3 Eigelb, 2 von der Rinde befreite, in Milch oder Schmant geweichte Weißbrode, etwas Salz, geriebene Muskatnuß und zuletzt den Schnee der Eier (11) dazu, rührt alles sehr schaumig und verwendet es zu Füllungen, Plätzchen, Puddings, Fricandellen ꝛc.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

168. Fleischfarce zum Kalkuhn.

Man hackt 1 Pfd. mageres Schweine- und 1 Pfd. Kalbfleisch mit der Leber des Kalkuhns, etwas Petersilienblättern, 6—8 ausgegräteten Sardellen recht fein (23), reibt $^1/_2$ Zwiebel dazu, vermischt es mit $^1/_8$ Pfd. geschabtem Speck, thut die Masse in eine Schüssel und rührt dann 1 von der Rinde befreites, in Milch geweichtes Weißbrod, 1 Theelöffel fein gehackte Kapern, 2 Eier und Salz nach Geschmack dazu.

Statt der Sardellen sind in Rothwein gedünstete und in Scheiben geschnittene Trüffeln zu empfehlen.

169. Farce von Hühnerfleisch.

Das Brustfleisch vom Huhn wird sorgfältig geschabt, mit etwas Butter im Mörser gestoßen, wieder auf ein Fleischbrett gelegt und mit einem Messerrücken noch einmal durchgesehen, ob keine Sehnen darin geblieben sind. Vorher muß 1 von der Rinde befreites Weißbrod zerschnitten und in $^3/_4$ Quartier süßem Schmant (oder Milch) eingeweicht werden. Zu dieser Masse giebt man das Fleisch, 2 Eigelb, 1 Theelöffel Salz, 1 reichlichen Löffel geschmolzene, aber abgekühlte Butter und etwas geriebene Muskatnuß, rührt alles sehr schaumig und mischt zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß (11) darunter.

170. Farce von Kalbshirnen oder Kalbsmilch (143).

Das Gehirn eines Kalbskopfes oder 2—3 Kalbsmilche werden blanchirt (26), von den Häutchen befreit, mit 2 Eiern, etwas süßem Schmant, 1 Löffel Reibbrod, Salz und feinem Pfeffer tüchtig durchgerührt.

171. Farce von Kalbfleisch (Hachee) zu Pirogen.

Die Reste eines Kalbsbratens und die Niere werden fein gehackt, mit etwas Butter, Bratensauce und $^1/_2$ geriebenen Zwiebel durchgekocht, mit Salz und feinem Pfeffer (nach Geschmack auch mit Citronensäure, fein gehackten Sardellen oder Kapern) gewürzt und abgekühlt mit 1 zerklopftem Ei durchgerührt.

172. Farce von Rindfleisch zu Fricandellen, Fleischplätzchen ꝛc.

1 Pfd. weiches Rindfleisch und etwas Nierenfett wird fein gehackt (23), mit 1 Ei, 2 Löffeln saurem Schmant, $^1/_2$ geriebenen

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Zwiebel, 2 Eßlöffeln Reibbrod, etwas Salz, feinem Pfeffer, nach Geschmack auch Muskatblüthe — tüchtig durchgerührt und je nach Bedarf verbraucht. Zu Fricandellen macht man wallnußgroße Kugeln, kocht sie in der Suppe gar, oder man formt die Farce zu einer länglichen Wurst, umwickelt sie mit einem Stückchen Mull, kocht sie gar und servirt sie in Scheiben geschnitten in der Suppe.

Die Farce von Schweine- oder Kalbfleisch wird ebenso bereitet.

173. Farce von gebratenem oder gekochtem Rindfleisch.

Siehe Nr. 303.

http://laretz-kulinarniy.narod.ru
library

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

V. Abtheilung.

Gemüse und Pilze.

A. Gemüse.

174.

Alle grünen oder frischen Gemüse werden in kaltem Wasser gewaschen und mit kochendem Wasser (oder Brühe, Fett, Butter) auf's Feuer gestellt. — Ist das Wasser hart, so empfiehlt es sich, eine Messerspitze Soda zuzusetzen.

Verschiedene Gemüse (z. B. Kohl, Spinat, Hülsenfrüchte) färben das Wasser, in welchem sie gekocht werden, und theilen demselben übelriechende, scharfschmeckende Stoffe mit, deshalb müssen sie zuvor blanchirt werden (26). Grüne Gemüse behalten ihre grüne Farbe beim Kochen bei, wenn man das Kochgeschirr nicht zudeckt.

Trockene Gemüse, als Erbsen, Bohnen, Linsen weicht man 12 Stunden in kaltem Wasser, wäscht sie lauwarm ab und stellt sie mit kaltem Wasser zum Kochen.

Bei allen grünen Gemüsen macht die Jahreszeit einen großen Unterschied. Die jungen Gemüse im Mai brauchen gerade die Hälfte der Zeit beim Kochen, als im August, September ꝛc.

175. Junge Perlbohnen mit geschmolzener Butter.

Junge Perlbohnenschoten werden von der Faser befreit, in kochendem Salzwasser in $1^1/_2$—2 Stunden weich gekocht und mit ausgeschmolzener Butter servirt.

176. Perlbohnen zu stowen.

Den Perlbohnenschoten werden die Enden abgeschnitten, die Seitenfasern abgezogen, jede Schote in 3 Theile geschnitten und ein gehäufter Suppenteller davon mit so viel kochendem Wasser, daß die Bohnen bedeckt sind, Salz und etwas Zucker in ca. $1^1/_2$ bis 2 Stunden weich gekocht und vor dem Anrichten angetummt (25b).

Hering oder Schinkenscheiben werden dazu gereicht.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

177. Bohnen, Schwert- oder Schneide-, zu stowen.

Die Bohnen werden an beiden Seiten von den Fasern befreit und mit einem scharfen Messer fein geschnitten. Einen gehäuften Suppenteller voll derselben setzt man mit 1 Stof kochendem Wasser, 1 Löffel Butter, etwas Salz und Zucker auf's Feuer. Sind die Bohnen weich und ist die Brühe kurz eingekocht, so tummt man sie mit einer mit Bouillon oder Schmant bereiteten Einbrenne (25b) an und giebt fein geschnittene Petersilienblätter dazu.

Diese Portion reicht für 4—5 Personen.

178. Wachsbohnen.

Man zieht die Fasern an beiden Seiten der Bohnen sorgfältig ab, schneidet sie in ½ fingerlange Stücke, kocht sie in Wasser oder Bouillon weich (ca. 1 Stunde), salzt sie, hebt sie mit dem Schaumlöffel auf die Schüssel und servirt sie mit ausgeschmolzener Butter und Hering.

179. Bohnen-Conserven.

Siehe Nr. 873 und 874.

180. Bohnen, getrocknete, zu stowen.

Getrocknete Bohnen müssen vor dem Kochen 12 Stunden in weichem Wasser quellen. Hat man dazu kein Fluß- oder Regenwasser, so kocht man Brunnenwasser mit einem kleinen Zusatze von Soda (1 Messerspitze voll auf 1 Stof) auf und gießt es kochend über die Bohnen, die man verdeckt stehen läßt. Mit demselben Wasser, in dem die Bohnen geweicht wurden, läßt man sie auch kochen; da es aber zum Weichkochen nicht genügend sein dürfte, so muß von Zeit zu Zeit immer wieder kochendes Wasser, doch ohne Soda, zugegossen werden. Die Zubereitung ist dieselbe wie die der rohen Bohnen, nur nimmt man auf einen Suppenteller voll getrockneter Bohnen die doppelte Portion der Zuthaten. — Diese Speise reicht für 5—6 Personen.

Ist die Zeit zu kurz, um die Bohnen weichen zu lassen, so kann man sie auch auf folgende Art recht weich stowen. Man läßt in einer Kasserole 3 reichliche Löffel Butter ausschmelzen, schüttet 1 Suppenteller voll getrocknete Bohnen hinzu, mischt sie gut mit der Butter und läßt sie einige Minuten auf kleinem Feuer anziehen, gießt darauf 1 Quartier kochendes Wasser hinzu, legt einen gut passenden Deckel auf die Kasserole und läßt die Bohnen recht langsam dünsten. Es muß häufig nachgesehen und in sehr kleinen Portionen kochendes Wasser nachgegossen werden, bis die Bohnen

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

ganz weich sind, was gewöhnlich in 2 — 3 Stunden der Fall ist; dann werden sie mit Zucker, Mehl und Schmant zugerichtet und mit Muskatnuß bestreut.

181. Bohnen mit süßsaurer Sauce.

Siehe: graue Erbsen, Nr. 192.

182. Weiße Bohnen zu stowen.

Ein Stof weiße Bohnen werden 12 Stunden in Wasser geweicht und mit kochendem Wasser in $1\frac{1}{2}$ — 2 Stunden gar gekocht. Alsdann wird das Wasser auf einem Durchschlag abgegossen, die Bohnen in der fertigen, mit Bouillon oder Schmant bereiteten Einbrenne (25b) durchgekocht und Salz und Zucker nach Geschmack zugegeben.

Ganz einfach in Wasser abgekochte, später mit Salz bestreute Bohnen sind, mit dazu gereichter brauner Butter sehr zu empfehlen.

183. Burkanen zu stowen.

Reingeschabte und gewaschene Burkanen werden nudelartig in ganz feine Streifen zerschnitten. Einen gehäuften Suppenteller derselben läßt man mit 1 Stof Wasser, 2 Löffel Butter und etwas Salz ca. 1 Stunde gar kochen, tummt sie mit Schmant an (25b), giebt Zucker und gehackte Petersilienblätter dazu, und servirt sie mit Lachs, Zunge, geräuchertem Schinken ꝛc.

184. Burkanen, französisch.

Burkanen werden gewaschen, geschält und in halbfingerlange Stücke geschnitten. Dann wird in einer Kasserole Butter braun gemacht, zu der man etwas Zucker schüttet, welcher ausschmelzen und braun werden muß. Nun thut man die Burkanen hinein und läßt sie unter öfterem Schütteln mit ein wenig Wasser oder Bouillon verdeckt kochen, bis sie vollständig weich sind (ca. 1 Stunde) und eine gleichmäßig braune Farbe erhalten haben. Man ißt sie zu Cotelettes, Braten ꝛc.

185. Carotten.

Die Carotten werden gewaschen, geschabt, nach Belieben in runde Scheiben oder schräge Stücke geschnitten (ganz junge können heil bleiben) und nach 183 gestowt.

186. Erbsen, grüne, mit frischer Butter.

2 Stof grüne ausgehülste Erbsen läßt man mit $1\frac{1}{2}$ Stof Wasser, etwas Salz und Zucker weichkochen, darauf auf einem

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Durchschlage das Wasser abfließen, schüttet sie dann in eine erwärmte Schüssel, legt 2 große Löffel frische Butter hinzu, mischt sie mit derselben gut durch, bis die Butter ausgeschmolzen ist, und reicht Zieschen und Fleischplätzchen dazu.

Man kann die Butter auch ausgeschmolzen in einer Saucière dazu reichen.

187. Grüne Erbsen zu stowen.

1 Stof ausgehülste Marrowerbsen werden mit 1 Stof kochendem Wasser, 1 Löffel Butter, etwas Salz und Zucker in ca. 1 Stunde weich gekocht, mit Schmant oder Bouillon angetummt (25b), mit fein geschnittenen Petersilienblättern durchgekocht und mit Hering, geräuchertem Lachs oder Schinken servirt.

188. Erbsen, grüne, mit Krebsen.

30—40 gekochte Krebse werden reingemacht (d. h. die Schwänze und Scheeren derselben von der Schale befreit, die Füße beschnitten und auch sonst sauber abgeputzt), dann wird die Hälfte der Krebse zu 1 Stof vorher fertig gestowter grüner Erbsen hinzugelegt und mit denselben durchgekocht. Mit dem Reste der Krebse garnirt man die Schüssel.

189. Zuckerschoten.

Man setzt die Schoten in einem Kessel mit Wasser und etwas Salz auf und läßt sie 1 Stunde verdeckt kochen. Alsdann gießt man das Wasser ab und servirt die Schoten mit ausgelassener Butter.

190. Erbsen-Conserven.

Siehe Nr. 873.

191. Getrocknete, russische Erbsen.

Die Erbsen werden gewaschen und 6—8 Stunden geweicht, mit demselben Wasser, 1 Löffel Butter und etwas Zucker in ca. 3 Stunden weich gekocht, angetummt (25b) und nach Geschmack gesalzen.

192. Erbsen, graue.

Graue Erbsen müssen am Tage vor dem Gebrauch in kaltem Wasser eingeweicht werden. Die geweichten Erbsen werden mit kochendem Wasser und Salz auf's Feuer gesetzt und wenn sie weich sind mit heißem Wasser abgespült und auf einer Schüssel mit folgender Sauce servirt: 1 Löffel Butter, gebräuntes Mehl, etwas von

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

der Erbsenbrühe werden durchgekocht und mit Zucker und Essig nach Geschmack angerichtet. Außer dieser Sauce giebt man noch würfelig geschnittenen, in etwas Butter braun gebratenen Speck zu den Erbsen.

193. Hotch-Potch.

Man läßt eine kurz zugehauene Hammelkeule (ein Stück Rind- oder Lammfleisch) mit reichlichem Wasser aufkochen, schäumt sie und legt dann Salz, 1 Weißkohlkopf, 2 Schnittkohlköpfe, 4 Kohlrabi, 4 Burkanen, alles in große Stücke geschnitten dazu und läßt es verdeckt 2—3 Stunden kochen. — Man legt die Keule auf eine runde Schüssel, trauchirt sie und ordnet das Gemüse, mit abgekochten Kartoffeln gemischt, geschmackvoll um dieselbe. — Die durchgelassene Brühe wird mit süßem Schmant angetummt (25) und als Sauce dazu servirt.

Der Jahreszeit angemessen kann man dieses Gericht durch Blumenkohl, Erbsen, Rüben ꝛc. sehr vervollständigen.

194. Kartoffeln, braune.

Abgekochte, geschälte Kartoffeln werden ziemlich reichlich mit Zucker überstreut und mit etwas Butter oder Nierenfett in einer Pfanne im Ofen braun gebraten.

Man kann auch rohe geschälte Kartoffeln mit etwas Salz bestreut, ohne Fett im Ofen in ca. $^1/_2$ Stunde gar backen.

195. Kartoffeln, frisirte.

Die Kartoffeln werden geschält und weichgekocht; darauf wird das Wasser abgegossen und wenn sie etwas abgetrocknet sind, mit Salz und fein gehackter Petersilie bestreut, ein Deckel auf die Kasserole gesetzt und diese so lange geschüttelt, bis die Kartoffeln ganz kraus sind.

196. Kartoffeln, gebackene.

Man nimmt ziemlich große Kartoffeln, schält und spült sie, wühlt sie in Ei und Reibbrod, schmilzt ein Stückchen Butter in der Pfanne, legt die Kartoffeln auf dieselbe, streut etwas Butter und Salz darüber und bäckt sie so 1 Stunde in einem Ofen, bis sie bräunlich und gar sind.

Wohlschmeckend sind auch abgekochte, geschälte Kartoffeln, in Reibbrod gewühlt und in brauner Butter auf dem Feuer gebraten.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

197. Kartoffeln, gestowte.

Ein gehäufter Suppenteller voll geschälter und in 3 bis 4 Theile zerschnittener Kartoffeln wird mit etwas Salz, 1½ Quartier Wasser und ebensoviel Milch gar gekocht, dann 1 Löffel Butter, etwas Mehl und ½ Quartier süßer Schmant hinzugethan und die Sauce recht kurz zugekocht.

Warmes Salzfleisch oder Lachs wird dazu gereicht.

198. Kartoffeln, geriebene.

Recht heiße gekochte Kartoffeln werden entweder auf einer Reibe gerieben oder durch ein Bastsieb gedrückt und locker in einer Backschüssel aufgehäuft, dazwischen ein wenig Salz und auf die Oberfläche Reibbrod gestreut, dann einige Löffel ausgeschmolzene klare Butter darüber gegossen und in ½ Stunde im Ofen braun gebacken.

Man kann auch kalte Kartoffeln auf gleiche Art verwenden.

199. Kartoffelbrei.

Man kocht geschälte Kartoffeln mit etwas Salz in Wasser recht weich, gießt dasselbe ab, zerstampft die Kartoffeln mit einer Holzkeule, streicht sie durch einen Durchschlag und kocht sie mit etwas Butter, Milch und Salz durch. — In Butter braun gebratene Zwiebeln oder auch gebratene Bieschen werden dazu gereicht.

200. Kartoffel-Soufflée.

Rohe geschälte Kartoffeln werden in ziemlich dicke Scheiben geschnitten, in kochendem Nierenfett unter öfterem Umrühren gar gekocht und mit Salz bestreut.

201. Kastanien zu kochen.

1 Pfd. Kastanien werden an der Spitze mit einem kreuzweisen Einschnitt versehen, in kochendem Wasser in einer ½—¾ Stunde weich gekocht, das Wasser abgegossen, in einer Serviette oder verdeckten Schüssel zu Tisch gegeben und frische Butter dazu gereicht.

202. Kastanien zu rösten.

Die mit einem kreuzweisen Einschnitt versehenen Kastanien läßt man 10 Minuten in siedendem Wasser kochen, gießt das Wasser ab, thut sie auf ein Backblech und bäckt sie ca. ½ Stunde im heißen Ofen. In einer verdeckten Schüssel giebt man sie zu Tisch und reicht Butter und Salz dazu.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

203. Kastanien als Gemüse.

1—2 Pfd. eingekerbte (201) Kastanien werden in Wasser halb weich gekocht und von beiden Schalen gereinigt. Hierauf bräunt man in einer Kasserolle 2—4 Eßlöffel Zucker, rührt etwas Butter hinein, schwenkt die Kastanien darin einige Mal um, gießt etwas Bouillon oder Wasser dazu, läßt die Kastanien weich dünsten und servirt sie zu Hasenbraten, Cotelettes, Schinken 2c.

204. Kastanienpürée.

1—2 Pfd. Kastanien werden halbweich gekocht (201), abgeschält, nochmals mit kochendem Wasser begossen, von der dünnen Schale befreit und mit etwas Wasser oder dünner Bouillon ganz weich gekocht. Nun streicht man die Masse durch ein grobes Sieb und kocht sie mit etwas Butter, süßem Schmant, Salz und Zucker zu einem gebundenen Pürée durch..

205. Blumenkohl.

Man reinigt den Blumenkohl von allen Häuten und Blättern vorsichtig, damit die Rose ganz bleibt, wäscht ihn sauber ab und läßt ihn in kochendem Salzwasser (dem man auch etwas Milch hinzu thun kann, damit der Kohl weiß bleibt) je nach der Größe 20—25 Minuten kochen. — Zur Sauce brüht man 1 Löffel Butter mit 1 Löffel Mehl, thut Schmant, Salz, etwas Zucker und geriebene Muskatnuß dazu und verdünnt sie mit so viel Brühe des Blumenkohles, daß die Sauce recht tummig ist.

Man kann den Kohl auch mit Reibbrod bestreuen, braune Butter (399) dazu serviren und giebt ihn zu Schinken, Zunge, Cotelettes 2c.

206. Braunkohl.

Die Blätter werden von den Stengeln gepflückt, in kochendem Salzwasser 1 Stunde halbweich gekocht, dann auf einem Sieb trocken abgedrückt und ziemlich fein gehackt. — In eine hellbraune Einbrenne (25 c) thut man 1 geriebene Zwiebel, Salz, Pfeffer, Zucker, einige Löffel Bouillon und kocht dies mit dem gehackten Kohl durch. Man garnirt den Kohl mit in Zucker gebräunten Kastanien oder kleinen Kartoffeln und reicht dazu geräucherte Zieschen oder Cotelettes.

Der Braunkohl muß erst Frost bekommen haben, wenn er gut sein soll.

207. Rosenkohl.

Man schneidet die Stengel von den Kohlköpfen, wäscht sie und kocht sie mit Wasser, dem man etwas Salz beifügt, ca. ½ Stunde, läßt sie auf einem Durchschlag ablaufen, schmilzt inzwischen in der Kasserolle 1 Löffel Butter und schüttelt darin den Rosenkohl durch.

Man servirt hierzu Zunge, Schinken 2c.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

208. Rothen Kohl zu stowen.

Die Kohlköpfe werden gewaschen, von allen Strunken befreit und fein zerschnitten, auf einen Durchschlag gelegt und mit kochendem Wasser übergossen. Dann legt man in eine Kasserolle 1 Löffel Butter, 1 Löffel Zucker, 1 Löffel Essig, Pfeffer und Salz, giebt den Kohl dazu und läßt ihn zugedeckt $^3/_4$ bis 1 Stunde dünsten (27), mischt ein Glas Rothwein dazu und tummt ihn mit 1 kleinen Löffel in Wasser ausgerührtem Mehl an (25).

Dieses Gemüse wird zu Hasen-, Schweinebraten oder Cotelettes servirt.

209. Sauerkohl zu stowen.

2 Stof Sauerkohl wird mit 2 Löffeln Fett (Nieren-, Schweine- oder auch halb Gänsefett) oder Butter, 1 Zwiebel, Salz und Zucker mit so viel Wasser, daß er bedeckt ist in 3—$3^1/_2$ Stunden weich gedünstet (27) und angetummt (25 a).

210. Savoyenkohl zu stowen.

3—4 Köpfe Savoyenkohl werden von den äußeren Blättern befreit, in 4 Theile geschnitten und mit so viel Wasser, daß sie bedeckt sind, 2 Löffeln Butter, etwas Salz und Zucker in 1—$1^1/_2$ Stunden weich gedünstet, zuletzt mit $^1/_2$ Quartier Schmant angetummt (25 b) und einige fein gehackte Petersilienblätter hinzugefügt.

Savoyenkohl kann auch in Bouillon und 1 Löffel Butter weich gedünstet und dann nach Belieben mit Schmant oder Wasser kurz angetummt werden.

211. Weißkohl, gedünstet.

1—2 Köpfe Weißkohl werden ganz fein zerschnitten und mit 2 Löffeln Butter (oder halb Fett) und so viel Wasser, daß der Kohl bedeckt ist, in 1—2 Stunden auf kleinem Feuer weich gedünstet (27). Zuletzt legt man Mehltumm, Salz, Zucker und Essig nach Geschmack hinzu und läßt die Speise recht weich und kurz zukochen.

2—3 weinsaure, fein geschnittene Aepfel, die mit dem Kohl verkochen müssen, geben ihm einen schönen Geschmack.

212. Gefüllter Weißkohl.

Man kocht einen großen Weißkohlkopf halbweich, läßt ihn trocken ablaufen, legt ihn auf ein Brett, schlägt die Blätter aus einander, nimmt das Herz heraus, vermischt es, fein gehackt, mit der Fleischfarce (172) und bestreicht mit dieser Farce jedes einzelne Krautblatt ziemlich dick. Nun legt man ein bestrichenes Blatt auf das andere und versucht dem Kohlkopf die natürliche Form wieder zu

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

geben, bebindet ihn, damit die Füllung darin bleibt und bäckt ihn in einer Pfanne mit 1 Löffel Butter unter häufigem Begießen $1^1/_2$—2 Stunden und servirt tummige Butter (401) dazu. —

Man kann den auf gleiche Weise halbweich gekochten Kohlkopf entblättern, jedes Blatt mit der Farce bestreichen, zusammenrollen, in eine Pfanne neben einander schichten, mit etwas Kümmel bestreut, auf gleiche Art backen und mit derselben Sauce serviren.

213. Weißkohl zu stowen.

2—3 kleine Köpfe Weißkohl werden in 4 Theile geschnitten, von den Strünken befreit, mit so viel kochendem Wasser, daß sie bedeckt sind, 1 Löffel Butter, etwas Salz und Zucker in $1^1/_2$—2 Stunden recht weich gekocht und mit süßem Schmant angetummt (25). Der Weißkohl ist schmackhafter, statt mit Wasser, mit Bouillon auf gleiche Weise bereitet.

214. Weißkohl-Pudding.

1 gehäufter Löffel Butter wird zu Schmant gerührt (6) und 8 Eier allmählig hineingeklopft. Dann werden 2 mittelgroße, vorher weich gekochte Weißkohlköpfe fein gehackt und mit $^1/_2$ Stof Milch zur Butter gerührt, alsdann soviel Reibbrod, daß die Masse die genügende Haltbarkeit erlangt und Salz und Zucker nach Geschmack dazu gethan. Alles tüchtig durchgerührt und in einer mit Butter und Reibbrod ausgestrichenen Form 3—4 Stunden gekocht. Der Pudding wird mit tummiger Butter und Schinken oder geräucherten, abgekochten Zieschen servirt.

215. Kohlrabi zu stowen.

So lange der Kohlrabi noch recht jung und nicht größer ist, als ein mäßiger Apfel, ist er zum Stowen sehr zu empfehlen. Er wird dazu sauber abgeschält, in dünne Scheiben geschnitten, mit Bouillon in ca. 1 Stunde recht weich gekocht, angetummt (25 b) und mit gekochtem Rindfleisch servirt.

216. Kohlrabi mit tummiger Butter.

Junger Kohlrabi wird geschält, ganz in Salzwasser abgekocht und mit tummiger Butter servirt (401).

217. Kohlrabi, gefüllter.

4 große Kohlrabi werden abgeschält, oben ein Deckel abgeschnitten und bis auf einen kleinen Finger dick ausgehöhlt. Die Hälfte der ausgenommenen Kohlrabi wird mit einer gebratenen Kalbsniere und dem dazu gehörigen Fett recht fein gehackt: dann werden $^1/_2$ feingeschnittene Zwiebel, 2 Löffel Reibbrod, 1 Löffel

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

ausgeschmolzene Butter, 2 Löffel süßer Schmant, 2 Eier und etwas Salz und Pfeffer hinzugethan, alles gut durchgerührt, die ausgehöhlten Kohlrabi damit gefüllt, die Deckel aufgelegt und mit grobem Zwirn stark verbunden. So zubereitet, werden die Kohlrabi in eine Kasserolle gelegt, so viel Bouillon aufgegossen, daß sie bedeckt sind, und in derselben recht weich gekocht. Wenn angerichtet werden soll, werden die Kohlrabi vom Zwirne befreit, auf ein Brett gelegt und mit einem scharfen Messer in fingerdicke Scheiben zerschnitten, welche zierlich auf eine Schüssel gelegt werden. Von der Bouillon, in welcher die Kohlrabi gekocht sind, nimmt man so viel, als zur Sauce nöthig ist, legt etwas Mehl, Butter und Muskatblüthe hinzu, kocht sie durch und gießt diese Sauce über die Kohlrabi.

218. Schnittkohl zu stowen.

Ein Schnittkohl wird in feine, halbfingerlange Stücke geschnitten, gleich in kaltes Wasser geworfen und mit der nöthigen Menge kochenden Wassers, 1 Löffel Butter und etwas Salz in drei Stunden recht weich gekocht. Zuletzt kommt etwas Mehl, 1/2 Quartier süßer Schmant (25) und, sollte der Schnittkohl nicht süß genug sein, auch etwas Zucker hinzu.

Der Schnittkohl kann auch wie die Burkane in Nr. 184 gestowt werden.

219. Schnittkohl auf russische Art.

1 Schnittkohl wird in ganz kleine Würfel zerschnitten, ebenso 1/2 Pfd. frischer geräucherter Speck, beides gut durchgemischt und in eine Kasserolle mit einem gut schließenden Deckel gefüllt, etwas Mehl, Zucker und Salz und so viel Wasser hinzugethan, daß der Schnittkohl nur eben bedeckt ist. Dieser Kohl wird in einem recht heißen Ofen 3 Stunden geschmort.

220. Schnittkohl, gefüllter.

Diese Speise wird ganz ebenso zubereitet, wie der gefüllte Kohlrabi in Nr. 217.

221. Linsen.

Die Linsen werden einige Stunden geweicht, in Salzwasser in 1—2 Stunden weich gekocht und dieses dann abgegossen. Die Linsen werden nun in einer braunen Einbrenne (25 c) aufgekocht und mit Essig nach Geschmack gesäuert.

Man giebt die in Wasser abgekochten Linsen auch mit einer süßsauren Sauce wie die grauen Erbsen.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

222. Kerbelrüben.

Die Rüben werden aufgekocht, von der Haut gereinigt und mit Butter (brauner oder geschmolzener) und etwas Salz, nach Belieben auch Zucker in kurzer Zeit unter Schütteln gar gedünstet (27). — Diese Rüben sind mit Vorsicht zu behandeln, da sie leicht mosen.

223. Teltower Rüben.

Die Rüben müssen sorgfältig geschabt, tüchtig gewaschen und mit heißem Wasser begossen werden. In eine Kasserolle legt man auf ca. 1 Suppenteller voll Rüben $^1/_2$ Quartier Zucker und läßt ihn braun werden, rührt dann 1 Löffel Butter hinzu, giebt die Rüben hinein, schwenkt sie einige Mal durch, läßt sie mit wenig Wasser oder Bouillon weich dünsten (27) und salzt sie nach Geschmack.

Die Rüben müssen ganz kurz einkochen und werden zu Schnken, Enten- oder Hasenbraten, Rindfleisch, Cotelettes ꝛc. gereicht.

224. Scorzonere (Schwarzwurzel) zu stowen.

Zu einer Portion für 6 Personen werden 40—50 Wurzeln rein geschabt, gewaschen, in fingerlange Stücke zerschnitten und sofort in kaltes, mit Mehl angerührtes Wasser gelegt, damit sie nicht schwarz werden. — Sind alle Wurzeln so zubereitet, so werden sie mit kochendem Wasser, Salz und etwas Zucker langsam in 2—$2^1/_2$ Stunden recht weich gekocht. Es ist nöthig, häufig heißes Wasser nachzugießen, da die Wurzel ziemlich hart ist und langsam weich kocht. — Kurz vor dem Anrichten macht man eine weiße Einbrenne mit süßem Schmant (25 b), giebt Salz und Zucker nach Geschmack dazu und läßt die auf einem Durchschlag abgelaufenen Wurzeln unter häufigem Schütteln darin aufkochen. — Die Sauce muß recht sämig sein.

225. Spargel.

Den Spargel putzt man, d. h. man schabt von oben nach unten die harte Schale ab, wäscht und bindet ihn in Bündchen, legt ihn in kochendes Wasser und kocht ihn in $^1/_2$—1 Stunde weich. Kurz vor dem Anrichten wird er gesalzen, mit dem Schaumlöffel herausgenommen und auf eine lange Schüssel gegeben. — Folgende Saucen servirt man dazu:

1. Man brüht (für ca. 6 Personen) in einer Kasserolle 1 kleinen Löffel Butter mit 1 Theelöffel Mehl, giebt $^1/_2$ Quartier süßen Schmant und eben so viel Spargelwasser, etwas Salz und 1 Theelöffel Zucker dazu, kocht es auf, legirt (29) die Sauce mit 2—3 Eigelb und giebt nach Geschmack Citronensäure dazu.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

2. 1 kleiner Löffel Butter, 1/2 Quartier saurer Schmant, eben so viel Spargelwasser, Salz, etwas Zucker werden durchgekocht, sämig angetummt (25) und dann etwas Citronensäure hinzu gedrückt.
3. Man kann die abgekochten Spargeln mit Reibbrod bestreuen, und braune Butter (399) dazu serviren.

226. Spinat zu stowen.

Der Spinat wird gereinigt und blanchirt (26), — man kann auch einen Theil Sauerampfer dazu nehmen; dann wird er recht fein gehackt (noch besser durch ein Sieb gerieben). Ungefähr 1 gehäufter Teller voll wird mit 1 Löffel Butter, etwas Bouillon, Zucker, Salz, 1/2 Quartier süßem Schmant aufgekocht, kurz angetummt (25) und Citronensäure nach Geschmack hinzugefügt. —

Man garnirt den Spinat mit abgekochten Eiern oder Ochsenaugen und servirt dazu Schinken, Zunge ꝛc.

227. Spinat-Pudding.

18 Eigelb werden mit 1/2 Quartier Zucker sehr schaumig gerührt (5) und nach und nach mit 1/2 Quartier Schmant, 1/2 Quartier Milch, 1/2 Quartier kaltem Wasser, 9 reichlichen Eßlöffeln Reibbrod, 3 Quartier abgeanollenem, feingehacktem Spinat, 1/2 Quartier ausgeschmolzener Butter, fein gehackten Krebsschwänzen, Salz, etwas Muskatblüthe und zuletzt mit dem steifen Schnee der Eier vermischt (11). Der Pudding kocht 3 Stunden in der Form (15) und wird mit tummiger Butter (401) oder einer Krebssauce (407) servirt.

228. Spinat-Pudding.

Ein reichlicher Löffel Butter wird schaumig (6) gerührt, dann kommen 8—10 Eier (eins nach dem andern), 1/2 Stof süßer Schmant, worin 3 von der Rinde befreite Rundstücke aufgeweicht wurden, Salz, Zucker, etwas geriebene Citronenschale oder fein gestoßene Muskatblüthe, ein reichliches 1/2 Stof abgebrühter, fein gehackter Spinat dazu und Alles wird recht schaumig gerührt. — Diese Masse wird in eine präparirte Form (12) gethan und 3 Stunden im Wasser gekocht (15). Umgestürzt, wird der Pudding mit Citronenscheiben und Krebsschwänzen garnirt und mit tummiger Butter (401) oder einer Krebssauce (407) servirt.

229. Spinat-Pudding mit Pfannkuchen.

Man stowt den Spinat schmackhaft (226), bäckt recht dünne Pfannkuchen wie zu, „Komm morgen wieder", streicht den gestowten

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Spinat darüber und rollt sie zusammen. Dann legt man dieselben in eine bestrichene Form (12), bereitet einen Guß von 3 Quartier dünnem süßem Schmant (reicht zu 2 Mittelformen) und 8 Eiern, von denen man 4 ganz und von 4 das Gelbe zu Schaum klopft, legt Zucker und Muskatblüthe nach Geschmack zu, schlägt zuletzt noch das Weiße von den 4 Eiern zu Schaum und rührt es schnell bei. Man gießt diesen Guß über die Pfannkuchen, bäckt sie ¾ Stunden und servirt dazu tummige Butter (401) oder Krebs-Sauce (407).

230. Gefüllte Zwiebel.

Große runde Zwiebeln werden geputzt und geschält, ¼ Stunde in Salzwasser gekocht, in frischem Wasser abgekühlt, die Mitte ausgehöhlt und diese fein gehackt zu gut bereiteter Farce von halb Kalb- und halb Schweinefleisch (172) zugerührt, die ausgehöhlten Zwiebeln damit gefüllt, dicht neben einander in eine Pfanne gesetzt, mit etwas Butter, Salz, Zucker und etwas Bouillon im Ofen langsam unter häufigem Begießen weich gebacken.

Hammelcotelettes oder Schinken werden dazu gereicht.

B. Pilze.

231. Barawiken zu stowen.

Die Barawiken werden abgeschält, das schwammige Futter herausgenommen, in kaltem Wasser gewaschen und nebst den Stielen, wenn diese wurmfrei sind, in kleine Stücke geschnitten. — 1 Löffel Butter läßt man in einer Kasserole zum Steigen kommen, thut 1 ganze Zwiebel, 1 Löffel sauren Schmant, fein gehackte Petersilie und ca. 1 Teller voll geputzter Pilze hinein, dünstet sie in 15—20 Minuten gar, salzt sie nach Geschmack und nimmt die Zwiebel vor dem Anrichten heraus. Im Fall die Pilze nicht alle gut sind, sondern ein giftiger darunter sein sollte, wird die Zwiebel schwarz und es ist rathsam, die Pilze nicht zu genießen.

Man reicht sie zu Rindfleisch, Cotelettes, gestowten Hühnern, kaltem Braten ꝛc.

232. Champignons zu stowen.

Geschieht auf gleiche Art, wie bei den Barawiken (231).

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

233. Gailings (gelbe Riezchen).

Sie werden nur von der Wurzel befreit, gut abgebrüht, in Stücke geschnitten und wie die Barawiken behandelt (231). Alle sonst vorkommenden, eßbaren Riezchen werden auf gleiche Weise bereitet.

234. Morcheln zu stowen.

Die Morcheln müssen mit besonderer Sorgfalt gereinigt, in lauwarmem Wasser weichen, in verschiedenen Wassern gespült, abgebrüht (26) und noch so lange gewaschen werden, bis das Wasser ganz klar bleibt. Sie werden nach Belieben zerschnitten und wie die Barawiken (231) zubereitet.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

VI. Abtheilung.

Fische und Krebse.

235.

Ueber Fische im Allgemeinen.

Alle Fische müssen, wenn sie schmackhaft sein sollen, lebend gekauft werden. Man todtet sie, indem man sie auf den Kopf oder das Genick derb schlägt, oder in die Spitze des Schwanzes sticht; dann schneidet man den Bauch auf und nimmt die Eingeweide vorsichtig heraus, damit die Galle nicht zerreißt, welche unter den Flossen am Kopfe sitzt. Den Rogen oder die Milch kocht man immer mit oder benutzt sie zur Fischsuppe.

Bei todten Fischen achte man darauf, daß das Fleisch sich fest anfühlt und die Kiemen dunkelroth sind.

Das Abschuppen der Fische geschieht durch Aufwärtsschaben mit dem Messer oder mittelst einer Reibe. Schleimige Fische, als: Schleie, Quappen, lassen sich am leichtesten abschuppen, wenn man sie vorher rasch mit kochendem Wasser begießt.

Fische, welche blau gekocht werden sollen, werden nicht geschuppt, man berühre sie so wenig wie möglich mit den Händen, damit der Schleim, der das Blauwerden verursacht, sich nicht von den Schuppen abreibt.

Fische, die ganz gekocht werden sollen, setzt man, um das Aufreißen zu verhüten, mit kaltem Wasser auf, zieht sie vom Feuer, sobald das Wasser kocht und läßt sie zugedeckt an heißer Stelle langsam gar ziehen. — Alle in Stücke geschnittenen und alle Seefische werden gleich in siedendes Wasser gegeben.

Bei Seefischen oder solchen aus moorigem Wasser — am Geruch erkenntlich und auch an hellerer Färbung, die dunklen Fische sind stets die besseren — muß man gegen Ende des Siedens Kohlen in's Wasser werfen.

Nicht alle Fische erfordern gleich viel Salz. — Das Garsein der Fische erkennt man, wenn sie in der Brühe schwimmen, das Weiße der Augen hervortritt und die Flossen sich leicht herausziehen lassen.

Während der Laich- oder Vermehrungszeit soll man nachfolgende Fische nicht kochen:

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Barse — im März und April,
Brachse und Karpfen — im Mai, Juni, Juli und August,
Hecht — im Februar, März und April,
Quappen — im Januar und Februar,
Sandart — im März, April und Mai,
Schleie — im Mai, Juni und Juli.

236. Aal blau zu kochen.

Den lebendigen Aal greift man mit einem leinenen Tuche hinter dem Kopfe an, hält ihn fest, schneidet ihm gleich mit einem scharfen Messer die Rückengräte quer durch, so daß der Kopf daran hängen bleibt, schneidet ihm den Bauch auf, entfernt Eingeweide und Galle, legt ihn in eine Schüssel und bestreut ihn mit Salz, damit er sich abschleimt. Dann wird er in fingerlange Stücke geschnitten, gewaschen und geblaut, d. h. man übergießt ihn mit kochendem Essig und läßt ihn einige Minuten darin liegen (235). Inzwischen kocht man Wasser (so viel, daß der Fisch davon bedeckt wird) mit Salz, 1—2 Zwiebeln, einigen Nelken, Pfeffer, Gewürz, 2—3 Lorbeerblättern, etwas Salbei (auch Ingwer) auf, thut die Aalstücke hinein und kocht sie in 15—20 Minuten gar. — Wenn der Fisch nicht gleich angerichtet werden kann, nimmt man ihn vom Feuer und bedeckt ihn mit einem Stück Papier, was bei allen blau gekochten Fischen zu empfehlen ist, weil sie dadurch ihre blaue Farbe behalten und an Geschmack nicht verlieren.

Man garnirt ihn mit einfacher oder gerösteter Petersilie (150) und reicht ihn kalt oder warm mit Essig und Oel, Citrone oder Remouladensauce (414).

Den nachgebliebenen Fisch bewahrt man am besten in der Brühe auf.

237. Aal in Gallert.

Der Aal (235) wird mit Salz abgerieben, ausgenommen, die Galle entfernt, in 2 fingerbreite Stücke geschnitten und muß mit Salz bestreut 1 Stunde liegen; wird dann abgetrocknet, in eine Kasserole gelegt, mit Pfeffer, Lorbeerblatt, 2 Gewürznelken, 1 Zwiebel und so viel halb Essig und Wasser, daß der Aal bedeckt ist, weich gekocht und wenn nöthig, noch Salz hinzugethan. Der Aal wird in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form gethan, die Brühe, zu der man 2—3 Blättchen aufgelöste Gelatine (10) gegeben, durch ein Sieb darüber gegossen und kalt gestellt.

238. Gebratener Aal.

Man zieht dem Aal (235) die Haut ab, nimmt ihn aus, wäscht ihn, schneidet ihn in Stücke und läßt diese mit Salz bestreut

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

1 Stunde liegen. Die mit einem Leinentuche abgetrockneten Stücke wendet man in Mehl, dann in geschlagenem Ei, darauf in Reibbrod, bratet sie in Butter schön braun und reicht Citrone dazu. — Geröstete Petersilie (150) ist sehr empfehlenswerth dazu.

239. Geräucherter Aal.

Man schneidet ihn in fingerlange Stücke und servirt ihn kalt oder auf der Pfanne durchhitzt mit Citronenscheiben oder Rührei ern.

240. Aal, mariniter.

Der Fisch wird so lange mit Salz berieben, bis der Schleim gänzlich von der Haut entfernt ist, dann häufig in kaltem Wasser gewaschen und mit einem Tuch sorgfältig getrocknet. Hierauf schneidet man die Bauchseite der Länge nach auf, nimmt die Eingeweide heraus, wäscht das Innere sauber aus und schneidet den Fisch in Stücke, die man, mit Salz bestreut, 2—3 Stunden stehen läßt. Alsdann bratet man sie in etwas ausgeschmolzener Butter über Kohlenfeuer auf einem Rost hübsch braun und läßt sie erkalten. Inzwischen kocht man 1 Stof Weinessig mit etwas Salz, Pfeffer- und Gewürzkörnern, einigen Chalotten, Lorbeerblättern und Citronenscheiben $^1/_4$ Stunde und gießt den Essig erkaltet über die in einem Glase aufgeschichteten Aalstücke, beschwert sie mit einem Stein und stellt das Gefäß an einen kühlen Ort, wo die Fische sich einige Wochen frisch erhalten (s. auch 235).

241. Brachs mit Biersauce.

Man schuppt den Fisch (235), nimmt ihn aus, wäscht ihn, spaltet ihn der Länge nach, schneidet ihn in Stücke und läßt diese mit Salz bestreut 1 Stunde liegen. Inzwischen kocht man so viel schwaches Bier (oder halb Bier und Wasser), daß der Fisch davon bedeckt wird, mit 2 Petersilienwurzeln, 1 Zwiebel, Pfeffer, Gewürz, 1 Lorbeerblatt ca. $^1/_2$ Stunde, legt 1 Löffel Butter, Salz, etwas Essig oder Citronensäure und die Fischstücke hinein und kocht sie gar (235), hebt den Fisch auf eine Schüssel, daß er wieder heil aussieht und stellt ihn warm. In die Sauce thut man einen geriebenen Pfefferkuchen, kocht sie damit recht tummig, giebt einen Theil der Sauce durch ein Sieb über den Fisch, den anderen in die Sauciere. Sollte die Sauce nicht dick genug sein, so tummt man sie mit etwas Kartoffelmehl an. — Abgekochte Kartoffeln werden dazu servirt.

Statt des Bieres nimmt man auch Rothwein. Die Behandlung ist dieselbe.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

242. Brachsen in Gallert.

Die Brachsen werden geschuppt (235), das Innere herausgenommen und rasch mit kaltem Wasser ausgespült, damit das Blut nicht daran bleibt, dann auf ein Brett gelegt, in dreifingerbreite Stücke geschnitten und mit Salz bestreut. Inzwischen wird so viel Wasser, daß der Fisch kaum bedeckt ist, mit Pfeffer, englischem Gewürz, Lorbeerblättern, 2 Zwiebeln aufgekocht, die Fischstücke hineingelegt, unter fleißigem Schäumen gar gekocht, etwas Essig und, wenn nöthig Salz hinzugefügt. Hierauf legt man den Fisch mit einem Schaumlöffel recht vorsichtig auf ein Brett, zieht alle schwarze und graue Haut von den Stücken, kehrt sie zur Seite und zieht vorsichtig die Rückgratgräte mit den Bauchgräten heraus, so daß die Stücke heil bleiben, füllt sie in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Schüssel oder Form, die man nach Gefallen mit grünen Blättern oder Citronenscheiben auslegt. Glaubt man die Suppe noch zu lang und daß sie nicht binde, so hat man sie nur ein wenig mehr zuzukochen oder einige Blättchen aufgelöste Gelatine (10) hinzuzufügen; ein kleines Stück Zucker giebt einen milden Geschmack. Zu ein Haarsieb deckt man dann ein reines leinenes Tuch, legt es auf die Schüssel mit dem Fisch und gießt die Suppe so heiß hinein. Einen Tag vor dem Gebrauche muß der Gallert gekocht werden, sonst gallert er nicht.

243. Gekochter Brachs.

Man schuppt den Fisch, nimmt ihn aus (235) und läßt ihn mit Salz bestreut 1—2 Stunden liegen. Inzwischen kocht man Wasser mit 1—2 Petersilienwurzeln, 2—3 Zwiebeln, Pfeffer, Lorbeerblatt und englischem Gewürz ca. $^1/_2$ Stunde, legt dann den abgetrockneten Fisch, daß er reichlich mit Wasser bedeckt ist, und ca. 1 Hand voll Salz hinein und kocht ihn gar (235).

Man reicht dazu zerlassene Butter und präparirten Meerrettig (412).

244. Gebratene Butten.

Butten werden ausgenommen, gewaschen und mit Salz bestreut. Nachdem sie $^1/_2$ Stunde so gelegen, werden sie mit Ei, Mehl und Reibbrod panirt (30) und in Butter oder Fett von beiden Seiten hübsch braun gebraten.

245. Gekochte Butten.

Die Butten werden ausgenommen, gewaschen und in leichtem Salzwasser abgekocht. — Eine Einbrenne (25b) verdünnt man mit der Fischbrühe, kocht sie mit 1 Löffel saurem Schmant, fein gehackten

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

grünen Petersilienblättern und etwas Schnittlauch durch, gießt diese Sauce über die Fische und reicht abgekochte Kartoffeln dazu.

Man servirt sie auch mit einer holländischen (406), Senf- (419) oder Kapernsauce (402).

246. Gekochter Dorsch.

Man wäscht den Fisch, nimmt ihn aus (235), wäscht ihn nochmals, kocht ihn in Salzwasser gar (235) und giebt dazu zerlassene Butter (400), Senf- (419), Eier- (268), Kapern- (402) oder holländische Sauce (406).

247. Fischgallert.

Einen Brachs, Alant oder Karpfen nimmt man aus, wäscht ihn sauber, ohne ihn zu schuppen, thut ihn in Wasser, das mit Salz, Lorbeerblatt, Zwiebel und Gewürz aufgekocht ward, läßt ihn gar kochen, legt ihn auf ein Brett, entfernt die Haut und die Gräten, und zerlegt ihn in kleine Stücke. Eine Fischfarce (167) rollt man in Form einer dünnen Wurst in ein Mousseline-, oder mit Butter bestrichenes Leintuch, kocht sie in der Fischbrühe gar, schneidet sie, erkaltet, in dünne Scheiben, thut diese mit den Fischstücken abwechselnd in eine präparirte Form und gießt die Fischbrühe, die man mit Essig, einer Prise Zucker und einigen Blättchen aufgelöster Gelatine (10) vermischt hat, abgekühlt durch ein feines Sieb darüber.

Man servirt den Gallert mit präparirtem Meerrettig (412) oder einer Mayonnaisensauce (410).

Reste eines großen Fisches lassen sich auf diese Art gut verwenden. Zur Farce nimmt man einen kleinen Hecht und kocht Kopf und Gräten desselben mit obengenanntem Gewürz und Gelatine zum Aspic.

248. Fischplätzchen.

Gekochte Fische oder deren Ueberbleibsel werden von den Schuppen, Haut und Gräten befreit, fein gehackt und in geschmolzener Butter durchgeschwitzt. Sodann werden in Milch geweichtes Brod, 2 Eier, Salz, ½ geriebene Zwiebel, Citronenschale, Muskatblüthe und Pfeffer dazu gemischt, runde Cotelettchen daraus geformt, paniert (30) und in Butter oder Fett gebraten.

249. Hecht blau zu kochen.

Nachdem der Fisch gereinigt (235), krümmt man ihn, indem man den Schwanz mittelst einer Nadel oder eines Bindfadens im Maule befestigt, — legt ihn in eine Schüssel und übergießt ihn mit kochendem Essig. Inzwischen kocht man Wasser mit Salz, 1 Zwiebel,

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Pfeffer, Gewürz und Lorbeerblatt gut durch, thut den Hecht hinein, läßt ihn 5 Minuten darin kochen, schäumt ihn und läßt ihn noch ca. $^1/_2$ Stunde warm stehen, ohne daß er weitersiedet.

Man garnirt ihn mit Petersilienblättern, Citronenscheiben und abgekochten Kartoffeln und giebt zerlassene Butter und Meerrettig (412) dazu.

250. Gebratener Hecht.

Mittelhechte, auch Spiegelhechte genannt, werden geschuppt (235), ausgenommen, gewaschen, der Länge nach gespalten, in Stücke geschnitten, die mit Salz bestreut, $^1/_2$ Stunde liegen müssen. Ein Löffel Butter oder Fett wird in der Pfanne braun gemacht, die Fischstücke in Ei, Mehl und Reibbrod zu gleichen Theilen gewühlt, und von beiden Seiten braun gebraten.

Man giebt abgekochte Kartoffeln und Strickbeersaft oder rothen Kohlsalat dazu.

251. Gefüllter Hecht.

Nachdem ein großer Hecht geschuppt und gereinigt ist (235), wird ihm der Bauch aufgeschnitten, das Eingeweide herausgenommen und die Gräten vorsichtig entfernt, so daß die Haut nicht beschädigt wird. Nun füllt man ihn mit einer Fischfarce (167), die man mit der fein gehackten Hechtleber vermischt, näht den Bauch zu, spickt den Fisch von beiden Seiten, bestreut ihn mit Salz, legt ihn auf die Pfanne, begießt ihn mit ausgelassener Butter und läßt ihn unter Zufüllen von etwas Bouillon oder Wasser und fleißigem Begießen in $^1/_2$—$^3/_4$ Stunde im Ofen gar backen.

Abgekochte Kartoffeln und eine Kapern- (402) oder holländische Sauce (406), zu der man die Butter, in welcher der Hecht gebraten ist, mit verwenden kann, werden dazu servirt.

252. Gefüllter Hecht (russisch).

Man schuppt den Hecht, schneidet ihn längs des Rückgrates auf und löst behutsam, damit die Haut nicht zerrissen wird, alles Fleisch und die Gräten aus derselben. Vom Fleische bereitet man eine Farce nach 167, vermischt sie mit einigen gehackten Sardellen, füllt die Farce in den Fisch, näht ihn zu, belegt ihn mit feinen Spähnen, umbindet ihn, damit er nicht die Form verliert und bratet ihn, wie den gespickten Hecht, mit Butter und saurem Schmant (253). Dann legt man ihn auf eine Schüssel, befreit ihn von Spähnen und Schnur und begießt ihn mit der nachgebliebenen, durchgelassenen (28) Sauce.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

253. Gespickter Hecht.

Den geschuppten und gereinigten Hecht spickt man wie einen Hasen, besalzt und bestreut ihn mit Reibbrod. Einen guten Löffel Butter macht man in der Pfanne braun, legt den mit saurem Schmant bestrichenen Hecht hinein und bäckt ihn unter fleißigem Begießen und Zufüllen von etwas Bouillon oder Wasser in ½ bis ¾ Stunde gar. Zur Sauce giebt man 1 Glas Rothwein, tummt sie an (25) und läßt sie durch ein Sieb.

Abgekochte Kartoffeln und Kohlsalat giebt man dazu.

254. Gestowter Hecht.

Man kocht 1 Petersilienwurzel und 2 Zwiebeln in Wasser halbweich, giebt 1 Löffel Butter, 1 Löffel sauren Schmant, Pfeffer, Salz und den gereinigten und zerschnittenen Hecht hinein, thut fein gehackte Petersilie, Citronensäure oder Kapern dazu, kocht den Hecht gar, nimmt ihn heraus und tummt die Sauce an (25). Wasser darf nur so viel genommen werden, daß der Fisch bedeckt ist. — Die Leber, bekanntlich das Wohlschmeckendste am Hecht, muß mitgekocht und, in Scheibchen zerschnitten, in der Sauce, die durch ein Sieb über den Hecht gegossen wird, mit servirt werden.

Abgekochte Kartoffeln giebt man dazu.

255. Hechtroulade (russisch).

Einen ca. 3 Pfd. schweren Hecht schuppt man (235), läßt ihn mit Salz bestreut einige Zeit stehen, wäscht ihn sauber und trocknet ihn mit einem Tuche ab. Dann schneidet man den Kopf ab, spaltet ihn längs dem Rückgrate, entfernt vorsichtig, damit die äußere Haut nicht beschädigt wird, alle Gräten und breitet ihn auf einer Serviette aus. Von 3 Eiern bereitet man ein Rührei nach 131, giebt das von den Gräten geschabte und fein gehackte Fischfleisch, 5—6 fein gehackte Sardellen, ½ geriebene Zwiebel, ½ in Milch geweichtes und ausgedrücktes Weißbrod, 1 Löffel Butter, etwas geriebene Muskatnuß, feinen Pfeffer, Gewürz und Salz nach Geschmack hinzu, verrührt die Farce gut und streicht sie über den ausgebreiteten Fisch, rollt ihn zusammen, wickelt ihn in die Serviette, umbindet und kocht ihn in Wasser, das mit den Fischgräten, Salz, 1 Petersilienwurzel, 1 Zwiebel, Pfeffer, Gewürz und 2—3 Löffeln Essig aufgekocht ist, in ca. ½ Stunde gar, — nimmt die Roulade heraus, legt sie, erkaltet, eine Nacht unter eine leichte Presse (16), entfernt dann die Serviette und servirt die Roulade in Scheiben mit aus der Brühe bereitetem Aspic (122), einer Senf- oder Mayonnaisen-Sauce (419, 410).

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

256. Kabeljau (Stockfisch).

Frisch gesalzener Kabeljau muß einen ganzen Tag, in öfter zu erneuerndem Wasser weichen; auch muß das Wasser beim Kochen zweimal gewechselt werden. Bevor der Fisch servirt wird, begießt man ihn mit Butter, die mit hartgekochten, gehackten Eiern und einigen Löffeln Bouillon rasch durchgekocht ist.

257. Gestowte Karauschen.

Die Fische müssen reingemacht, geschuppt werden (235) und mit Salz besprengt 1 Stunde stehen. Ein guter Löffel Butter wird in der Kasserolle mit einem Löffel Mehl gebrüht, 2 Löffel saurer Schmant, eine kleine Handvoll feingehackte Petersilienblatter, etwas Dill, geschnittener Lauch, feiner Pfeffer und etwas Wasser hinzugefügt und durchgehitzt. Nun werden die Fische hineingelegt (dürfen nur knapp mit der Sauce bedeckt sein) und auf kleinem Feuer gar gekocht. Zur Sauce kommt nach Belieben auch etwas Citronensäure.

Abgekochte Kartoffeln werden dazu gegeben.

258. Karpfen zu kochen.

Der Karpfen wird auf gleiche Art wie der Brachs gekocht und servirt (243).

259. Karpfen mit Rothwein.

Man schlachtet den Karpfen (235) und fängt das Blut in ½ Tasse Essig auf, schuppt und nimmt ihn aus, wäscht ihn, bestreut ihn mit Salz und legt ihn unzerschnitten in eine Kasserolle, giebt 1 Quartier Wasser, eben so viel Rothwein, das Blut, einige Citronenschalen und etwas Zucker darüber und kocht den Fisch auf starkem Feuer verdeckt gar. Dann hebt man den Karpfen behutsam auf die Schüssel, — giebt in die Sauce 1 Löffel Butter, tummt sie mit geriebenem Pfefferkuchen oder Reibbrod an, daß sie recht gebunden ist, streicht sie durch ein Sieb und servirt sie apart zum Fisch. Kartoffeln und Meerrettig (412) werden dazu gereicht.

260. Krebse zu sieden.

Die Krebse sucht man aus, damit kein todter sich unter ihnen findet, wäscht sie und setzt sie in kochendem Salzwasser auf's Feuer, indem man noch eine Hand voll Kümmel hinzugiebt. Sind die Krebse gar, so steckt man zwei Mal ein glühendes Eisen in den Kessel, wodurch sie eine helle rothe Farbe erhalten.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

261. Abgekochter Lachs (Taimchen).

Der Fisch wird mit einem Messer abgeschabt, ausgenommen und mit gesalzenem Wasser und Gewürz gar gekocht (235).

Man reicht dazu zerlassene (400) oder tuminige Butter (401) die man durch Hinzuthun von Krebsbutter, Krebsschwänzen, Spargeln, Morcheln, Champignons 2c. verfeinert, eine holländische (406) Kapern (402)- oder Mayonnaise-Sauce (409 und 410).

262. Gebratener Lachs.

Man nimmt dazu ein Rippenstück, zerschneidet es in 2 fingerbreite Stücke, bestreut diese von beiden Seiten mit Salz, läßt sie eine Weile damit durchziehen, wühlt sie in Ei und Reibbrod mit Mehl gemischt, macht einen Löffel Butter braun, legt die Lachsstücke hinein und bratet sie von beiden Seiten hübsch braun.

Man reicht abgekochte Kartoffeln, Citronenscheiben, Stickbeersaft oder frischen Gurkensalat dazu. Auch ist er eine empfehlenswerthe Beigabe zu frischen Gemüsen.

263. Gestowter Lachs.

Der Lachs wird in Stücken oder auch ganz in die Kasserolle gelegt, daß die Haut nach oben liegt, mit 1 Löffel Butter, saurem Schmant, so viel Wasser, daß der Fisch knapp bedeckt ist, Pfeffer und Salz auf kleinem Feuer langsam gar gedünstet. 1 Löffel Mehl fuetet man in etwas Butter, rührt es in die kochende Brühe, fügt Citronensäure und fein gehackte Petersilie dazu, kocht Alles durch und servirt den Fisch in der Sauce mit abgekochten Kartoffeln.

Durch Hinzuthun von Krebsbutter, Krebsschwänzen, Champignons 2c. kann man die Speise verfeinern.

264. Lachs mit Carotten oder Erbsen.

Ein Stück Lachs wird in die Kasserolle gelegt, die Haut nach oben, mit Salz bestreut und mit so viel Wasser, daß er knapp bedeckt ist, gar gekocht. Auf der Schüssel wird er in Scheiben geschnitten und mit gestowten Carotten (185) oder Erbsen (187) reichlich übergossen.

265. Lachs-Mayonnaise.

Ein Stück Lachs wird abgekocht (261) auf eine Schüssel gelegt, mit einer Mayonnaisen-Sauce (409) übergossen und mit Aspic, Krebsschwänzen, grünem Salat, abgekochten Eiern, Radieschen 2c. geschmackvoll garnirt.

Man kann den Fisch auch in kleine Stücke theilen, diese in der Mayonnaisen-Sauce leicht umrühren, bergförmig aufschichten und auf obige Art garniren.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

266. Neunaugen zu braten.

Die Neunaugen werden gut abgewaschen, in ein tiefes, hölzernes Geschirr gelegt, mit einer großen Handvoll feinen Salzes bestreut und mit der Rückseite eines hölzernen Kochlöffels stark geklopft, daß sie recht schäumen, dann mit einem Tuche trocken abgewischt. Einen Rost macht man auf reinen glühenden Kohlen recht heiß, legt ihn mit den rein gemachten Neunaugen dicht voll, streut ganz feines Salz darüber und bratet sie auf gutem Kohlenfeuer so lange, bis sie beim Biegen brechen. Dann kehrt man sie um, streut wieder Salz auf und bratet die andere Seite wieder so lange, legt sie dann der Länge nach auf eine warme Schüssel, tropft Citronensaft darauf und bringt sie so heiß als möglich zur Tafel. Noch saftiger und schneller kann man sie im Ofen braten, der eben ausgeheizt ist und nur noch eine reine Kohlengluth hat; dann werden sie aber nicht umgekehrt, sondern müssen auf einmal gar werden.

267. Neunaugen zu marinieren.

Die gebratenen Neunaugen (266) legt man in dichten Schichten, zwischen welche man etwas Lorbeerblätter, Pfeffer und englisch Gewürz streut, in ein Gefäß, gießt 2 Theile Salzlake und 1 Theil Weinessig darüber und verwahrt sie verdeckt an einem kalten Orte.

Man servirt sie zerschnitten mit Essig und Senf oder einer Mayonnaisen-Sauce (409).

268. Sandart.

Der Sandart wird, nachdem er geschuppt, ausgenommen (235) und gewaschen, in scharfem Salzwasser, mit einigen mit Nelken gespickten Zwiebeln, gar gesotten. Man garnirt den Fisch mit Petersilienblättern und abgekochten Kartoffeln und giebt eine Eier- (s. u. holländische [406] oder Mayonnaisen- [419]) Sauce dazu.

Zur Eiersauce brüht man 1 Löffel Butter mit einer Messerspitze Mehl, giebt 1 Quartier süßen oder sauren Schmant, 1 Theelöffel Senf und etwas von der Fischbrühe dazu, kocht die Sauce durch und thut zuletzt 2—3 hartgekochte, feingehackte Eier hinein.

269. Schleie, gestowte.

Die Fische werden gereinigt (235), aufgeschnitten und nachdem die Eingeweide herausgenommen sind, in Stücke geschnitten und diese mit einem Tuch getrocknet. Dann werden sie in einem verdeckten Gefäß mit etwas Wasser, 1 Kochlöffel Reibbrod, 1 Kochlöffel Butter, 1/2 Stof süßem Schmant, 2 geriebenen Zwiebeln, Salz, Pfeffer und Muskatnuß, unter häufigem Schütteln gar gekocht.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

270. Stinte, gekochte.

Man reinigt die Stinte, läßt den Rogen oder die Milch darin, wäscht sie mit kaltem Wasser ab und legt sie in eine Kasserolle, thut einige kleine Zwiebeln, etwas ganzen Pfeffer, einige Stücke Rinde von Grobbrod dazu, kocht sie in scharfem Salzwasser gar und legt dann einige Kohlen hinein, wodurch der unangenehme Geruch abgezogen wird. — Kartoffeln und eine Senfsauce (419) werden dazu gegeben.

271. Stinte, gebacken.

Die Fische werden eben so rein gemacht, wie in 270 angeführt, doch nicht zu weich abgekocht; man läßt sie eine Weile trocknen, schneidet den Kopf ab, wühlt sie in Ei, Reibbrod und Mehl ein und bäckt sie in braun gemachter Butter.

272. Stockfisch.

Der ausgeweichte Fisch wird den Abend zuvor in kaltes Wasser gelegt, den andern Tag vor dem Kochen löst man die Haut ab, legt ihn in eine Serviette, läßt 3 Finger breit Raum, damit er Platz zum Quellen hat, bindet ihn fest, legt eine Fleischgabel über den Feldkessel und befestigt ihn daran, damit er den Boden nicht berührt, setzt ihn mit kaltem Wasser auf's Feuer und läßt ihn so lange stehen, bis starke Blasen nach oben kommen, dann nimmt man die Serviette heraus und läßt das Wasser durch einen Durchschlag ablaufen. Hierauf legt man den Fisch auf eine durchlöcherte Schüssel, streut ein wenig Salz und gestoßenen Ingwer darauf und giebt ihn mit gekochten, gereinigten Kartoffeln und tummiger Butter (401) zur Tafel.

273. Strömlinge, gekochte.

Die Fische müssen gewaschen, die Eingeweide herausgenommen, wiederum gewaschen werden und eine Weile besalzen stehen. Wasser wird mit 1 Zwiebel, Salz und Gewürz aufgekocht, die Fische hineingethan und gar gekocht (235).

Abgekochte Kartoffeln und eine Kapernsauce (402) werden dazu gereicht.

274. Strömlinge, gebratene.

Die Fische werden gereinigt und gesalzen (273), in Ei, Reibbrod und Mehl (oder auch Mehl allein) panirt, in Butter oder Oel von beiden Seiten braun gebraten und mit Kartoffeln, Citrone oder Strickbeersaft gegessen.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

275. Wengallen, gestowte.

Nachdem man den Fischen die Eingeweide herausgenommen hat, schneidet man sie in Stücke (235), wäscht sie, kocht sie mit 1 Löffel Butter, einigen geriebenen Zwiebeln, etwas feingehacktem Schnittlauch, Petersilienblättern, 1 Löffel Reibbrod, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und $^1/_2$ Stof süßem Schmant, in einem verdeckten Gefäß gar und legt zuletzt, wenn die Sauce tummig ist, den Saft einer Citrone dazu.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

VII. Abtheilung.

Fleischspeisen.

A. Rindfleisch.

276.

Gutes gesundes Mastfleisch darf weder blaßröthlich noch tiefpurpurroth sein, sondern muß ein marmorirtes Aussehen haben, herrührend von zwischenliegendem Fett; auch fühlt es sich fest an und macht den darauf drückenden Finger kaum naß, während schlechtes Fleisch Flüssigkeiten austreten läßt.

Zum Braten im Ofen wählt man das Filet oder Häschen (der zarteste Theil des Rindes), die dicken, kurz abgehauenen Rippen (das sogenannte Roastbeef) oder ein Sackstück. — Zum Schmoren im Graben ist das Sack- und Schwanzstück empfehlenswerth. Tüchtiges Klopfen mit einem Holzhammer macht das Fleisch mürbe, doch hat dies stets gegen den Faden und kurz vor dem Gebrauch zu geschehen. — Rindfleisch wird nicht gewässert, sondern nur leicht in kaltem Wasser abgewaschen. — Das zu bratende Fleisch darf nicht zu stark mit Salz eingerieben werden, da es dadurch zähe wird, auch darf es nicht besalzen stehen bleiben, sondern muß gleich in den heißen Ofen (1). — Ein Braten kann nur durch sehr fleißiges Begießen saftig erhalten werden. Um ihn nicht zu entkräften, ist das Hineinstechen mit einer Gabel zu vermeiden.

Um das Fleisch längere Zeit — mehrere Wochen, ja selbst Monate — frisch zu erhalten, verwendet man Salicylsäure in folgender Weise: in einer Lösung von 300 Theilen Wasser und 1 Theil Salicylsäure (auf 1 Span ungefähr 2—2½ Loth) läßt man das Fleisch, je nach der Größe des Stückes, ¼—1 Stunde lang weichen, dann abtropfen und bewahrt dasselbe in einem verschließbaren Topfe oder Holzgefäße auf. — Vor der Verwendung muß das Fleisch sorgfältig abgespült und gewaschen werden.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

277.
Ueber die Bereitung der Saucen zu den verschiedenen Braten.

Nachdem der Braten herausgenommen und warm gestellt, wird die Sauce, wenn nöthig, entfettet, die Pfanne auf's Feuer gesetzt und die angesetzte Jus mit so viel Wasser, als zur Sauce nöthig unter fortwährendem starkem Rühren mit dem Holzlöffel losgekocht (die Pfanne muß ganz blank geworden sein). Dann rührt man 1 Löffel sauren Schmant dazu, kocht die Sauce ordentlich damit durch, daß sie hübsch tunmig wird und giebt sie durch ein Sieb in die erwärmte Sauciere.

Eine gute Sauce muß kräftig, nicht salzig, gelbbraun und etwas tunmig sein. Letzteres wird sie meist genügend durch den sauren Schmant; — sollte dies einmal nicht ausreichend sein, wird sie mit $^1/_2$ Theelöffel, in wenig Wasser ausgerührtem Kartoffelmehl angetunmt (25). Ist die Sauce einmal etwas zu salzig oder zu dunkel gerathen, kann sie durch süße Milch verbessert werden.

---

278. Roastbeef.

Man läßt 1 Löffel Nierenfett in der Pfanne heiß werden, legt dann das mit Salz bestreute ca. 15—20 Pfd. schwere Roastbeef (von dem das Lappenstück und ein Theil des das Häschen bedeckenden Nierenfettes abgeschnitten ist) hinein, so daß das Häschen nach oben zu liegen kommt, schiebt es in den stark geheizten Ofen und läßt es unter fleißigem Begießen (das sehr wichtig ist) $1^1{}_2$ bis 2 Stunden braten. — Die Sauce wird entfettet und durch ein Sieb gestrichen.

Soll der Braten heil servirt werden, so ist es empfehlenswerth, ihn $^1/_2$ Stunde vor dem Anrichten auf die andere Seite zu kehren, ihn mit etwas Reibbrod zu bestreuen und unter fleißigem Begießen braun zu braten.

279. Boeuf à la mode.

Aus einem Rippen- oder Schwanzstück (276) von 8—10 Pfd. entfernt man alle Knochen, klopft und wäscht es, legt es auf ein Brett, reibt es mit Salz und Pfeffer ein, wickelt es zusammen, umbindet es, legt es in einen Topf, gießt mit 1 Citronenschale aufgekochten Weinessig erkaltet darüber und läßt es 1—2 Tage verdeckt stehen. — In einem Grapen läßt man 1 Löffel Nierenfett heiß werden, legt das Fleisch darauf, läßt es bei häufigem Wenden braun werden, giebt den Saft 1 Citrone, etwas geriebenes Grobbrod und etwas Wasser dazu und läßt es $2^1/_2$—3 Stunden bei häufigem Begießen verdeckt weich schmoren. — Die Sauce (277) wird entfettet und mit etwas saurem Schmant und Mehl angetunmt und durch ein Sieb zum Theil über den Braten, die übrige in die Sauciere gegeben.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

280. Boeuf à la mode mit Trüffeln.

Das von den Knochen befreite, mit Salz und Pfeffer eingeriebene Rippenstück (279) wird mit Speckstreifen und Trüffelstücken gespickt, fest zusammengebunden und in einem Graden mit 1 guten Löffel hellbraun gemachter Butter, einigen Speckscheiben und einigen Löffeln Bouillon oder Wasser in 2—3 Stunden weich geschmort. Dann wird das Fleisch in einer Schüssel warm gestellt, — die Speckscheiben herausgenommen, das Fett abgeschöpft, die Sauce mit etwas Bouillon, Citronenschale, einigen in Scheiben geschnittenen Trüffeln und 1 Löffel saurem Schmant durchgekocht (277) und zuletzt mit 1 Glas Madeira durchgehitzt. Sie wird zum Theil über das in Scheiben geschnittene Fleisch, der Rest in die Sauciere gegeben.

281. Rinderbrust zu braten.

Man setzt die Rinderbrust wie zur Suppe auf, kocht sie bis sie halb gar ist, nimmt sie alsdann heraus, legt sie in eine Pfanne, bratet sie mit Rinderfett und bestreut schließlich die glatte Seite mit geriebenem Käse.

282. Rinderhäschen zu braten oder schmoren.

Man zieht die Haut und Sehnen von einem Häschen (276) sorgfältig ab, spickt es wie einen Hasen von beiden Seiten und reibt es mit Salz und etwas Pfeffer ein; 1 Löffel Butter läßt man in der Pfanne hellbraun werden, legt das Häschen hinein und bratet es bei fleißigem Begießen in $^1/_2$—$^3/_4$ Stunden gar. Etwas Wasser wird von Zeit zu Zeit hinzugegossen. Zur Sauce (277) giebt man 1 Löffel sauren Schmant, nach Belieben auch 1 Glas Rothwein, tummt sie etwas an und giebt sie durch ein Sieb in die Sauciere.

Man kann das Häschen auch auf dem Feuer im Graden bei häufigem Begießen in $^1/_2$—1 Stunde verdeckt schmoren.

283. Rindfleisch mit einer Meerrettig-Sauce.

Siehe Nr. 42.

284. Rindfleisch mit Reis.

Ein Bruststück von 5 Pfd. wird gewaschen und mit 2—3 Stof siedendem Wasser auf's Feuer gesetzt. Nach dem Abschäumen werden Salz, Gewürz, 1 Zwiebel, 1 Burkane und 2 Petersilienwurzeln hinzugelegt und das Fleisch verdeckt langsam gar gekocht, bis nur noch eine geringe Menge von der Brühe vorhanden ist. Dann wird das Fleisch herausgenommen und warm gestellt. 1 Löffel Butter brüht man mit 1 Löffel Mehl, giebt $^1/_2$ Quartier süßen

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Schmant und die Fleischbrühe durch ein feines Haarsieb dazu und kocht dies zu einer tummigen Sauce.

Inzwischen wurde 1 Quartier Reis blanchirt (26), mit 1 Stof Wasser, 1 Löffel Butter und Salz in ca. 1 Stunde bei öfterem Durchrühren mit einer Bratengabel weich gedünstet. Beim Anrichten legt man den Reis bergförmig in die Mitte der Schüssel, rund herum das in Stücke geschnittene Fleisch und gießt die Sauce darüber.

285. Rindfleisch auf polnische Art.

Man klopft ein längliches Stück Rindfleisch von 5 Pfd. recht stark und setzt es mit heißem Wasser auf's Feuer. Nach dem Abschäumen legt man nur wenig Salz, 3 Lorbeerblätter, etwas Pfeffer, 1 in kleine Stücke geschnittenen Schnittkohl, 1 Sellerie, 2 Petersilienwurzeln und 1 Burkane hinzu und kocht das Fleisch gar und kurz zu. Dann wird das Fleisch in fingerdicke Scheiben geschnitten, doch so, daß die Fasern quer durchschnitten werden, und auf eine Schüssel gelegt. Indessen bräunt man in einer Kasserolle $^1/_2$ Löffel Mehl mit 1 Löffel Butter recht vorsichtig, damit das Mehl nicht brennt, legt einige Oliven oder etwas Kapern hinein und gießt durch ein Haarsieb 2—3 Quartier Fleischbrühe hinzu, kocht die Sauce stark durch, gießt sie dann über das Fleisch und umlegt es mit braun gebratenen Kartoffeln.

286. Schmorbraten.

Ein fettes Schwanzstück (276) wird, nachdem man die Knochen bis auf den kleinen Hüftknochen mitten im Fleisch fortgeschnitten und das Fleisch gewaschen hat, $^1/_4$ Stunde lang stark mit einem Holzhammer geschlagen. Darauf trocknet man es ab, spickt es nach Belieben und schmort es 1 Stunde lang im Graper in brauner Butter und etwas Fett von allen Seiten gut braun, streut dann Salz auf und gießt etwas kochendes Wasser hinzu, aber nicht auf das Fleisch und später immer kaltes Wasser nach, damit die Sauce tummig wird. — Eine Scheibe geräucherten Speck unter den Braten gelegt, schützt ihn vor dem Anbrennen und 1—2 Löffel Essig zur Sauce gegossen, giebt derselben einen angenehmen Geschmack. Wenn der Braten fertig ist, gießt man das Fett und die überflüssige Sauce ab und richtet nur so viel, als gerade zur Mahlzeit gebraucht wird, mit 1 Löffel saurem Schmant zu (277). — Ein Braten von 20—25 Pfd. braucht 5—6 Stunden, um vollkommen weich zu werden; saftig wird er aber nur durch fleißiges Begießen alle 10 Minuten bei nicht zu großem Feuer.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

287. Sauerbraten.

Man nimmt zu einem Sauerbraten ein fettes Schwanzstück, Sackstück oder Rinderbraten von 12—15 Pfund (276), wäscht es sauber ab und legt es in ein hölzernes oder irdenes Gefäß. Inzwischen wird schwacher Essig (am besten Bieressig) mit einigen Lorbeerblättern, heilem Pfeffer und Gewürz aufgekocht und heiß über das Fleisch gegossen. Wenn es abgekühlt ist, wird es mit einem Brett bedeckt, mit einem Stein beschwert und im Winter, bei einmaligem Umwenden 8 Tage darin gelassen. Im Sommer thut man besser, es nur mit einem Drahtdeckel zu bedecken, öfter umzukehren (wobei nicht die Hand gebraucht werden darf) und 4 bis 5 Tage im Essig zu lassen.

Am Tage des Gebrauches wird das Fleisch aus dem Essig genommen, abgetrocknet, stark geklopft und mit Salz eingerieben. Darauf werden in einem nicht zu breiten Grapen 2 Löffel Nierenfett heiß gemacht und das Fleisch darin gebräunt (286). Dann rührt man etwas Mehl in's Fett, läßt es braun werden und füllt so viel kochendes Wasser dazu, daß $^1/_3$ des Fleisches bedeckt ist, giebt nach einer Weile 2—3 Zwiebeln, 1—2 zerschnittene Petersilienwurzeln dazu und läßt es bei öfterem Wenden (wobei nicht mit der Gabel hineingestochen werden darf) und Begießen in 4 bis 5 Stunden verdeckt weich schmoren. Wenn die Sauce zu sehr einkocht, muß von Zeit zu Zeit etwas heißes Wasser hinzugethan werden. — Man kann auch den Essig, in dem der Braten gelegen hat, mit etwas Wasser aufkochen und zum Schmoren gebrauchen. — Kurz vor dem Anrichten hebt man das Fleisch aus dem Grapen, tunkt, wenn es nöthig, die Sauce mit etwas Mehl an (277), kocht sie mit 1 Löffel saurem Schmant durch (falls sie zu sauer, ist $^1/_2$ Quartier süße Milch zu empfehlen) und streicht sie durch ein Sieb.

288. Falscher Hase (Fleischpudding).

1 Pfd. Rind- und 1 Pfd. mageres Schweinefleisch werden sorgfältig geschabt (23), $^1/_4$ Pfd. Nierenfett fein gehackt und mit 2 in Milch geweichten Weißbroden, 4—6 entgräteten, fein gehackten Sardellen, 1 geriebenen Zwiebel, Salz, feinem Pfeffer und Gewürz nach Geschmack und 4 Eiern (die einzeln zugerührt werden müssen) schaumig gerührt. — Aus dieser Farce formt man ein längliches Brod, bestreut es mit Mehl und Reibbrod und bratet es mit Butter unter Zufüllen von etwas heißem Wasser in 1 bis $1^1/_2$ Stunden gar. — Der Satz wird mit etwas Wasser losgekocht (277), entweder mit Citronensäure, Kapern, Champignons, Morcheln oder Sardellen und 1 Löffel saurem Schmant durchgekocht.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

289. Ragout von Rinderbraten.

Eine braune Einbrenne (25 c) verdünnt man mit Bratensauce und etwas Bouillon, giebt 1/2 Quartier sauren Schmant, etwas geriebenen Pfeffer und Gewürz und 1—2 Lorbeerblätter dazu, kocht Alles durch, thut Champignons, in Scheiben geschnittene saure Gurken oder Pfeffergurken, auch Kapern und Citronensäure hinein, läßt die Sauce noch einmal aufkochen, legt dann das in feine Scheibchen geschnittene Fleisch (ca. 1 Teller voll) in die Sauce, und läßt es nur heiß werden, nicht kochen, weil es dadurch zähe wird.

290. Rindfleisch zum Klops vorzubereiten.

Das beste Fleisch zu allen Steaks- oder Klopsarten ist das Häschen und das Rippenfleisch (das sogenannte Beefsteak). Zu geschabtem Klops nimmt man das Fleisch vom Sack- oder Schwanzstück, schneidet es in Scheiben, klopft diese und schabt das Fleisch dann sorgfältig mit einem Messer, alle Sehnen dabei entfernend.

Alles Fleisch muß gegen den Faden geschnitten, je nach Vorschrift mehr oder weniger geklopft und erst kurz vor dem Braten mit Salz und Pfeffer bestreut werden. Die zu bratenden Fleischstücke legt man in die heiße Butter, und sticht beim Wenden nicht mit der Gabel in das Fleisch, weil es dadurch an Kraft einbüßt. — Die Saucen werden ebenso wie die Bratensaucen (277) bereitet.

291. Beefsteak.

Zum Beefsteak nimmt man das Filet oder Häschen, (3 Pfd. reichen für 6 Personen) entfernt alle Haut und Fettstückchen, schneidet es in 2 fingerdicke Scheiben (290), klopft diese mit dem Klopfholz von beiden Seiten, bestreut sie kurz vor dem Braten mit Salz und etwas Pfeffer, macht in der Pfanne 1 reichlichen Löffel Butter hellbraun, legt die Fleischstücke hinein und bratet sie schnell auf starkem Feuer erst auf der einen dann auf der andern Seite, — legt sie auf eine warme Schüssel, gießt die Butter durch ein Sieb darüber, bestreut das Fleisch mit geschabtem Meerrettig und legt abgekochte oder auch gebratene Kartoffeln herum.

292. Steaks von Rindfleisch.

Recht fettes Rippenfleisch oder Häschen wird in Scheiben geschnitten (290) und von beiden Seiten leicht geklopft. Kurz vor dem Braten bestreicht man die Fleischstücke von beiden Seiten mit Butter, bestreut sie mit Salz und Pfeffer, legt sie auf den Rost, bratet sie auf starkem Kohlenfeuer rasch braun, schichtet sie in einer Kasserolle dicht auf einander, streicht zwischen jedes Stück etwas Butter und drückt sie auf dem Feuer leicht mit dem Löffel, bis sie etwas Sauce geben. Dann legt man die Steaks auf eine Schüssel, schabt Meerrettig darüber und giebt Kartoffeln dazu.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Vorzüglich schmackhaft ist das Steaks, wenn man zum Braten Steinkohlen nimmt. In Ermanglung eines Rostes kann man das Fleisch auch auf einer Pfanne schnell mit Butter braten.

293. Cotelettes von Rindfleisch. (Häschen).

Von dem Häschen werden ½ Finger dicke Scheiben geschnitten (290), dieselben mit einem Holzhammer überklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut, in zerklopftes Ei getaucht, in Mehl und Reibbrod umgewandt und dann in einer Pfanne in heißer Butter recht rasch auf beiden Seiten braun gebraten. Man giebt die Butter, in der die Cotelettes gebraten sind, dazu und garnirt die Schüssel mit geschabtem Meerrettig und braun gebackenen Kartoffeln.

294. Englischer Zwiebel-Klops.

2½—3 Pfd. weiches Rindfleisch vom Rinderbraten, Rippenstück oder Häschen werden in fingerdicke Scheiben (290) geschnitten und mit einem Holzhammer recht lange leicht geklopft, damit das Fleisch mürbe wird, ohne jedoch zerrissen zu sein. Indessen werden einige Zwiebeln in Scheiben geschnitten, in einer Pfanne mit Butter weich gebraten und heißgestellt; dann wird noch etwas Butter oder gutes Nierenfett heißgemacht, das Fleisch hineingelegt, mit Salz und Pfeffer bestreut und rasch von beiden Seiten braun gebraten. Nun wird das Fleisch auf eine Schüssel gelegt, saurer Schmant auf die Pfanne gethan und die Sauce (277) so lange gekocht, bis sie dickig wird und nicht mehr roh schmeckt. — Beim Anrichten giebt man die Zwiebeln auf das Fleisch, gießt die Sauce darüber und legt abgekochte Kartoffeln herum. — Eine sehr wohlschmeckende Zugabe zum Klops ist gekochter oder gebackener Schnittkohl.

295. Klops, Flicker-.

Man klopft 2—3 Pfd. weiches Rindfleisch, welches in Scheiben geschnitten ist, so stark, daß es fast gänzlich zerrissen ist, schabt es mit einem Messer und befreit es dabei von allen Sehnen. Hierauf kocht man einige feingeschnittene Zwiebeln, (besser eine geriebene Zwiebel) mit 1 Löffel Butter in einer Kasserolle weich, giebt etwas Salz, feinen Pfeffer und 1 reichlichen Löffel sauren Schmant hinein, kocht diese Sauce gut durch, thut kurz vor dem Anrichten das geschabte Fleisch hinein und rührt es nur so lange auf dem Feuer, bis es anfängt weiß zu werden.

296. Klops, gebratener.

Nachdem weiches Rindfleisch feingehackt worden ist und alle Sehnen ausgesucht sind (23), wird es mit etwas Salz in eine Schüssel gelegt und mit einigen Löffeln süßer Milch übergossen,

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

dann ruhig stehen gelassen, bis die Milch sich ins Fleisch gezogen hat; auch kann man ein kleines Stückchen in Milch aufgeweichtes Weißbrod hinzuthun. Von dieser Masse werden kleine Plätzchen geformt, dieselben auf einer Pfanne in vorher gebräunter Butter rasch braun gebraten und dann in eine verdeckte Schüssel gelegt. Zu der braunen Butter in der Pfanne (277) legt man einige Löffel süßen Schmant, kocht die Sauce auf und gießt sie über den Klops.

297. Klops, geschmorter.

Man schneidet 2 Pfd. weiches Rindfleisch in fingerdicke Scheiben (290), klopft jedes Stück dünn aus und bestreut es mit etwas Mehl und Salz. In einem eisernen Kesselchen läßt man indessen 1 kleinen Löffel Butter und ebensoviel feingehacktes Nierenfett ausschmelzen, legt das Fleisch hinein und bratet es auf kleinem Kohlenfeuer hellbraun. Dann fügt man 1 feingeschnittene Zwiebel, 2 Löffel geriebenes grobes Brod, 2 Lorbeerblätter und abgeschälte rohe Kartoffeln hinzu, gießt soviel kochendes Wasser (oder besser Bouillon) darauf, daß das Fleisch bedeckt ist, und schmort es gut verdeckt 1 Stunde im Ofen.

298. Königsberger Klops.

1 Pfd. weiches Rindfleisch und $^1/_2$ Pfd. Schweinefleisch werden recht fein geschabt, wobei alle Sehnen sorgfältig entfernt werden müssen, oder durch die Hackmaschine getrieben (23) mit 1—2 Eiern, 1 geriebenen Zwiebel, $^1/_4$ Pfd. feingehackter Sardellen (die von Haut und Gräten befreit wurden) $1^1/_2$ in Milch geweichtem Weißbrod, der abgeriebenen Schale von $^1/_4$ Citrone, etwas feingestoßenem Pfeffer und Gewürz gut vermischt und aus dieser Farce runde Klöße geformt. 1 reichlichen Löffel Butter schmort man in einer Kasserolle mit 2 Eßlöffeln Mehl bräunlich, giebt $^1/_8$ Pfd. feingehackte Sardellen, $^1/_2$ geriebene Zwiebel, 1 Theelöffel Kapern, $^1/_2$ Eßlöffel französischen Senf, $^1/_2$ Eßlöffel Essig, 2 Löffel weißen Wein, ein wenig feinen Pfeffer, kochendes Wasser oder Bouillon, soviel daß die Sauce noch recht sämig ist und Zucker nach Geschmack dazu, kocht alles gut durch, legt die runden Klöße hinein und läßt sie verdeckt in ca. $^1/_4$—$^1/_2$ Stunde gar dünsten (27).

Man servirt den Klops in der Sauce und giebt abgekochte Kartoffeln dazu.

299. Ofen-Klops.

3—4 Pfd. weiches Fleisch (vom Rinderbraten oder Sackstück) wird in handgroße, fingerdicke Scheiben geschnitten (290) und leicht geklopft. Dann legt man in eine Kasserolle oder Backform schichtweise etwas gehacktes Nierenfett, eine Lage Fleisch, das man mit

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Salz, feinem Pfeffer, 1 Lorbeerblatt und etwas geriebener Zwiebel bestreut, dann geschälte rohe, in dicke Scheiben geschnittene Kartoffeln, nach Belieben auch würfelig geschnittenen Schnittkohl, — wieder Nierenfett, Fleisch ꝛc. Obenauf thut man einige Schwarzbrodrinden und gießt so viel kochendes Wasser darüber, daß das Fleisch fast bedeckt ist, — verschließt die Kasserolle mit einem gut passenden Deckel und läßt den Klops im Ofen (1) 2—3 Stunden langsam schmoren. Vor dem Serviren werden die Brodrinden entfernt und der Klops ausgestürzt.

300. Rollklops.

Ausgeklopfte Rindfleischscheiben (290) bestreicht man mit einem Gemisch von Nierenfett, Reibbrod oder geriebenem Schwarzbrod, einem abgeweichten, von Haut und Gräten befreiten, fein gehackten Hering oder Sardellen, 1 fein geschnittenen oder geriebenen Zwiebel, etwas geschabtem Rindfleisch und feinem Pfeffer und Salz, rollt sie zusammen, umbindet sie mit einem Faden oder befestigt sie mit kleinen Holzspießchen, kehrt sie leicht in Mehl um und bratet sie auf der Pfanne in Butter oder Fett rasch hellbraun. Dann schichtet man die Klopse in einer Kasserolle eng neben einander, gießt die Butter, die beim Braten nachblieb und so viel heißes Wasser, daß das Fleisch bedeckt ist, darüber, giebt 1 feingeschnittene Zwiebel, etwas Gewürz, 1—2 Lorbeerblätter, 1 Löffel geriebenes Schwarzbrod dazu und läßt sie bedeckt 1—2 Stunden langsam schmoren. — Beim Anrichten hebt man die Klopse aus der Kasserolle, entfernt die Fäden oder Holzspießchen, legt sie auf eine Schüssel und gießt die Sauce durch ein Sieb darüber.

301. Gulaschfleisch.

2 Pfd. saftiges Rindfleisch (Häschen oder Beefsteak) wird in ca. zollgroße Würfel zerschnitten. Dann dämpft man 1—2 fein zerschnittene Zwiebeln in 1 reichlichen Löffel Butter weich und hellgelb, giebt das Fleisch (nach Belieben auch ½ Pfd. in Würfel geschnittenen Speck), 1 Eßlöffel in ein Läppchen gebundene Kümmelkörner, Salz nach Geschmack und etwas Bouillon (soll das Gericht feiner sein, auch ein Glas Madeira) dazu, läßt das Fleisch gut zugedeckt ca. 2 Stunden dünsten (27) und würzt es zuletzt mit einer Messerspitze Paprika. — Vor dem Anrichten nimmt man den Kümmel heraus und garnirt das Fleisch mit geschmorten kleinen Kartoffeln.

302. Rindfleischplätzchen.

1 Pfd. fein geschabtes oder gehacktes (23) Rindfleisch und etwas Rinderfett vermischt man mit 1—1½ in Wasser geweichten und stark ausgedrückten Weißbroden, 1 kleinen geriebenen Zwiebel, etwas

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Salz, feinem Pfeffer und Gewürz, 1 kleinen Löffel geschmolzener Butter (die aber nicht heiß zugegossen werden darf, weil das Fleisch sonst klingig würde), 1 Ei, 1/2 Löffel saurem Schmant und etwas Mehl (auf 3 Pfd. 1 Eßlöffel), — rührt die Farce gut durch, formt runde Plätzchen daraus, die man in Mehl einwühlt und in halb Rinder- und halb Schweinefett auf nicht zu kleinem Feuer gar bratet. Sie sehen fast schwarz aus und sind eine wohlschmeckende Zugabe zu Gemüsen.

303. Plätzchen von gebratenem oder gekochtem Fleisch.

Hierzu kann man mehrere Sorten gekochtes oder gebratenes Fleisch mischen. Auf ca. 1 Pfd. fein gehacktes Fleisch nimmt man 1/8 Pfd. Butter, rührt sie zu Schaum, klopft 2 Eier dazu, vermischt dies gut mit dem gehackten Fleisch, 1 geriebenen Zwiebel, Salz, Pfeffer, 1 Löffel Schmant und 1 in Milch geweichtem Weißbrod oder 3—4 geriebenen, am Tag vorher gekochten Kartoffeln. — Aus dieser Farce formt man 8—10 runde Plätzchen, bratet sie in heißem Fett von beiden Seiten hellbraun und servirt sie zum Gemüse.

Saftiger werden die Plätzchen, wenn etwas frisches, fein gehacktes (23) Schweinefleisch dazu genommen wird, (auf 1 Pfd. gebratenes ca. 1/4 Pfd. Schweinefleisch).

304. Ochsenzunge, frische mit brauner Sauce.

Eine frische Ochsenzunge wird gewaschen, mit kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt und die Suppe wenn sie aufkocht, sauber abgeschäumt. Alsdann legt man Salz, heilen Pfeffer, englisches Gewürz, Lorbeerblätter und einige Zwiebeln dazu und kocht die Zunge in 2—3 Stunden gar, nimmt sie aus der Suppe, zieht ihr die Haut ab, schneidet sie in ziemlich dünne Scheiben, legt diese auf eine erwärmte Schüssel und gießt folgende Sauce darüber: 1 Löffel Mehl wird hell gebräunt, 1/2 Quartier Bouillon, sowie eine feingeriebene Zwiebel, einige würfelig geschnittene Scheiben von einem nicht zu mageren Schinken, 2 Löffel Essig, 4 Kochlöffel weich gekochte Rosinen und Korinthen, einige Scheibchen Citronen, etwas Madeira und Zucker nach Geschmack werden dazu gethan, und die Masse tüchtig durchgekocht. Nach Belieben kann man auch in Würfel geschnittenes Weißbrod in Butter rösten und ehe man die Sauce servirt hineinstreuen.

305. Zungengericht.

Eine frische Zunge setzt man mit so viel kaltem Wasser, daß sie reichlich bedeckt ist, aufs Feuer, schäumt sie ab, legt Salz, 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, einige Körner Pfeffer und Gewürz dazu und kocht sie in 3—4 Stunden weich. Dann nimmt man sie aus

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

der Brühe, zieht ihr gleich die Haut ab und schneidet sie in Scheiben. Von einer Rindfleischfarce (172) werden kleine Fricandellen und kleine Zieschen präparirt. — Dann macht man eine braune Einbrenne (25 c), verdünnt sie mit der durch ein Sieb gelassenen Zungenbrühe, giebt eingemachte Barawiken, Champignons, Kapern, Essig, Zucker und etwas Portwein dazu, läßt die Sauce aufkochen, thut die präparirten Fricandellen, Zieschen und Zungenscheiben hinein und läßt sie einige Minuten darin schmoren. — Man garnirt die Speise mit Croutons oder Butterteig und Kastanien.

306. Ragout von Zunge.

3 Kalbszungen und eine Rinderzunge werden abgekocht, reingeputzt, abgezogen und in Stücke zerschnitten. — Indessen kocht man 2 Pfd. Rindfleisch mit wenig Salz, Gewürz und so viel Wasser, daß es bedeckt ist, bis die Brühe braun wird, schneidet das Fleisch in Würfel und legt dasselbe mit den Zungen- und Gaumenstücken auf eine Schüssel. Zu der Brühe giebt man etwas Cayennepfeffer, Kapern und Madeira, läßt sie aufwallen und gießt sie über das Fleisch. Gebackene Kalbsmilch oder Gehirnplätzchen werden auf den Rand der Schüssel um die Speise gelegt.

B. Kalbfleisch.

307. Ein Kalb einzutheilen.

Das Hinterviertel des Kalbes giebt den Braten; vom Vorderviertel erhält man für einen kleinen Hausstand 4 verschiedene Gänge: das Rippenstück zu Carbonade, — die Brust zu Fricassée, — das Schulterblatt zum schmoren, — Halsstück und Beinknochen zur Suppe. — Für Kopf, Füße, Lunge, Leber, Milch und Nieren wird die Verwendung unter den betreffenden Recepten vorgezeichnet. Zu allen Fricassées und Suppen muß das Kalbfleisch blanchirt (26) werden.

308. Kalbsbraten.

Der Kalbsbraten wird sauber abgewaschen, abgetrocknet und mit Salz bestreut. Einen reichlichen Löffel Butter läßt man in der Pfanne braun werden, legt den Braten hinein, daß die Nieren nach oben liegen, läßt ihn unter löffelweisem Zufüllen von etwas Wasser und unter fleißigem Begießen ca. $^1/_4$ Stunde braten. Dann kehrt man ihn um, begießt ihn mit 1 Löffel heißer Butter und bratet ihn gar, immer fleißig begießend. $^1/_2$ Stunde vor dem Anrichten schöpft man $^2/_3$ der Sauce ab, gießt sie durch ein Sieb in ein

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Schüsselchen und verbraucht sie später als Gallert zu kaltem Braten; — bestreut den Braten mit Reibbrod, und bratet ihn bei starker Oberhitze und fleißigem Begießen schön braun. Vor dem Anrichten hebt man den Braten aus der Pfanne und stellt ihn warm. Der in der Pfanne haften gebliebene Jus wird mit so viel kaltem Wasser, als zur Sauce erforderlich ist losgekocht (277), 1 Löffel saurer Schmant dazu gerührt, die Sauce durch ein feines Sieb gestrichen und in der Saucière servirt.

Ein großer Braten von 18—24 Pfd. bratet 2—2½ Stunden.

309. Kalbsbraten in Buttermilch.

Eine Kalbskeule kann im Sommer 4—6 Tage in Buttermilch frisch erhalten werden, wenn letztere alle 2 Tage erneuert wird und das Fleisch ganz darin bedeckt liegt. — Vor dem Gebrauch wird der Braten abgetrocknet, geklopft und entweder wie der vorige behandelt oder er wird an den Außenseiten von den Häuten befreit und mit feinen Speckstreifen gespickt. In der Pfanne läßt man inzwischen einige Speckscheiben und 1 Löffel Butter zergehen und bräunlich werden, legt den Braten hinein, daß die gespickte Seite nach oben liegt, bestreut ihn mit Salz und läßt ihn ½ Stunde unter sehr fleißigem Begießen stark braten. Dann wird er mit 1 reichlichen Löffel saurem Schmant bestrichen — und bei löffelweisem Zufüllen von etwas Wasser und fleißigem Begießen je nach der Größe (308) noch ½—1 Stunde gebraten. Die Sauce wird durch ein Sieb gestrichen und in der Saucière servirt.

310. Kalbsbraten, gespickter.

Siehe Nr. 309.

311. Kalbsrücken als falscher Rehbraten.

Von einem Kalbe läßt man sich den Rücken in Form eines Rehrückens aushauen, legt ihn eine Nacht in Milch, trocknet ihn, spickt ihn mit Speckstreifen (oder wenn er pikant sein soll, zur Hälfte mit Sardellenstreifen), bestreut ihn mit Salz und läßt ihn in reichlicher Butter unter löffelweisem Zufüllen von Wasser, in 1—1½ Stunden saftig und nicht zu weich braten. ½ Stunde vor dem Serviren bestreicht man ihn mit saurem Schmant. — Die Sauce wird mit ein wenig kaltem Wasser losgekocht (277) und durch ein Sieb gestrichen.

312. Kalbsbraten in der Form, mit Kartoffelüberzug.

In eine ziemlich tiefe Backschüssel wird bis zur Hälfte kalter, in Würfel zerschnittener Kalbsbraten gefüllt und einige Löffel saurer Schmant, mit 1 geriebenen Zwiebel und etwas feinem Pfeffer

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

vermischt, darüber gegossen. Abgekochte erkaltete Kartoffeln werden auf einer Reibe unmittelbar über der Backschüssel gerieben, so daß die Kartoffeln sich über dem Fleische locker anhäufen. Ist die Backschüssel fast gefüllt, so wird etwas geschmolzene Butter über die Kartoffeln gegossen, Reibbrod und feines Salz darüber gestreut und die Schüssel dann in den Ofen gestellt, bis der Ueberzug braun gebacken ist.

313. Ragout von Kalbsbraten.

Von 1 Löffel Butter und $^1/_2$ Löffel Mehl macht man eine hellbraune Einbrenne, giebt $1^1/_2$ Quartier Wasser, $^1/_2$ Quartier sauren Schmant, Salz, feinen Pfeffer, Bratensauce, 1 geriebene Zwiebel und etwas Champignonpulver hinzu und läßt die Sauce aufkochen. Darauf legt man 1 kleinen Teller voll geschälte rohe Kartoffeln hinein, kocht sie gar und giebt dann den in kleine Stücke zerlegten Braten hinein, der nur heiß werden, nicht kochen darf, weil er dadurch hart wird, giebt nach Belieben in Scheiben geschnittene Essig- oder Pfeffergurken und ein wenig Kapern hinzu.

314. Ragout von Kalbsbraten in der Form.

Kalter Braten wird in dünne, kleine Scheiben geschnitten und schichtweise mit einigen gehackten, von Haut und Gräten befreiten Sardellen oder Heringsmilch, Butterflöckchen, geriebener Zwiebel, feinem Pfeffer und einigen Kapern in eine Backschüssel gelegt, darüber etwas saurer Schmant gegossen, mit Reibbrod bestreut und in $^1/_2$ Stunde im Ofen gebacken.

Nach Belieben kann auf den Rand der Schüssel ein Kranz von dickem Reisbrei (149) gelegt und derselbe, ebenso wie das Fleisch, mit Reibbrod bestreut und mit Butterflöckchen belegt, gebacken werden.

315. Ragout von Kalbsbraten in einer Schüssel.

Man streicht eine tiefe Schüssel mit Butter aus, bestreut diese mit Reibbrod, belegt sie mit dünnen Scheiben von gebratenem Kalbfleisch, dazwischen Kapern, Sardellen und Citronenscheiben, streut Reibbrod und geriebenen Käse darüber, gießt einige Löffel Bratenbrühe und weißen Wein auf, deckt die Schüssel zu und stellt sie für $^1/_2 - ^3/_4$ Stunde in einen mäßig heißen Ofen. Bevor die Schüssel auf den Tisch kommt, begießt man sie noch mit einigen Löffeln ausgelassener Butter.

316. Kalbscarbonaden oder Cotelettes.

Man nimmt dazu die Rippen von einem Kalbsvorderviertel; zu jedem Stücke schneidet man 2 Rippen, bricht die eine weg, schabt

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

das Fleisch ganz zurück, entfernt die Haut und alle Sehnen, und klopft die Stücke mit der flachen Seite eines Hackmessers so, daß sie nicht ihre Form verlieren, bestreut sie mit Salz, panirt sie (30) und bratet sie in heißer Butter von beiden Seiten hellbraun, thut sie auf eine Schüssel und stellt sie warm. Zum Satz in der Pfanne gießt man etwas Wasser, läßt ihn unter fortwährendem Rühren durchkochen (277) und gießt die Sauce durch ein Sieb über die Cotelettes.

317. Cotelettes, schottische.

Das dicke Fleisch von einem Kalbsbraten wird in fingerdicke Scheiben (290) geschnitten, stark geklopft, doch so, daß es zusammenhält, dann in Ei, Mehl und Reibbrod gewälzt und in Butter rasch braun gebraten. In einer Kasserole brüht man indessen ½ Löffel Mehl in 1 Löffel Butter hellbraun, giebt 3 Quartier starke Bouillon (oder 3 Quartier Wasser mit 1 Theelöffel Liebig'schen Fleischextrakt vermischt), Pfeffer, Salz, Muskatblüthe, 1 Weinglas weißen Wein, Morcheln oder marinirte Reizchen, abgekühlte und in Scheiben geschnittene Kalbsmilch, und 1 geriebene Zwiebel hinzu. Die Sauce wird verdeckt ½ Stunde gekocht und dann das vorher gebratene Fleisch hineingelegt und mit demselben noch 5 Minuten, doch nicht länger, auf dem Feuer behalten. — Anstatt der Kalbsmilch können einige Krebsschwänze hinzukommen.

318. Kalbssteaks.

Aus einem Kalbsbraten werden fingerdicke Scheiben geschnitten (290), mit dem Rücken des Hackmessers leicht geklopft, mit Salz und etwas weißem Pfeffer bestreut und in heißer Butter schnell von beiden Seiten gebraten (sie dürfen nur kurze Zeit auf dem Feuer bleiben, weil sie sonst hart werden). Die Steaks werden auf eine Schüssel gelegt und warm gestellt; — die nachgebliebene Sauce wird mit 1 Löffel saurem Schmant, etwas Bouillon, Pfeffer, Salz, Kapern, Champignons, Sardellen oder dergl. durchgekocht und über die Steaks gegossen.

Man kann solche Steaks als zweiten Gang mit gerösteten Kastanien (202) und Maccaroni (558) umgeben und sie mit Halbmonden aus Blätterteig garniren.

319. Kalbsschnitzel.

Wie in No. 318 werden Kalbfleischscheiben vorbereitet, vor dem Braten panirt (30) und schnell von beiden Seiten goldbraun gebraten. Man belegt sie mit Citronenscheiben und servirt sie mit gebackener Petersilie (150), feinem Gemüse oder Kartoffeln.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

320. Schnitzel von gebratenem Kalbfleisch.

Von nachgebliebenem Kalbsbraten werden fingerdicke Scheiben geschnitten, panirt (30) und in heißer Butter von beiden Seiten goldbraun gebraten, — mit Citronenscheiben oder Sardellen belegt und mit Kartoffeln servirt.

321. Rollklops von Kalbfleisch.

Man schneidet aus einem rohen Kalbsbraten fingerdicke Stücke (290) und klopft sie mit einem Holzhammer dünn aus, doch so, daß sie heil bleiben. Dann wird die Niere mit dem dazu gehörigen Fett recht fein gehackt und mit Reibbrod, Pfeffer, Salz und sehr wenig gestoßener Muskatblüthe vermischt. — In jedes der Fleischstücke wird nun etwas von der Füllung hineingewickelt und mit einem Faden oder Holzstäbchen befestigt (300). Die fertigen Rouladen legt man dann neben einander in eine Kasserolle, giebt so viel Bouillon darüber, daß sie bedeckt sind und kocht sie verdeckt weich. Zur Sauce macht man eine weiße Einbrenne (25b), verdünnt sie mit der Brühe, in der die Rollklopse kochten, giebt 1 Glas Rothwein, 2—3 gehackte Sardellen, 1 Theelöffel Kapern, einige Citronenscheiben und eine Prise Zucker dazu, kocht Alles durch und gießt die Sauce über die von den Fäden oder Stäbchen befreiten Klopse.

322. Rollklops von Kalbfleisch auf eine andere Art.

Das Fleisch wird wie in No. 321 vorbereitet, nur streicht man statt des oben Gesagten einen zarten Fricandellenteig von Kalb- oder Hühnerfleisch hinein. — Die fertigen Rouladen werden dann leicht in Mehl gewühlt, in Butter braun gebraten, etwas Wasser hinzugefügt und verdeckt 1—2 Stunden langsam geschmort. — Zuletzt wird die Sauce mit saurem Schmant angetummt (277) und über die Klopse gegossen.

323. Rollklops von Kalbfleisch mit Reis.

Die ausgeklopften Fleischstücke werden mit gedünstetem Reis gefüllt (149) und wie Nr. 321 bereitet.

324. Kalbsfüße zu braten.

Die Kalbsfüße werden gereinigt, blanchirt (26) und in Salzwasser in ca. 3—4 Stunden recht weich gekocht. Dann legt man sie auf ein Brett zum Abkühlen, löst die großen Knochen heraus, schneidet die Füße durch, panirt (30) und bratet sie in heißer Butter braun, — oder man hüllt sie in einen Teig, der aus 1 Quartier süßem Schmant, 2 Eiern, etwas Salz und Mehl bereitet wird, und

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

bäckt sie ebenfalls in Butter. Zu empfehlen ist es, die Kalbsfüße ohne Salz zu kochen, damit man die Suppe, welche stark einkochen muß, zum Stand für Gelée, Blancmanger ꝛc. benutzen kann. Das Salzen der Füße geschieht in diesem Falle, sobald sie aus der Suppe herausgenommen sind.

325. Kalbskopf.

Ein gereinigter Kopf, Gekröse und Füße müssen 24 Stunden im Wasser, welches immer wieder frisch aufgegossen wird, weichen. — Vom Kopf bricht man die unteren Kinnbacken ab, nimmt die Zunge heraus, weil sie dann besser weich wird, wäscht den Kopf, bindet ihn wieder zusammen, blanchirt (26) ihn und die Füße und setzt sie nebst der Zunge mit so viel Wasser, daß sie reichlich bedeckt sind, auf's Feuer, schäumt sorgfältig, giebt Salz, 1 Lorbeerblatt, 1—2 Zwiebeln, Gewürz und Pfeffer dazu und kocht Alles in ca. 3—4 Stunden gar.

Vor dem Serviren löst man den Bindfaden ab, drückt die Hirnschale ein, nimmt das Gehirn heraus, befreit es von den Häuten, zerrührt es auf dem Feuer mit 1 Stückchen frischer Butter, etwas süßem Schmant und feinem Pfeffer, legt es entweder wieder in die Hirnschale oder servirt es apart (auch mit Croutons 132). Der Kopf wird auf eine erwärmte Schüssel gelegt, das in Salzwasser gar gekochte und in fingerlange Stücke geschnittene Gekröse, die abgehäutete und in Scheiben geschnittene Zunge und die in 2 Hälften getheilten Füße herumgelegt und dazu geröstetes Brod (wenn der Bregen nicht mit Croutons gereicht wird), und folgende Sauce servirt:

Von 1 Löffel Butter und 2 Löffeln Mehl macht man eine braune Einbrenne (25 c), verdünnt sie mit der Kalbsbrühe, reibt 1 Zwiebel hinein, kocht sie durch, giebt 1 Glas Madeira, etwas Essig, Zucker und Salz nach Geschmack, und nach Belieben auch abgekochte Pflaumen und Rosinen dazu.

Man kann vom weich gekochten Kalbskopf das Fleisch abschneiden, es gleich den in 2 Hälften getheilten Füßen paniren (30), in Butter braten und wie oben serviren.

326. Kalbsleber zu schmoren.

Man läßt die Leber einige Stunden in Milch weichen, trocknet, häutet, spickt sie mit dicken Speckstreifen und schmort (27) sie mit 1 Löffel gebräunter Butter und ein wenig Wasser unter öfterem Umwenden und häufigem Begießen in ca. ½ Stunde gar. Die Sauce kocht man mit 1 Löffel saurem Schmant durch und tunkt sie an, wenn es nöthig ist (277).

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

327. Kalbsleber zu braten.

Man zieht die Haut von der Leber ab, schneidet sie in Stücke, weicht sie dann $^1/_2$ Stunde in Milch und verfährt beim Braten nach der Beschreibung von Kalbfleisch-Cotelettes (316), nur muß man sie rasch braten, damit die Leber nicht hart wird. — Auch kann man die Leber zu Bratklops verwenden, indem man die geklopften Stücke hastig in brauner Butter bratet und zur Sauce braun und rasch gebratene, gröblich geschnittene Zwiebeln und sauren Schmant legt.

328. Gefüllte Kalbsbrust zu braten.

Man klopft die Brust, an welcher man das Carbonadenstück gelassen, löst den Knochen aus dem Blatt, knickt die Rippen etwas ein, wäscht und trocknet das Fleisch, löst die Haut, ohne sie zu zerreißen nach allen Seiten und giebt die Füllung (165) hinein, näht die Oeffnung zu, reibt die Brust mit Salz ein und bratet sie wie den Kalbsbraten im Ofen (308). Vor dem Anrichten zieht man die Fäden heraus.

329. Kalbfleisch, geschmortes.

Von einem Kalbsbraten wird das Bein und das Nierenstück fortgeschnitten und das dicke Fleisch hierauf mit Speckstückchen, die zuvor in feingehackten Zwiebeln, Pfeffer und Salz gewühlt worden sind, recht dicht gespickt. Auf den Boden einer Kasserolle werden einige Speckschnitte und Petersilienwurzeln gelegt; darauf kommt das Fleisch, welches wiederum mit Speckschnitten zugedeckt und zuletzt mit $^1/_2$ Quartier weißem Wein und $1^1/_2$ Quartier Bouillon übergossen wird. Die Kasserolle wird dann mit einem gut schließenden Deckel versehen und das Fleisch auf kleinem Kohlenfeuer hellbraun und gar gedünstet (27). Hierauf wird aller Speck entfernt, das Fleisch herausgenommen, die Sauce entfettet, mit $^1/_2$ Quartier saurem Schmant durchgekocht (277), und nach Belieben etwas Kapern und Essig hinzugethan.

330. Kalbfleisch, mit Heringen gespickt.

Das Schulterblatt oder das Bruststück von einem Kalbe wird gewaschen und abgebrüht, dann mit fingerlangen Stückchen von einem abgeweichten Heringe und ebensoviel Speck recht dicht gespickt. Darauf wird das Fleisch mit Butter und Bouillon in einer Kasserolle gar gedünstet (27) und die Sauce mit saurem Schmant, Krebsbutter, Reibbrod und einigen Citronenscheibchen zugerichtet.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

331. Kalbfleisch mit Sardellen.

Eine Kalbsbrust wird in kleine Stücke gehauen, abgewaschen und in einem Grapen mit Butter hellbraun gebraten. Hierauf giebt man ½ Stof Bouillon, etwas gebräuntes Mehl oder Reibbrod, Zwiebel, Pfeffer, Salz, 3 feingehackte Sardellen, ¼ Quartier schwachen Essig, und falls vorhanden, einige Morcheln oder sonstige Riezchen dazu und läßt das Fleisch in dieser Sauce vollends gar kochen.

332. Fricassée von Kalbfleisch.

Man nimmt von einem Kalbsvordervierttheil Brust und Schulterblatt (für einen kleinen Hausstand auch nur eines von beiden), hackt es in längliche Stücke, blanchirt es (26), säubert es von aller Haut und setzt es mit so viel frischem Wasser auf, daß es bedeckt ist. Wenn es kocht, schäumt man es, legt 1 reichlichen Löffel Butter, 1 Zwiebel, einige Scheiben Petersilienwurzeln dazu und kocht es verdeckt in ca. 1½—2 Stunden gar. Dann hebt man das Fleisch in eine Schüssel, stellt es warm und kocht die Brühe mit einer weißen Einbrenne (25 b) tummig an, giebt Citronensäure oder einige Kapern hinzu, gießt sie über das Fleisch und servirt es mit abgekochten Kartoffeln.

Man kann Spargeln, Krebsschwänze und Krebsbutter oder auch Morcheln in die Sauce thun; einige Tomaten oder getrocknete Pilze mitgekocht, erhöhen den Wohlgeschmack der Speise.

C. Lammfleisch.

333.

Gutes Lammfleisch erkennt man an dem festen, weißen Fleisch und Fett; ist das Fett gelblich und das Fleisch weich und röthlich, so vermeide man den Ankauf desselben.

Junges Lamm ist auch an den kleinen Vorderzähnen erkenntlich.

334. Lammsbraten.

Der Braten wird gewaschen, abgetrocknet, mit Salz bestreut, mit einem reichlichen Löffel Butter in 1—1½ Stunden im Ofen (1) unter fleißigem Begießen und Zufüllen von etwas Wasser gar gebraten und die Sauce mit saurem Schmant sämig gekocht (277).

Einen kleinen Braten schmort man besser im Grapen (330), wodurch er saftiger wird.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Man kann den Braten auch mit Chalotten spicken und ihn sonst wie oben behandeln.

335. Lammsbraten oder -Rücken wie Wild zu braten.

Der Braten wird von aller Haut und allem Fett befreit, mit einem Gemengsel von 4—6 feingestoßenen Wachholderbeeren, 2—3 Lorbeerblättern, Pfeffer, 2—3 Nelken, einigen Chalotten eingerieben und in ein Geschirr gethan. Dann gießt man Rothwein und Essig zu gleichen Theilen darüber und läßt das Fleisch 3—4 Tage unter täglichem Umwenden darin liegen. Am Tage des Gebrauches wird er herausgenommen, abgetrocknet, gespickt und wie der Hase (386) in 1—1½ Stunden gebraten.

336. Lammscotelettes.

Diese werden wie die Kalbscotelettes (316) behandelt, nur muß alles Fett entfernt werden. Man kann sie zu Spargeln, grünen Erbsen, Bohnen ꝛc. serviren.

337. Lammssteaks.

Siehe Kalbssteaks (318).

338. Lammfleischfricassée.

Siehe Kalbfleischfricassée (332).

339. Gestovtes Lammfleisch mit Kohlrabi.

Es wird bereitet wie Kalbfleischfricassée (332) nur thut man nach dem Abschäumen würfelig oder länglich geschnittene Kohlrabi dazu.

340. Lammfleisch mit verschiedenem Gemüse.

Siehe Hotch-Potch (193).

341. Ragout von Lammfleisch.

Siehe (313).

342. Lammsköpfe.

Die gereinigten und gewaschenen Lammsköpfe werden gespalten und zusammengebunden, mit etwas Salz in Wasser weichgekocht und nachdem sie erkaltet sind, in Ei und Reibbrod gewühlt; dann werden die einzelnen Hälften in Butter braun gebraten. Man kann den Bregen auch vor dem Kochen der Köpfe herausnehmen, denselben in Wasser abweichen, mit Salz, Pfeffer und Butter durchkochen und die fertig gebratenen Köpfe damit füllen. In letzterem Fall ist das Zusammenbinden der Köpfe unnöthig.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

343. Zickelbraten.

Man zieht dem Zickel das Fell ab, haut es wie einen Hasen zu und bratet es wie denselben (386).

Es kann auch einige Stunden oder eine Nacht in leichtem Essig, der mit Salz, Lorbeerblatt, Citronenscheiben, 1 Zwiebel und einigen Pfefferkörnern aufgekocht ward, liegen, abgetrocknet und wie oben gebraten werden.

344. Zickelköpfe.

Diese werden wie die Lammsköpfe (342) zubereitet.

D. Schweinefleisch.

345.

Das für den häuslichen Bedarf verwendbare Schweinefleisch muß stets jung und nicht zu fett sein; die Braten von 8—12 Pfd. sind die zartesten und besten, dieselben müssen höchstens 2 fingerbreites Fett haben. Man achte beim Einkauf darauf, daß keine Finnen (kleine weiße Drüsen) im Fleische sind.

346. Schweinebraten.

Ein abgewaschener und abgetrockneter Braten (345) wird von allen Seiten mit Salz eingerieben, mit der Schwartseite auf die Pfanne gelegt, $^1/_2$ Quartier Wasser dazu gegossen und in einem heißen Ofen unter fleißigem Begießen $1\,^1/_2$—2 Stunden gebraten. Dann wird er umgekehrt, die Schwarte mit einem scharfen spitzen Messer in schräge kleine Quadrate eingekerbt und unter fleißigem Begießen gar gebraten. Kurz vor dem Anrichten begießt man die Schwarte vorsichtig mit etwas kaltem Wasser, wodurch sie rösch und blasig wird. Die Sauce wird entfettet und durch ein Sieb gestrichen.

Ein Schweinebraten bratet je nach der Größe 2—3 Stunden.

347. Schweinebraten wie Kalbsbraten zu bereiten.

Man löst die Schwarte von allen Seiten ab und bereitet den Braten wie in Nr. 346, bestreut ihn $^1/_2$ Stunde vor dem Anrichten mit Reibbrod und tunmt die Sauce mit etwas saurem Schmant an (277).

348. Schweins-Rippsper.

Der Rippsper wird in der Mitte eingeknickt, abgewicht, mit Salz und Pfeffer abgerieben, mit Pflaumen, Aepfeln oder mit zu-

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

gerichtetem Sauerkohl gefüllt, sodann fleißig begossen und gebraten. Wenn der Rippspeer gefüllt wird, so näht man ihn zu und bratet ihn gegen 2 Stunden. Auch kann man ihn ungefüllt essen und entweder gedämpften Kohl (211) oder Kartoffeln dazu geben.

349. Ferkel zu braten.

Das Ferkel wird gehörig abgeweicht und abgeputzt, die Augen werden ausgestochen, die Füße abgeschnitten und die Beine fest in die Haut eingesteckt; dann reibt man es stark mit Salz und Pfeffer aus, durchsticht die Haut mit einer Spicknadel, legt es mit einem Stück Butter und etwas Wasser auf die Pfanne und bratet es unter fleißigem Begießen in 1—1½ Stunden gar. Die Haut wird mit einer Speckschwarte öfters bestrichen, sie muß rösch sein und darf keine Blasen ziehen. Man kann sie auch, wie beim Schweinebraten in Quadrate einkerben, was ½ Stunde vor dem Anrichten geschieht.

Damit das Ferkel eine gute Façon behält, füllt man es mit altem Weißbrod, das man vor dem Serviren wieder herausnimmt.

350. Schinken zu kochen.

Ein gut geräucherter Schinken von 15—20 Pfd. wird Abends zuvor eingeweicht, mit so viel kochendem Wasser, daß er reichlich bedeckt ist, aufgesetzt, (wenn das Wasser einkocht, muß immer wieder heißes zugefüllt werden) und in 4—5 Stunden gar gekocht. Dann hebt man ihn auf eine Schüssel, löst behutsam die Haut mit einem Messer, zieht sie vom Schinken herunter und bestreut denselben mit Pfeffer. Beim Aufbewahren kann man ihn einige Tage in der Brühe, mit der Schwarte bedeckt, halten, damit er länger saftig bleibt.

Er wird warm und kalt zu verschiedenen Gemüsen, Rühreiern 2c. servirt.

351. Schinken zu backen.

Man verfertigt von grobem Roggenmehl und kaltem Wasser einen recht festen Teig und schlägt denselben um einen vorher 24 Stunden gewässerten, gewaschenen, abgetrockneten Schinken, so daß der Teig reichlich einen Finger dick das Fleisch von allen Seiten umgiebt. Eine Bratpfanne wird dann mit Mehl bestreut, der Schinken mit der Hautseite nach oben darauf gelegt, mit einem Messer der Teig an verschiedenen Stellen durchstochen und die Pfanne mit dem Schinken in den Ofen geschoben. Der Ofen muß wie um grobes Brod zu backen geheizt sein. Nach 3—5 Stunden ist der Schinken je nach der Größe vollkommen gar, wird herausgenommen und der Teig und die Haut abgelöst.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

352. Schinken zu braten.

Man schneidet vom geräucherten Schinken Scheiben, läßt sie einige Stunden in Wasser weichen, trocknet sie ab und bratet sie mit etwas Butter gar. Wer es liebt, kann erst in Scheiben geschnittene Zwiebeln in der Butter gar dünsten und dann die Schinkenstücke darin durchhitzen. Die Sauce rührt man mit etwas saurem Schmant durch, giebt abgekochte Kartoffeln, Rühreier oder Ochsenaugen dazu.

353. Steaks von Schinken.

Man kann die Schinkenscheiben (352) auch in Milch weichen, abtrocknen, paniren (30) und in heißer Butter von beiden Seiten auf kleinem Feuer hellgelb braten. Auf starkem Feuer werden sie leicht hart und ungenießbar.

354. Schweinshäschen.

Ein Schweinshäschen befreit man von allem Fett, spickt es mit feinen Speckstreifen, bestreut es mit Salz und bratet es mit $^1/_2$ Zwiebel in 1 Löffel heißer Butter unter fleißigem Begießen und Zufüllen von Wasser, Fleischbrühe oder Wein in $^1/_2$—$^3/_4$ Stunde gar. Man servirt es mit der eigenen Sauce, oder mit einer Kapern- (402), Tomaten- (408), Senf-Sauce (419) ꝛc.

355. Geräucherter Schweinskopf.

Er wird wie der Schinken gewässert, in 3—4 Stunden gekocht und zu Erbsen oder Sauerkohl gegeben.

356. Schweinskopf wie Wildschweinskopf zu bereiten.

Der mit dem Halse abgeschnittene Schweinskopf wird gut gereinigt und vom Halsknochen befreit. Dann streicht man die Haut vorn bis unter die Augen in die Höhe und entfernt Kinnlade und Nasenknochen, streicht die Haut wieder zurück und kocht den Kopf in Wasser, Rothwein und Essig zu gleichen Theilen mit reichlichem Salz, 1 Löffel voll Wachholderbeeren, 2—3 Zwiebeln, Lorbeerblättern, Pfeffer, Gewürz, Nelken, Ingwer, 1 in Scheiben geschnittenen, von den Körnern befreiten Citrone und 4—6 Kalbsfüßen in 2—3 Stunden weich. Der Schweinskopf muß immer mit der Flüssigkeit bedeckt sein. Nachdem er in der Brühe fast erkaltet, wird er herausgenommen, in ein Gefäß gethan und die Brühe durch ein Sieb darüber gegossen. In dieser Marinade muß er 8—12 Tage liegen.

Soll er servirt werden, wird er abgetrocknet, auf eine mit Citronenscheiben und Orangenblättern garnirte Schüssel gethan und mit einer Remouladensauce (414) gegessen.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

E. Geflügel und Wild.

357.

Hühner zu schlachten und zu dressiren.

Wenn man ein Huhn schlachten will, so macht man mit einem scharfen Messer unter dem rothen Lappen einen Schnitt bis an den Halsknochen, schneidet darauf die Gurgel durch, damit es rasch stirbt, läßt es ausbluten und ¼ Stunde in kaltem Wasser liegen. Dann dreht man das Huhn einige Mal in kochendem Wasser um, bis die Federn leicht herausgehen, rupft es rasch ab, zupft mit einem Messer alle Stoppeln heraus und wäscht das Huhn in kaltem Wasser, indem man die Haut derb reibt, tüchtig ab. Dann legt man das Huhn auf ein reines Brett, schneidet die Haut vom Halse auf, löst sie ein wenig ab, schneidet Gurgel, Schlund und den unteren Schnabel ab und zieht den Kropf (ohne ihn zu zerreißen) mit allem Inhalt vorsichtig heraus. Nun macht man einen Schnitt am unteren Theile des Huhnes, legt das Huhn auf den Rücken und drückt so lange über dem Magen fest auf die Brust, bis die Darme mit dem Magen unten herauskommen. Nun fährt man mit dem Finger hinein, holt vorsichtig Leber, Herz und Milz heraus und verwahrt das gereinigte Huhn trocken an einem kalten Ort. Am andern Tage, wenn es benutzt werden soll, wäscht man es in- und auswendig mit kaltem Wasser ab, reibt es mit Salz ein, schneidet Füße, Hals und Kopf ab und dressirt es d. h. man durchsticht die Keulen und auch die Flügelknochen mit hölzernen Stäbchen, damit das Huhn ein gutes Aussehen behält.

Alles Federvieh muß wenigstens einen Tag vor der Verwendung geschlachtet sein, sonst ist es zähe; — je länger es liegt, desto mürber ist es.

358. Junge Hühner zu braten.

Die gereinigten Hühner (357) werden mit Salz eingerieben, in einer Pfanne mit einem reichlichen Löffel Butter etwas gebräunt und unter fleißigem Begießen in gleichmäßiger Hitze in ½ — ¾ Stunde schön goldbraun gebraten. Hühner verlangen reichlich Butter und müssen sehr fleißig und sorgfältig begossen werden, wenn sie saftig sein sollen. Sind nur wenige Hühner zu braten, geschieht dies besser in einem Schmorgrapen auf dem Feuer unter sehr häufigem Kehren und Begießen. Der angesetzte Jus wird mit etwas kaltem Wasser losgekocht (277), mit 1 Löffel saurem Schmant durchgekocht und durch ein Sieb gestrichen.

359. Wiener Backhähnel.

Man wäscht das Huhn sauber, theilt es in 4 Stücke, läßt diese mit Salz bestreut eine Stunde stehen, wühlt sie darauf in Mehl, Ei und Reibbrod und schmort sie im Grapen in abgeklärter Butter und Fett, bis sie schön braun werden.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

360. Gefüllter Hühnerbraten.

Die Farce 165 füllt man unter die Brusthaut des Huhnes bis unter Flügel und Beine, bindet letztere zusammen, damit die Füllung nicht herausquellen kann und bratet das Huhn in Butter (358) unter fleißigem Begießen in gleichmäßiger Hitze in $1^1/_2$—2 Stunden schön goldbraun. Die Sauce wird nach 277 bereitet.

361. Fricassée von Hühnern (gestowte Hühner).

3—4 junge Hühner, welche am Tage vorher getödtet und gereinigt worden sind (357), werden in 4 Theile getheilt, mit Salz bestreut eine Stunde stehen gelassen. Aus den Köpfen, Hälsen und Beinen wird inzwischen mit wenig Wasser, Salz und dem nöthigen Wurzelwerk (62) eine kräftige Brühe gekocht. Die abgetrockneten Hühnerstücke werden nun in einer Kasserolle mit 1 reichlichen Löffel heißer Butter ein Weilchen gedünstet und mit der durch ein Sieb hinzugegossenen Brühe (so viel, daß die Hühner bedeckt sind) langsam und zugedeckt in ca. $^1/_2$—1 Stunde weich gekocht. Dann hebt man die Hühnerstückchen mit dem Schaumlöffel in eine Schüssel, stellt sie warm, bereitet eine weiße Einbrenne (25 b), giebt die Hühnerbrühe durch ein Sieb, etwas geriebene Muskatnuß, Citronensäure, nach Belieben auch Petersilienblätter dazu, kocht alles durch, legirt die Sauce, wenn sie feiner sein soll mit 2—3 Eidottern (29) und gießt sie über die Hühner.

362. Hühnerfricassée mit Krebsen und Spargel.

3 junge Hühner werden in 4 Theile getheilt und in Butter auf beiden Seiten braun gebraten. Von Kopf, Hals und Füßen wird eine kräftige Brühe gekocht, Spargel werden in Salzwasser weich, 20—30 Krebse gar gekocht, Schwänze und Scheeren gereinigt und vom Uebrigen Krebsbutter (123) bereitet. Die Hühnerbrühe wird mit einer weißen Einbrenne (25 b), Krebsbutter, etwas Muskatblüthe, gehackter grüner Petersilie durchgekocht. Beim Anrichten ordnet man in die Mitte der Schüssel das Krebsfleisch, darum die Spargel und um diese die Hühnerstücke. Krebse und Spargel werden mit einem Theil der Sauce begossen, während der übrige in der Sauciere servirt wird. Der Rand der Schüssel kann mit Croutons (132), Halbmonden von Butterteig oder auch mit gefüllten Krebsnasen (Farce 165 oder 86) garnirt werden.

363. Hühnerfricassée mit Blumenkohl.

Das Fricassee 361 wird in der Mitte einer Schüssel zierlich geordnet, mit weich gekochtem Blumenkohl (205) umgeben, die eine Hälfte der Sauce über die Speise gegossen, die andere in der Sauciere servirt.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

364. Hühnerfricassée mit grünen Erbsen.

2—3 junge Hühner werden gereinigt (357), in Stücke geschnitten, gewaschen und mit so viel siedendem Wasser, daß sie bedeckt sind, auf's Feuer gestellt. Sobald die Brühe abgeschäumt ist, werden 1 Stof ausgehülste grüne Erbsen, 1 Löffel Butter, Salz und etwas Zucker hinzugethan und in ca. 1 Stunde gar gekocht. (Ganz junge Hühner kochen höchstens $^1/_2$ Stunde, müssen darum früher herausgenommen, heiß gestellt und wenn die Erbsen weich sind, wieder hinein gethan werden). Dann wird die Sauce mit einer weißen Einbrenne (25b), 2 Löffel Mehl, $^1/_2$ Löffel Butter und $^1/_2$ Quartier süßem Schmant, verdickt und feingehackte Petersilienblätter hinzugefügt. — Ist die Speise bereits in der Schüssel, wird sie mit etwas geriebener Muskatnuß bestreut und mit reingemachten Krebsschwänzen garnirt.

365. Hühnerfricassée mit Champignons oder Barawiken.

Zum Hühnerfricassée 361 giebt man 1 kleinen Teller voll in Butter weich gedünsteter Champignons (232) oder Barawiken (231).

366. Hühnerfricassée mit Carri.

Die Hühner (357) werden in 4 Theile geschnitten, mit so viel siedendem Wasser, daß sie bedeckt sind, aufgesetzt, geschäumt, Salz, 1 Zwiebel, etwas Pfeffer und 1 Löffel Butter hinzugefügt und weich gekocht. Zu einer weißen Einbrenne (25b) giebt man die Brühe durch ein Sieb, 1 kleinen Theelöffel gestoßenen Carri, ein wenig Essig oder Citronensäure, kocht sie durch und gießt die Sauce über die Hühner. Der Schüsselrand kann mit gedünstetem Reis (149) belegt werden.

Der Carri ist in den Droguerie-Handlungen und in den Apotheken zu haben.

367. Hühner mit Sardellen.

2 Hühner (357) werden zerschnitten, abgeweicht und mit Wasser auf's Feuer gestellt. Nach dem Abschäumen legt man 2 Löffel Butter, Gewürz und einige Lorbeerblätter hinzu und kocht die Hühner fast gar. Indessen werden 6 Sardellen, von den Gräten befreit und mit 1 Zwiebel recht fein gehackt, zu den Hühnern gelegt, die noch so lange gekocht werden, bis die Zwiebeln weich sind. Hierauf werden noch 1 Löffel Reibbrod oder Mehl, etwas Petersilienblätter und 1 Quartier süßer Schmant hinzugethan, die Sauce dann durchgekocht und die Speise mit Citronenscheibchen garnirt.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

368. Ragout von Hühnern.

Eine weiße Einbrenne (25 b) wird mit Hühner-Sauce und etwas Bouillon verdünnt, durchgekocht, nach Belieben Kapern, Citronensäure, Champignons, in Scheiben geschnittene saure oder Pfeffergurken hineingethan, der nachgebliebene Braten in zierliche Stücke geschnitten und rasch darin durchgehitzt (3).

369. Gans und Ente.

Die Gans darf nicht über ein Jahr alt sein. Man erkennt eine alte Gans daran, daß sie dunkelgelbe Füße, einen dunklen Schnabel und um die Augenpupille einen blauen oder gelben Ring hat. Bei der jungen Gans ist der Ring um die Pupille weiß und Schnabel und Füße blaß. Die Gans wird wie das Huhn (357) geschlachtet und dressirt; hat sie im Innern sehr viel Fett, so nimmt man dasselbe heraus und schmilzt es extra aus. Das sogenannte Kidding (Gänseklein) wird abgehackt: der Hals tief herunter, die Flügel glatt vom Rumpfe getrennt, die Füße abgeschnitten und nebst Leber, Magen, Milz und gereinigten Gedärmen verbraucht.

370. Gans zu braten.

Die, wie in 369 angegeben, vorbereitete Gans wird mit in 4 Theile geschnittenen Aepfeln gefüllt, zugenäht oder mit einem Stäbchen festgesteckt, auf die Pfanne gelegt, mit Salz bestreut, $^1/_4$—$^1/_2$ Stof Wasser dazu gegossen und unter fleißigem Begießen, wobei von Zeit zu Zeit kochendes Wasser zugegossen werden muß, in 3—4 Stunden gar gebraten und mit gedämpftem Kohl (211) servirt.

Die Sauce wird entfettet und durchpassirt (28).

Die Gans kann auch mit getrockneten, abgebrühten Pflaumen und Aepfeln zu gleichen Theilen oder auch mit gekochten, abgeschälten Kastanien gefüllt werden.

371. Gans mit Meerrettig.

Die Gans wird in Wasser mit Salz in 2—3 Stunden weich gekocht und mit einer Meerrettigsauce (111) servirt.

372. Gänseleber.

In einer Kasserolle werden Essig und Wasser zu gleichen Theilen mit Salz, Gewürz und Citronenscheiben aufgekocht, die Gänseleber hinein gethan und 10—15 Minuten gekocht. Aus der Brühe macht man einen Aspic (122), läßt in einer präparirten Form einen Theil davon erkalten, legt die Leber hinein und gießt den übrigen Aspic darüber.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Die Gänseclebern können auch in Butter gedämpft und dann in Aspic (122) gelegt werden.

373. Ragout von Gänse- oder Entenbraten.

Eine braune Einbrenne (25c) verdünnt man mit Bouillon, giebt 3 fein gehackte, von Haut und Gräten befreite Sardellen, 1 Löffel Kapern, einige eingemachte Chalotten, nach Belieben in Scheiben geschnittene Gurken und Salz nach Geschmack hinzu, kocht Alles durch, thut den in Stücke geschnittenen Rest einer gebratenen Gans oder Ente hinein, hitzt sie durch und gießt zuletzt einige Löffel Rothwein hinzu.

374. Ragout von Gänsebraten auf eine andere Art.

Der übrig gebliebene kalte Gänsebraten wird in kleine Stücke zerschnitten, in eine Kasserolle gelegt und hierauf $^1/_2$ Quartier saurer Schmant, 1 Löffel Reibbrod, ein kleines Stückchen Butter, 1 geriebene Zwiebel, etwas Barawiken- oder Champignonpulver, Wasser, Muskatblüthe, Salz und Gewürz hinzugethan und die Sauce so lange gekocht, bis sie tunnig wird.

375. Gänseragout mit Schnittkohl.

Den Rest einer gebratenen Gans zerschneidet man in Stücke, läßt die übrigen Knochen mit etwas Wasser und Wurzeln durchkochen, läßt die Brühe durch ein Sieb und kocht darin in fingerlange Scheiben geschnittenen Schnittkohl gar, tummt sie an (25), hitzt sie mit den Gänsestücken durch und giebt Essig nach Geschmack dazu.

376. Enten, zahme, zu braten.

Enten werden wie die Gänse (370) gebraten, fette ohne Butter, magere mit 1 Löffel Butter.

377. Enten, wilde, zu braten.

Man rupft die Enten, wäscht sie, nimmt die Eingeweide aus, bestreut sie, nachdem man Leber und Magen zwischen die Flügel gelegt hat, mit etwas Salz, legt sie auf eine Pfanne, begießt sie mit etwas Wasser und läßt sie circa $1^1/_2$ Stunden unter fleißigem Begießen und Umwenden im Ofen braten. Zuletzt streut man etwas Mehl auf die Enten, begießt sie noch einige Mal mit der Sauce, welcher man einige Löffel sauren Schmant hinzufügt (277) und bratet sie noch ein wenig durch.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Von den wilden Enten sind nur die großen sogenannten Märzenten und die kleinen Krückenten genießbar, die sogenannten Taucher, am weißen Gefieder auf dem Bauch und den vollständig nach hinten gerichteten Füßen erkenntlich, sind ihres thranigen Geschmacks wegen unbrauchbar.

378. Pillaw (orientalische Speise).

Man nimmt entweder junge Hühner oder Lammfleisch, hackt das Fleisch klein, kocht es mit Wasser, Butter, Salz und feingeschnittenen Zwiebeln halb gar, läßt Reis mit Wasser durchquellen, streicht die Form mit Butter aus, schichtet den Reis und das Fleisch abwechselnd hinein, thut Butterflöckchen dazwischen, bestreut den Reis oben mit geriebenem Käse und Reibbrod, thut Butter darauf und gießt ein Quartier Bouillon, mit saurem Schmant zusammengerührt, darüber. — Man rechnet zum Backen eine reichliche Stunde.

379. Das Kalkuhn.

Nachdem man dem Kalkuhn den Kopf abgehackt und es gut ausgeblutet hat, wird es gleich gerupft, so lange es noch warm ist; — dann nimmt man das Eingeweide heraus und drückt das Brustbein aus. Zu diesem Zweck legt man das Kalkuhn mit dem Rücken auf ein Brett und deckt ein vielfach zusammengeschlagenes leinenes Tuch über die Brust, hält es mit der linken Hand fest und schlägt mit dem Holzhammer einige Mal auf das hohe Brustbein. Dann greift man von unten hinein und bricht mit dem Daumen und Zeigefinger das locker geschlagene Bein heraus. Nun läßt man das Kalkuhn 1—2, auch mehr Tage an einem kalten Ort an der Luft hängen, besonders wenn es älter als 1 Jahr ist, was man daran erkennt, wenn es auf der Brust einen Büschel Haare hat, welcher bei den jungen kaum sichtbar ist.

Wenn man das Kalkuhn braten will, wäscht man es in- und auswendig tüchtig ab, schneidet die Flügel ab, reibt es mit 2 Eßlöffeln voll Salz ein und dressirt es (357). — Will man das Kalkuhn mit einer Farce füllen, so löst man die Haut vom Halse bis über die halbe Brust herunter vorsichtig los.

380. Kalkuhn gebraten.

Ein gut gemästetes Kalkuhn (379) wird gerupft, gesengt, ausgenommen, gewaschen und dressirt wie jedes Geflügel (357). Der Kropf wird mit einer Farce (165 oder 166) gefüllt und zugenäht, die Brust gespickt und unter fleißigem Begießen mit ca. $^1/_2$ Pfd. heißer Butter in der Pfanne gegen 3 Stunden gebraten. — Die Sauce wird mit Schmant zugerichtet (277).

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

381. Kalkuhn mit Fleischfarce.

Das Kalkuhn wird mit der Farce 168 gefüllt und wie 380 gebraten.

382. Kalkuhn mit Kastanien.

Den Kropf des Kalkuhns füllt man mit in etwas Butter und Salz halbweich gedünsteten Kastanien und verfährt im Uebrigen wie in 380.

383. Ragout von Kalkuhn

wird wie jedes Ragout (368) bereitet.

384. Hasen zum Braten vorzubereiten.

Man zieht dem Hasen das Fell ab, haut Kopf und Schwanz ab, schneidet den Leib der Länge nach auf, nimmt das Eingeweide heraus, löst die Galle von der Leber, behält Herz, Leber und Lunge zurück, hackt die Bauchlappen ab, wäscht den Hasen sauber, legt ihn auf ein Brett, löst mit einem spitzen Messer alle dünnen Häute ab, knickt das Rückgrat von der unteren Seite vorsichtig bis zum Fleisch ein, spickt ihn mit einer feinen Spicknadel in mehreren Reihen von jeder Seite und reibt ihn mit Salz ein.

Kopf, Herz, Hals, Leber und die Bruststücke werden zu Hasenklein (387) verwandt. Die Vorderläufe können entweder zum Braten oder zu Hasenklein verbraucht werden.

385. Hasen im Ofen zu braten.

Ein gehäuteter und gespickter Hase (384) wird mit Salz eingerieben, auf eine Pfanne gelegt, so daß die gespickte Seite nach unten liegt, mit ca. $^1/_4$ Pfd. heißer Butter begossen und unter fleißigem Begießen ca. $^1/_2$ Stunde gebraten. Dann wird er umgekehrt, mit 1 reichlichen Löffel saurem Schmant bestrichen und unter weiterem häufigen Begießen noch ca. $^1/_2$ Stunde gebraten. Die Sauce wird mit etwas heißem Wasser oder Fleischbrühe von der Pfanne losgekocht und mit 1 Löffel saurem Schmant angetummt (277). — Sehr zu empfehlen ist, der Sauce 1 Glas Rothwein zuzufügen.

Der Hase wird zarter, wenn er eine Nacht in Milch weicht.

386. Hasen zu schmoren.

Ein wie 385 präparirter Hase wird auf gleiche Art unter Zufüllen von etwas Wasser im Grapen geschmort (27).

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

387. Hasenklein.

Die Vorderläufe, der zerspaltene Kopf, Hals, Bauch, Leber und Herz eines Hasen werden gut gewaschen, mit leichter Fleischbrühe oder Wasser, 1 Spitzglas Essig, 2 Lorbeerblättern, Salz, Pfeffer und Gewürz beinahe weich gekocht.

In einer Kasserolle bräunt man 1 Löffel Butter oder würfelig geschnittenen Speck mit 1 gehackten Zwiebel und 1 Löffel Mehl, verkocht es mit der durchgelassenen Hasenbrühe, ½ Theelöffel Zucker, 1 Glas Rothwein zu einer tummigen Sauce, hitzt das Hasenfleisch darin durch und giebt zuletzt das mit etwas Essig verrührte Hasenblut, das nur ganz frisch gebraucht werden darf, dazu und servirt es mit abgekochten Kartoffeln oder Klößen.

388. Reh und Hirsch.

Bei allem Wildpret herrscht oft die Unsitte, solches lange auszuwässern, wodurch ihm nur der Wohlgeschmack entzogen wird.

Je reichlicher und feiner das Spicken geschieht, je mehr der Braten begossen wird, desto saftiger und schmackhafter wird er.

389. Rehbraten.

Die Rehkeule wird gehäutet, gespickt, gesalzen, mit ca. ½ Pfd. kochender Butter im Ofen in ca. 1½—2 Stunden wie der Hase (386) gebraten.

Die Keule ist schmackhafter, wenn sie einige Tage in saurer Milch gelegen; — auch kann sie in dünnen, mit Gewürz aufgekochten Essig gelegt werden.

390. Rehziemer (Rehrücken).

Der Rehrücken wird ganz wie der Hase (386) behandelt und gebraten.

391. Elenbraten (Hirschbraten).

Eine Hirschkeule von 10—15 Pfd. wird 2½—3 Stunden gebraten oder geschmort wie der Rehbraten (389).

392. Hirschziemer

(siehe Rehziemer 390).

393. Auerhahn zu braten.

Der Auerhahn muß einige Tage an der Luft hängen oder auf Eis liegen, dann wird er gerupft, gebrüht, gewaschen und nachdem die Augen ausgestochen, mit Salz in- und auswendig eingerieben. Die Brust kann man spicken oder mit Speckscheiben umbinden.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

¼—½ Pfd. Butter läßt man auf der Pfanne braun werden, legt den Auerhahn mit der Brustseite auf die Pfanne und bratet ihn in 2—3 Stunden unter fleißigem Begießen auf beiden Seiten gar. Die Sauce wird entfettet, mit 1 Löffel saurem Schmant und 1 Glas Rothwein durchgekocht und durchpassirt (277).

Der Auerhahn kann auch auf einige Tage in dünnen Essig gelegt werden, wodurch er mürber wird.

Im Graben geschmort (27) wird er saftiger.

394. Birkhühner zu braten.

Siehe Auerhahn zu braten (393).

395. Schnepfen zu braten.

Die Schnepfen werden gerupft, die Haut vom Halse über den Kopf gezogen, die Augen ausgestochen, Magen und Galle entfernt, die Leber und Gedärme aufgehoben, die Schnepfen gewaschen, in- und auswendig mit Salz eingerieben, der Schnabel durch die Brust bis in den Rücken durchgestochen, die Füße zurückgebogen und zusammengebunden, und die Brust mit Speck umbunden. 1 Löffel Butter wird nun auf der Pfanne gebräunt, die Schnepfen hinein gelegt und unter fleißigem Begießen in 1—1½ Stunden im Ofen gebraten. Die Sauce wird mit Schmant zugerichtet (277).

Die Leber und die Gedärme werden fein gehackt, mit etwas geriebener Citronenschale, geriebener Zwiebel, fein gehackter grüner Peterstlie, etwas Salz und Pfeffer gut untermischt, auf in Butter geröstete Weißbrodscheiben gestrichen, mit etwas Butter beträufelt, auf einige Minuten in den Ofen geschoben und zu den Schnepfen servirt.

396. Haselhühner.

Die gereinigten, dressirten und gespickten Hühner (393) werden am saftigsten im Graben unter reichlichem Begießen mit heißer Butter in ca. ½ Stunde gar geschmort. Die Sauce wird mit saurem Schmant zugerichtet (277).

Ist eine größere Anzahl Hühner zu braten, so geschieht es besser im Ofen bei gleicher Behandlung.

397. Feldhühner

werden wie die Haselhühner (396) gebraten.

398. Rebhühner

werden wie die Haselhühner (396) gebraten.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

VIII. Abtheilung.

Saucen.

399. Braune Butter.

Die Butter legt man in einer Pfanne aufs Feuer und rührt sie mit einem Holzlöffel mit Vorsicht so lange, bis sie schön braun ist.

400. Zerlassene Butter.

Man läßt die Butter in einer Kasserolle oder Tasse schmelzen und gießt sie, wenn sie servirt werden soll, behutsam in die Sauciere, damit der Bodensatz zurückbleibt.

401. Dünnige Butter.

1 Löffel Butter brüht man in einer Kasserolle mit 1 Löffel Mehl, rührt 1 Quartier süßen Schmant (auch Bouillon) und etwas Salz dazu und kocht es auf. Will man die Sauce verfeinern, so legirt (29) man sie mit 2—3 Eigelb und stellt sie bis zum Gebrauche in heißes Wasser, da sie, wie alle Saucen, wenn sie fertig sind, nicht mehr kochen darf.

402. Kapern-Sauce.

1 Löffel Butter brüht man mit 1 Löffel Mehl, giebt 1 reichlichen Löffel sauren Schmant, Salz, Pfeffer, 1 Theelöffel fein gehackte Kapern, eine Prise Zucker dazu und verdünnt sie mit Fischbrühe. Soll sie feiner sein, wird sie mit 2—3 Eigelb legirt (29).

Soll die Sauce zu Fleischspeisen gebraucht werden, so nimmt man statt Fisch-, Fleischbrühe.

403. Champignons-Sauce.

6 frische große Champignons werden gereinigt und in kaltes Wasser gelegt. Hierauf wird $^1/_2$ Löffel Butter in einer Kasserolle ausgeschmolzen, der Saft einer $^1/_2$ Citrone, feine grüne Petersilie,

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

etwas Gewürz (nach Belieben etwas fein geschnittene Zwiebel) und 3 Löffel Bouillon zugefügt, die Champignons darin ziemlich weich gedünstet, alsdann wieder herausgenommen und in Scheiben geschnitten. In eine mit 1 Quartier Bouillon bereitete Einbrenne (25 b) thut man nun die Champignons und die Sauce, in welcher dieselben gekocht wurden, nebst etwas Salz und 1 Weinglas Xeres, läßt sie noch einmal ordentlich durchkochen und legirt sie mit 2 bis 3 Eidottern (29).

Man kann die Sauce auch aus in Essig eingemachten Champignons bereiten, die man fein zerschnitten in die fertige Einbrenne thut. Soll die Sauce braun sein, so macht man eine braune Einbrenne (25 c).

404. Sauce zu Heringen.

½ Theelöffel Senf wird mit 1 Löffel saurem Schmant ausgerührt, Zucker, Essig und Kapern nach Geschmack hinzugefügt und über die gereinigten und zerschnittenen Heringe gegossen.

405. Herings-Sauce zu Suppenfleisch.

1 Löffel Butter brüht man mit 1 Löffel [illegible] gieht 1 feingehackten Hering (der abgeweicht, abgezogen und von den Gräten befreit ward), 1 Quartier Bouillon und etwas Citronensäure dazu, kocht alles durch und gießt die Sauce durch ein Sieb über das Suppenfleisch.

406. Holländische Sauce.

1 großen Löffel Butter brüht man mit 1 Löffel Mehl in einer Kasserolle, verdünnt dies mit ½ Quartier Fischbouillon und eben so viel Wasser, kocht es mit etwas Zwiebel, Salz, Pfeffer, grüner Petersilie und Citronenschale durch, streicht es durch ein Sieb, legirt die Sauce mit 2—3 Eigelb (29) und stellt sie bis zum Gebrauch heiß.

407. Krebs-Sauce.

12—15 Krebse kocht man in Salzwasser gar, bricht das Fleisch aus Schwänzen und Scheeren, entfernt die Galle aus den Körpern und stößt die Leiber sammt den übrigen Schalen und 2 Löffeln Butter im Mörser fein, thut sie in die Kasserolle und schwitzt sie mit einigen Scheiben Zwiebeln, Sellerie und Petersilie auf kleinem Feuer 10 Minuten, rührt 1 Löffel Mehl dazu, giebt ½ Stof kräftige Kalbs- oder Hühnerbrühe dazu, läßt alles ordentlich durchkochen, streicht die Sauce durch ein Sieb, würzt sie mit etwas weißem Pfeffer und Citronensaft, legirt sie mit 2—3 Eidottern (29), thut das kleingeschnittene Fleisch der Scheeren und Schwänze hinein und servirt sie zu Hühnern, Kalbfleisch, Spargel, Blumenkohl, Fischpudding, Spinatpudding 2c.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

408. Dill-Sauce.

In 1/8 Pfd. Butter werden 2 Eßlöffel Mehl hellgelb geschwitzt, mit 2 Eßlöffeln süßem Schmant und ebensoviel Weinessig verrührt und mit einem knappen 1/2 Stof kräftiger Fleischbrühe zu einer dicklichen Sauce verkocht. Hierauf werden 2 Eßlöffel fein gehackter Dill hinzugefügt, mit welchem die Sauce, die zu gekochtem Rindfleisch, frischer Zunge und Fisch vorzüglich ist, nicht mehr zum Kochen gebracht werden darf.

409. Mayonnaisen-Sauce.

3 hart gekochte Eigelb streicht man durch ein Sieb, vermengt sie mit 3 rohen Eigelb und giebt, immerfort rührend, tropfenweise 1/2 Quartier frisches Provenceröl hinzu und fügt zuletzt Salz, weißen Pfeffer, (Zucker und Senf) und so viel Citronensäure oder starken Weinessig hinzu, daß die Mayonnaise einen kräftigen Geschmack hat.

Die Hauptsache beim Bereiten der Mayonnaisen-Saucen ist beständiges Rühren, das wohl 1 Stunde in Anspruch nimmt.

410. Mayonnaisen-Sauce.

1 Theelöffel Mehl schwitzt man mit 1 reichlichen Eßlöffel Provenceröl auf einer Pfanne unter fortwährendem Rühren gar, thut diese Masse in eine Schüssel, vermischt sie mit 3 rohen Eigelb, rührt dann tropfenweise 1/2 Quartier Provenceröl hinzu und giebt schließlich Salz, weißen Pfeffer, (Zucker und Senf) und Citronensäure oder Weinessig dazu.

411. Meerrettig-Sauce zu Suppenfleisch.

1/2 Quartier fette Bouillon wird mit 1 Löffel Reibbrod oder 1 Theelöffel Mehl durchgekocht, nach Belieben Zucker, Korinthen und 1 Löffel süßer Schmant hinzugefügt und mit 1 kleinen Stange geriebenem Meerrettig durchgehitzt, — unverdeckt, weil der Meerrettig sonst schwarz wird — und zu Suppenfleisch servirt.

412. Meerrettig zu Fischen, Gallert 2c.

Eine kleine Stange Meerrettig wird gerieben, mit 1 Löffel saurem Schmant, einer Prise Salz, Zucker und Essig nach Geschmack verrührt.

413. Morchel-Sauce.

Morcheln werden vom Sande durch reichliches Spülen in kaltem Wasser gereinigt, abgebrüht und noch so lange gespült, bis das Wasser klar bleibt. Dann werden sie in Scheibchen geschnitten oder

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

gröblich zerhackt, mit 1 Löffel Butter, etwas Bouillon, fein gehackter grüner Peterſilie, etwas geſtoßenem weißen Pfeffer, (auch geriebener Muskatnuß) in ca. $^3/_4$ Stunden weich gedünſtet. In eine mit Bouillon bereitete Einbrenne (25 b) thut man die Morcheln und die Sauce, in welcher dieſelben gekocht wurden und 1 Löffel ſauren Schmant, kocht ſie ordentlich durch, giebt Salz, Citronenſäure oder etwas Roth- oder Weißwein dazu und legirt die Sauce, wenn ſie feiner ſein ſoll, mit 2—3 Eidottern (29).

414. Remoladen-Sauce.

4—5 hartgekochte Eigelb werden durch ein Haarſieb getrieben, mit 4—5 Eßlöffeln feinem Provenceröl tropfenweiſe klar gerührt, 3 Sardellen (rein gewaſchen und entgrätet), fein gehackte grüne Peterſilie, (Dill, Kreſſe ꝛc.) feiner Zucker, Pfeffer, etwas fein geſtoßene Kapern, 1 Eßlöffel zugerichteter Senf dazugethan und mit Eſſig ſo weit verdünnt, daß ſich eine ſämige Sauce bildet. Sie hält ſich an einem kühlen Ort 8—14 Tage und wird zu Schinken, Zunge, kaltem Braten, hart gekochten Eiern ꝛc. ſervirt.

415. Sauce zu Rinderbraten.

Eine braune Einbrenne (25 c) wird mit 1 Quartier Bouillon, etwas Heringsmilch, 1 fein gehackten Zwiebel und 1 Glaſe Rothwein durchgekocht, durchgelaſſen (28) und zu Rinderbraten ſervirt.

416. Saure Sauce zu kaltem Braten.

Zu einer Taſſe ſaurem Schmant rührt man einen gehackten Hering, oder Heringsmilch, etwas Eſſig, Zucker und Pfeffer.

417. Sardellen-Sauce.

Man bereitet eine weiße Einbrenne (25 b) mit $^1/_2$ Stof Bouillon, thut 4—6 ausgegrätete und fein gehackte Sardellen und 1 kleine Zwiebel hinein und läßt es eine knappe Stunde langſam kochen, ſtreicht die Sauce durch ein Sieb, läßt ſie wieder aufkochen und legirt (29) ſie mit 2 in einigen Löffeln Weißwein zerklopften Eidottern. — Statt des Weins nimmt man auch Citronenſäure und einige fein gehackte Kapern.

418. Kalte Sardellen-Sauce zu Fiſch oder Fleiſch-gallert.

4 hart gekochte Eidotter werden durch ein feines Sieb geſtrichen, mit 2—3 Löffeln Provenceröl tropfenweiſe klar gerührt, 6—8 rein gewaſchene, von den Gräten gereinigte und ſehr fein gehackte Sardellen und 1 Theelöffel Zucker hinzugefügt und nach Geſchmack mit Eſſig verdünnt.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

419. Kalte Senf-Sauce zu Fischen, Gallert, Vinaigrette ꝛc.

3 hart gekochte Eidotter werden durch ein Sieb gerieben, mit 1 Theelöffel präparirtem Senf (20) und etwas Zucker vermischt, tropfenweise 1—2 Löffel Provenceröl und zuletzt Essig oder Kapern nach Geschmack hinzugerührt.

420. Tomaten-Sauce.

5—8 Tomaten werden in Hälften zertheilt, die Samenkörner entfernt, mit etwas Butter und $^1/_2$ Quartier Bouillon, etwas Salz und weißem Pfeffer (auch Cayennepfeffer) weich gedünstet (27), durch einen Durchschlag gerieben, 1 Glas Wein hinzugethan und mit einer mit 1 Quartier Bouillon bereiteten weißen Einbrenne (25b) angetummt.

421. Trüffel-Sauce.

Eine braune Einbrenne (25c) verdünnt man mit 1 Quartier Bouillon und Madeira und kocht sie mit eingemachten zerschnittenen Trüffeln und etwas Citronensäure durch. Getrocknete Trüffeln müssen 24 Stunden in Wasser weichen, werden dann mit Rothwein weich gedünstet und auf gleiche Art, wie die eingemachten, verwandt.

Frische Trüffeln werden erst ganz dünn abgeschält, in Scheiben geschnitten und in Rothwein und Bouillon weich gedünstet und dann wie oben zur Einbrenne gegeben.

422. Zwiebel-Sauce.

4—6 große (oder 10 kleine) Zwiebeln schält man ab, schneidet sie in Scheiben und schwitzt sie auf gelindem Feuer mit wenig Butter, bis sie gelblich und ganz weich sind, rührt 2 Eßlöffel Mehl dazu, läßt dies noch einige Mal aufsteigen und kocht es mit Salz, Pfeffer und so viel Bouillon, daß es eine recht sämige Sauce wird, streicht sie durch ein Sieb und servirt sie zu gekochtem Rindfleisch.

423. Saft-Saucen.

Kirschen, Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren oder Schwarzbeeren werden mit Wasser (auf 1 Theil Beeren ca. 2 Theile Wasser), Zimmet oder Citronenschale und Zucker nach Geschmack durchgekocht und mit in Wasser ausgerührtem Kartoffelmehl angetummt (25). Soll die Sauce klar sein, wird sie durch ein Sieb gestrichen.

Kreuzbeeren werden ebenso bereitet, verlangen aber ihrer strengen Säure wegen mehr Zusatz von Wasser.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

424. Vanille-Sauce.

1/2 Stof Schmant oder frische Milch wird mit einem 1 1/2 bis 2 Zoll langen Stück gestoßener Vanille (9) und 1—2 Löffel Zucker aufgekocht. 4—6 Eidotter klopft man gar, verdünnt sie mit ein paar Löffel von dem kochenden Schmant, giebt sie dann zu dem übrigen Schmant und läßt sie unter fortwährendem Klopfen aufwallen.

Um Eier zu sparen, tummt man die Milch mit 1/2 Theelöffel in kalter Milch ausgerührtem Kartoffelmehl an und legirt sie mit 2—3 Eidottern.

425. Wein-Sauce.

Man kocht 1 1/2 Quartier rothen oder weißen Wein, 1/2 Quartier Wasser, etwas Kardamom und Zucker nach Geschmack auf; alsdann klopft man 5 Eier recht stark mit einer Wispel, legt ein paar Löffel kochenden Wein dazu, gießt diese Masse unter beständigem Klopfen zu dem übrigen Wein und läßt es zusammen nur ein wenig aufwallen, sonst gerinnen die Eier.

426. Wein-Sauce.

Man klopft 4 ganze Eier und 2 Eigelb mit der Wispel gar, kocht eine Bouteille weißen Kochwein, durch Zucker versüßt, mit Zimmt und Kardamom durch, gießt ihn kochend unter Klopfen allmälig zu den Eiern, kocht alles noch klopfend, bis der Wein recht schaumig ist, durch, und giebt die Sauce heiß zur Tafel.

http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

IX. Abtheilung.

Rouladen, Gallerte, Würste, Pasten.

(Fisch-Gallert und Rouladen s. unter den betreffenden Fischen.)

427. Ferkel-Roulade.

Von einem Ferkel hackt man Kopf und Füße ab, löst alle Knochen behutsam heraus, wäscht es sauber und bestreut es mit Salz. Inzwischen bereitet man von ½ Pfd. Kalb- oder Rind- und ½ Pfd. Schweinefleisch eine ziemlich weiche Farce (172), streicht sie auf die innere Seite des Ferkels und vertheilt darauf hart gekochte Eier, feingehackte Sardellen, Zunge, Schinken (in nicht zu feine Scheiben geschnitten), Kapern, saure Barawiken, Gurken, gekochte Beeten 2c. — Dann wird es vorsichtig zusammengerollt, mit Bindfaden stark umbunden, in ein Tuch gewickelt, in Wasser mit Salz, Gewürzen, Lorbeerblatt und 1 Zwiebel 2—3 Stunden gar gekocht, gleich zwischen 2 Bretter gelegt und mit einem Stein beschwert. Am anderen Tage wird die Roulade von Tuch und Bindfaden befreit, in Scheiben geschnitten und mit Essig oder einer Mayonnaisen-Sauce servirt. Kopf und Füße können zum Gallert (431) verbraucht werden.

428. Roulade von Schweineschwarte.

Die Schwarte wird mit etwas Fett vom Braten gelöst, ausgebreitet und mit Salz und Pfeffer eingerieben. Hart gekochte Eier, Stückchen Ochsenzunge, feingehackte Sardellen, etwas gehackte Zwiebeln werden darauf vertheilt, die Schwarte vorsichtig als Wurst zusammengerollt und stark mit Bindfaden umwickelt. Dann läßt man sie in Wasser mit Salz oder besser dünner Bouillon sehr weich kochen, weil die Schwarte, sobald sie kalt ist, hart wird, und legt sie dann für eine Nacht zwischen 2 Bretter, die man mit einem Stein beschwert. Dann entfernt man den Bindfaden und servirt die Roulade in dünnen Scheiben mit Aspic.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

429. Kopfkäse.

1 gespaltener Kalbskopf, von dem der Brägen ausgenommen, 4 Füße, auch etwas (ca. 2 Pfd.) vom Halsstück werden blanchirt (26) und mit so viel Wasser, daß sie bedeckt sind, aufgesetzt, geschäumt, Salz, Pfeffer, Gewürz, 1 Zwiebel, 2 Lorbeerblätter hinzugelegt und in 2—3 Stunden weich gekocht. Das Fleisch wird dann herausgenommen, von den Knochen abgelöst, feinwürfelig geschnitten, mit der durch ein Tuch gegossenen, entfetteten Brühe noch einmal aufgekocht und in Formen gegossen (13).

Kräftiger ist der Kopfkäse, wenn man 1 Schweinskopf oder einige Pfd. durchwachsenes Schweinefleisch mitkocht.

430. Preßkopf.

Eine Zunge und ein Schweinskopf (oder Halsstück) werden sauber gewaschen und mit soviel Wasser, daß sie reichlich bedeckt sind, aufgesetzt, geschäumt, Salz, Pfeffer, Gewürz, 2 Lorbeerblätter und 1 Zwiebel zugelegt und in ca. 3 Stunden recht weich gekocht. Dann hebt man den Kopf oder das Halsstück auf ein Brett, schneidet alle Schwarte ab, legt sie auf ein Tuch so, daß die fette Seite nach außen kommt. Das übrige von den Knochen gelöste Fleisch wird nebst der abgehäuteten Schweins- und Rinderzunge in Würfel geschnitten und schichtweise mit Salz, gestoßenem Pfeffer, engl. Gewürz und etwas Nelken und geriebener Zwiebel auf die Schwarte gelegt. Dann wird die Serviette so zusammengebunden, daß die Masse einen runden Ball bildet, auf ¼ Stunde in die kochende Fleischbrühe gethan, herausgenommen und auf 24 Stunden unter die Presse gelegt. Darauf wird die Serviette entfernt und der Preßkopf in Scheiben mit Essig oder einer Mayonnaisen-Sauce (409) servirt.

431. Ferkelgallert.

Das Vordervierthеil, der Kopf und die Füße des Ferkels werden in zierliche Stücke zertheilt, gewaschen und mit soviel kaltem Wasser, daß sie bedeckt sind, aufgesetzt, geschäumt, Salz, 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, Pfeffer und Gewürz zugelegt und in ca. 1½ bis 2 Stunden recht weich gekocht. Die Fleischstücke werden nun mit dem Schaumlöffel herausgehoben, in präparirte Formen (13) gelegt und die Brühe durch ein Sieb darüber gegossen. Erkaltet wird der Gallert ausgestürzt und mit Essig oder präparirtem Meerrettig (412) servirt.

432. Gänsegallert.

Eine gereinigte Gans (369) zerschneidet man in zierliche Stücke und setzt sie mit 2 abgebrühten Kalbsfüßen, reichlich mit Wasser bedeckt, auf's Feuer, schäumt sie, legt Salz, 1 Zwiebel, 1 Lorbeer-

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

blatt, etwas Pfeffer und Gewürzkörner und soviel Essig, daß es kräftig sauer schmeckt, hinzu und läßt es in 2—3 Stunden weich kochen. Die Gansstücke legt man in eine Form (13), entfettet die Brühe und gießt sie durch ein Tuch über das Fleisch.

An Stelle der Kalbsfüße kann man 2 Loth Gelatine zum Gallern verwenden.

433. Leberwurst.

Man reibt oder hackt eine rohe Schweins- und Kalbsleber recht fein und streicht sie durch einen Durchschlag. Lunge, Herz und der gespaltene Kopf (von dem der Bragen ausgenommen) und einige Pfd. vom Bauchfleisch werden, mit Wasser bedeckt, aufgesetzt, geschäumt, Salz und Pfeffer hinzugefügt und in 2—3 Stunden weich gekocht. Das Fett vom Kopf wird feinwürfelig geschnitten, alles übrige Fleisch fein gehackt, mit der geriebenen Leber, Salz, Pfeffer und Gewürz, 1 geriebenen Zwiebel, etwas pulverisirtem Majoran, Thymian, etwas geriebener Citronenschale gewürzt und mit etwas Fleischbrühe durchgerührt. Diese Farce füllt man in sauber gereinigte, in- und auswendig mit Salz abgeriebene Schweinsdärme nicht zu fest, bindet die Würste in beliebiger Länge ab, durchsticht sie mit einer Nadel und läßt sie $^1/_4$—$^1/_2$ Stunde in siedendem Salzwasser gar kochen. Dann werden sie mit kaltem Wasser abgespült und an einem luftigen Ort hängend aufbewahrt. Die in breite Schwarte gefüllte Wurst wird zwischen 2 Bretter gelegt und beschwert. Einige Tage geräuchert hält die dünne Leberwurst sich länger frisch.

434. Süße Leberwurst.

2 Kalbslebern werden halb gar gekocht, fein gerieben und durch einen Durchschlag gerührt. Inzwischen werden 6 Eier in einer Schüssel mit etwas Zucker gar gerührt, $^1/_2$ Stof süßer Schmant dazu gegossen und mit 1 Pfd. feingehacktem Schweinsflamm, Salz, engl. Gewürz, Rosinen, Korinthen (7), 2 Handvoll Reibbrod und der Leber gut vermischt. Diese Farce muß 15—20 Minuten stehen, bis das Reibbrod quillt und muß das Aussehen von dickem Pfannkuchenteig haben. Ist die Masse zu dick, verdünnt man sie mit Milch. Nachdem sie in gut gereinigte Gedärme gefüllt, werden die Würste in lauwarmes Wasser gelegt, mit einer Stecknadel durchstochen und nach dem Moment des Kochens 8 Minuten gekocht. Erkaltet werden sie in Butter gebraten.

435. Grützwurst.

1 Stof Gerstengrütze wird in Wasser recht dick und weich gekocht und mit 1 Pfd. ausgeschmolzenem Schweinefett durchgerührt. Dann läßt man die Grütze erkalten, giebt dazu 1 knappes Stof

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

durchgesiebtes Schweineblut, die vom ausgeschmolzenen Fett nachgebliebenen Grieven, Salz, 2 geriebene Zwiebeln, pulverisirten Majoran, Thymian, fein gestoßenen Pfeffer, engl. Gewürz (nach Geschmack Zucker und Rosinen) und 1 abgeriebene Citronenschale. Nachdem Alles gründlich durchgemischt, füllt man die Masse in saubere Därme und kocht sie in gesalzenem Wasser, bis sich beim Hineinstechen kein Blut mehr zeigt.

436. Cervelatwurst.

Zu 5 Pfd. magerem, gutem Schweinefleisch (am besten vom Braten) nimmt man 1 Pfd. festen Rippenspeck und treibt es durch die Hackmaschine (23). Der Speck kann auch feinwürfelig geschnitten werden. Dazu giebt man ca. 5 Loth Salz, etwas grob gestoßenen weißen Pfeffer, 1 Messerspitze Salpeter und Zucker, verarbeitet Alles tüchtig und füllt es sehr fest in gereinigte, gut gewässerte, dicke Fettdärme, hängt diese an Stangen 2 Tage in ein luftiges Gewölbe und dann auf 10—14 Tage in die Rauchkammer. Gegen Ende der Räucherzeit wird Wachholderstrauch angezündet, dessen Rauch den Würsten einen angenehmen Beigeschmack giebt.

437. Geräucherte Lübeck'sche Wurst.

Man treibt Rind- und Schweinefleisch zu gleichen Theilen, ungefähr 6 Pfd., durch die Hackmaschine (23), schneidet 6 Pfd. frischen Speck feinwürfelig, nimmt 1 Eßlöffel Salpeter, 5 Eßlöffel Wasser, 2 Eßlöffel Pfeffer, legt dieses zu dem Fleisch und knetet es 1 Stunde, läßt es dann die Nacht verdeckt stehen und knetet es am anderen Morgen wieder 1 Stunde. Eine schmale lange Ochsenblase wird mit Roggenmehl stark ausgerieben und die Masse hineingefüllt; doch muß dieselbe sehr festgestopft werden, damit keine Luft dazwischen bleibt, worauf man sie abbindet, 24 Stunden in Salzfleischlake legt und dann 14 Tage in Rauch hängt.

438. Mettwurst (Bratwurst).

Man treibt 6 Pfd. rohes Schweinefleisch durch die Hackmaschine (23), schneidet $1\frac{1}{2}$ Pfd. frischen rohen Speck feinwürfelig und thut ihn zur Masse, legt Salz und Pfeffer nach Geschmack dazu und verdünnt sie mit kräftiger Bouillon, damit die Wurst beim Braten nicht hart wird. Beim Gebrauche gießt man etwas Wasser in die Pfanne, kocht die Wurst ein wenig weich, bratet sie dann mit Butter und durchsticht sie mit einer Nadel.

Sie kann auch wie die vorige geräuchert werden.

439. Blutwurst.

Man fängt das Blut beim Schlachten des Schweines, Pfd. klopft es gleich mit dem Schaumbesen bis es kalt wird Butterteig.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

es durch ein Sieb. Gutes Schweinefleisch wird weich gekocht und mit der Schwarte fein gehackt, Speck in feine Würfel geschnitten (auf 6 Pfd. Fleisch ca. 2 Pfd. Speck), mit soviel Blut verdünnt, daß es einen weichen Brei bildet, mit Salz, Pfeffer, nach Belieben auch Majoran und anderen Kräutern gewürzt, nicht zu fest in Därme gefüllt und in Salzwasser ca. ½ Stunde gekocht. Um zu erfahren, ob die Wurst gar ist, sticht man mit einer Nadel hinein, zeigt sich noch Blut, so muß sie noch kochen, dringt aber Fett aus der Oeffnung, so ist sie fertig. Geräuchert kann sie lange aufbewahrt werden.

440. Zungenwurst.

Es wird zur obigen Mischung (Blutwurst 439) in jede Wurst eine gespaltene Schweinszunge oder dicke Streifen einer recht weich gekochten Rindszunge gesteckt. Diese Masse wird in breite Därme gefüllt und zwischen Brettern beschwert.

441. Palten.

Man nimmt 2 Stof Schweineblut, läßt es durch einen Durchschlag, gießt ½ Stof Milch und 1 Quartier Bier, einige Löffel Bouillon, etwas abgestandenes Bouillonfett, feingehacktes Nierenfett und einige Löffel Schweineschmalz dazu und klopft soviel Roggenmehl hinein, daß es zu einem leichten Klümpenteig wird. Zu dieser Masse legt man geschnittenes Nierenfett, Schweinsflaumen, auch Salz, ausgekernte Rosinen, englisches Gewürz und Pfeffer nach Geschmack hinein, formt Palten (runde Bälle) mit nassen Händen, legt sie in einen Grapen mit kochendem Wasser, thut Salz dazu und läßt sie gar kochen.

442. Eine andere Art Palten.

1 Stof Gerstengrütze wird mit Wasser und Salz zu einem steifen Brei gekocht; nach dem Erkalten vermischt man die Grütze mit ca. 2 Stof durchgesiebtem Schweineblut, 1 Stof Milch, 2 Pfd. feinwürfelig geschnittenen Schweinsflaumen, 3—4 gehackten oder geriebenen Zwiebeln, pulverisirtem Majoran, feinem Pfeffer, Salz, (Rosinen und Korinthen) und soviel Roggenmehl, daß es ein dicker Teig wird, knetet ihn stark durch, formt mit nassen Händen große, runde Bälle und kocht sie in siedendem Salzwasser gar. Es dürfen nicht zu viele auf einmal hineingelegt werden, da sie quellen. Man versucht, ob sie genügend gar sind, indem man mit einer Nadel hineinsticht; quillt kein Blut mehr heraus, sind sie fertig. Dann hebt man sie mit dem Schäumlöffel heraus, schneidet sie nach dem Erkalten in Scheiben, bratet sie in der Pfanne mit etwas Butter [illegible] und servirt sie mit gebackenen Aepfeln oder Strickbeersaft. kochr Sauce kann auch mit 1 Löffel saurem Schmant angetunmt Dann läßt (277).

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

X. Abtheilung.

Piroggen, kleine u. große Pasteten, Fisch- und Fleischpuddinge.

A. Kleine Piroggen und Pasteten.

443. Butterteig.

½ Pfd. Butter wird mit kaltem Wasser mehrmals leicht ausgewaschen, auf ein Leintuch gelegt, ordentlich trocken gedrückt, in 3 Theile getheilt und kalt gestellt. Inzwischen bereitet man von einem Pfd. Mehl, ½ Quartier kaltem Wasser und 1 Spitzglas Rum oder Spiritus einen Teig, der tüchtig geklopft werden muß, rollt ihn dünn aus, legt einen Theil der kalten Butter in Flocken auf den Teig, schlägt ihn wie ein Convert zusammen, rollt ihn wieder möglichst dünn aus, wobei die Butter aber nicht hervorkommen darf, belegt ihn mit dem 2. Theil der Butter und wiederholt dies Verfahren auch mit dem 3. Theil derselben. Je mehr der Teig so ausgerollt wird, desto feinblätteriger wird er. Er muß in einem kalten Raum Tags zuvor bearbeitet, immer möglichst kalt stehen und in einem recht heißen Ofen gebacken werden.

444. Butterteig.

1 Pfd. feines Mehl wird auf ein Backbrett geschüttet, in der Mitte eine kleine Vertiefung gemacht, 1 Ei, 1 Prise Salz, ½ Quartier kaltes Wasser, 2 Eßlöffel Rum oder Spiritus hineingethan, nun diese Masse mit der Hand zu einem Teig verarbeitet, bis er weich und schmiegsam ist. Ausgerollt, wird er mit ¾ Pfd. ausgewaschener, kalter Butter bearbeitet wie der erste Butterteig.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

445. Butterteig zu Fruchtkuchen.

Ein Bierglas saurer Schmant wird mit 1 Pfd. Mehl und 2 Eiern gut durchgerührt und dann mit ½ Pfd. ausgewaschener Butter stark gekuetet und vier Mal ausgerollt. Der Teig wird besser, wenn er einige Tage auf dem Eiskeller steht.

446. Mürbteig.

½ Quartier zerlassene Butter wird zu Schaum gerührt, ½ Quartier süßer Schmant, 1 Eigelb, 1 Eßlöffel Rum oder Spiritus hinzugefügt und mit so viel Mehl bearbeitet, bis er sich vom Löffel löst und rollen läßt. Es ist besser, ihn am Abend vorher zu bereiten und nicht zu hart anzurühren, da das Mehl sehr nachquillt.

447. Mürbteig.

½ Quartier süßer Schmant, ½ Quartier Wasser, 1 Ei, etwas Salz, Muskatnuß werden mit 1 Pfd. Mehl tüchtig durchgeklopft und mit ½ Pfd. ausgewaschener Butter wie Butterteig (443) bearbeitet.

448. Leichter Mürbteig.

½ Quartier Butter wird zu Schaum gerührt, ¾ Quartier saurer Schmant und so viel Mehl stark hineingeklopft, daß der Teig sich rollen läßt. Es ist besser, ihn am Abend vorher zu bereiten.

449. Ein vorzüglicher Teig zu Piroggen.

¼ Quartier abgeklärte Butter wird zu ½ Quartier lauwarmer Milch gegossen, dann legt man so viel Mehl dazu, daß der Teig sich dünn ausrollen läßt, klopft ihn stark durch, rollt ihn aus und bearbeitet ihn wie Blätterteig, indem man ihn dreimal zusammenschlägt und wieder von neuem ausrollt. Die Piroggen werden in geklärter Butter oder heißem Nierenfett gebacken.

Diese Portion ergiebt 40 Piroggen.

450. Hefenteig zu Piroggen.

1 Loth Preßhefe wird allmählich mit 1 Quartier lauwarmer Milch ausgerührt, ½ Theelöffel Salz hinzugefügt, 1 reichliches Pfd. Mehl hineingeklopft, bis der Teig sich vom Löffel löst und blank aussieht, die Schüssel zugedeckt und warm gestellt. Ist der Teig aufgegangen, wird ¼ Pfd. ausgewaschene, mit 1—2 Eiern zu Schaum gerührte Butter hineingeklopft (etwa 10—15 Minuten lang). Dann wird der Teig auf ein mit Mehl bestreutes Brett gelegt, mit etwas Mehl mit den Händen stark durchgearbeitet, ½ fingerdick ausgerollt und nach Vorschrift verbraucht.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

451. Piroggen zu kochen.

Man läßt Nierenfett (22) in einem Grapen kochend heiß werden, thut so viel Piroggen hinein, daß sie einander nicht berühren, läßt sie von beiden Seiten goldgelb backen, hebt sie mit dem Schaumlöffel heraus und legt sie auf ein Löschpapier, damit das Fett abläuft.

452. Piroggen im Ofen zu backen.

Ein Backblech wird mit einem Stückchen Speck abgerieben und die bereiteten Piroggen oder Pasteten darauf gelegt. Mürbteig verlangt einen ziemlich, Blätter- oder Butterteig einen recht heißen Ofen. Es ist rathsam, erst mit einem Pastetchen den Ofen zu probiren, bevor man alle hineinschiebt.

453. Einfache, kleine Piroggen.

Man rollt den Teig (449) auf einem Backbrett mit etwas Mehl dünn aus, legt das Hachée oder eine beliebige andere Füllung (170, 171) häufchenweise $^1/_2$ handbreit vom Rande in kleinen Zwischenräumen neben einander, klappt den vorstehenden Teig darüber, drückt ihn halbmondförmig um jedes Häufchen fest an, schneidet die Piroggen mit einem Kuchenrad aus und kocht sie in heißem Nierenfett (451).

454. Kleine feine Piroggen.

Butter- oder Mürbteig (443, 448) wird 2 messerrückendick ausgerollt, mit einer Gehirn- oder Kalbsmilchfarce (170) wie in Nr. 453 angegeben, belegt, kleine Piroggen mit dem Kuchenrad ausgeschnitten, mit Ei bestrichen und im heißen Ofen gebacken (452).

455. Kleine Pasteten.

Der Butter- oder Mürbteig (443, 447) wird fingerdick ausgerollt, mit einer Pastetenform ausgestochen, auf ein leicht mit Speck abgeriebenes Blech gelegt, mit Ei bestrichen und im heißen Ofen in ca. 10—15 Minuten (452) goldgelb gebacken. Dann wird das Deckelchen (s. u.) in der Mitte mit einem kleinen Messer behutsam gelöst, der Teig ein wenig eingedrückt, die Farce Nr. 170 oder 171 hineingefüllt und wieder mit dem Deckelchen zugedeckt. Kurz vor dem Serviren werden die Pasteten noch einmal auf einige Minuten in den Ofen geschoben und warm servirt.

Die Pastetenform muß mit einem Ausstecher versehen sein, der das Deckelchen bildet, aber nicht bis an den Boden reichen darf. Hat man eine Form ohne solchen Ausstecher, so hilft man sich mit einem kleinen Glase.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

456. Halbmonde von Butterteig.

Man rollt den Blätterteig (443, 444) 1/2 fingerdick aus, sticht mit einem kleinen Bierglas runde Platten aus, bestreicht sie mit zerklopftem, mit 1 Löffel Wasser verdünntem Ei, klappt sie zusammen, legt sie auf ein Blech (452), bestreicht sie mit Ei und backt sie in einem ziemlich heißen Ofen goldgelb. Oder man benutzt einen Blechausstecher in Form eines Halbmondes, und rollt dann den Teig einen kleinen Finger dick aus. Sie dienen zum Garniren verschiedener Speisen.

457. Kleine Kohlpiroggen.

1 kleiner Kopf Weißkohl wird vom Strunk und von den Außenblättern befreit, fein gehackt, mit 1 Löffel Butter, Salz und etwas feinem Pfeffer bei fortwährendem Rühren auf kleinem Feuer weich gedünstet, dann mit 2—3 hartgekochten, feingehackten Eiern vermischt. Der Mürbteig Nr. 448 wird 2 messerrückendick ausgerollt, nach Angabe in Nr. 453 mit der Kohlfarce gefüllt, mit Ei bestrichen und im ziemlich heißen Ofen goldgelb gebacken.

Die Kohlpiroggen können auch in Fett gekocht werden, doch muß dann der Teig Nr. 449 verwandt werden.

458. Koldunn.

2 Eier zerklopft man mit 1/2 Quartier Wasser, knetet so viel Mehl hinein, daß es ein ziemlich fester Teig wird, rollt ihn dünn aus, belegt ihn mit kleinen Häufchen Fleischfarce (s. u.), formt sehr kleine Piroggen und kocht sie ca. 10—15 Minuten in Salzwasser, hebt sie vorsichtig mit einem Schaumlöffel auf eine Schüssel und servirt sie heiß vor der Bouillon mit Salz und feinem Pfeffer.

Zur Farce hackt man 3/4 Pfd. rohes weiches Rindfleisch (am besten vom Filet) mit 1 — 1 1/2 Pfd. Kalbsnierenfett sehr fein (23), vermischt es mit einer feingehackten, in Butter gebratenen Zwiebel, etwas fetter Bouillon, Salz und feinem Pfeffer nach Geschmack; oder man bereitet eine Farce von Kalbfleisch und Hering nach Nr. 142.

459. Pelmenien mit Pilzen.

Weiße getrocknete Pilze wäscht man mit Wasser, kocht sie weich, hackt sie fein und dünstet sie mit einem Löffel Butter, 1 feingehackten Zwiebel, Salz und Pfeffer gar, läßt sie erkalten, rührt 1—2 Eier dazu und bereitet kleine Piroggen nach Nr. 458, kocht diese in Salzwasser gar, übergießt sie mit ausgeschmolzener Butter und servirt sie heiß.

460. Rastegai, kleine Pasteten.

1 Pfd. Hecht wird von Haut und Gräten befreit, fein gehackt, mit 1 Löffel Butter, Salz, feinem Pfeffer und geriebener Muskat-

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

nuß gar gedünstet. Einen Hefen-, Mürb- oder Butterteig (450, 448, 444) rollt man aus, sticht kleine runde Kuchen aus, legt etwas Farce hinein, eine Scheibe Lachs darauf, klappt sie zusammen, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie im Ofen (452).

461. Wareniki.

Man bereitet einen Teig wie zu Kolduny (458), rollt ihn aus, vermischt 1½ Pfd. frische Käsemilch (Quark) mit Salz und 2—3 Löffeln saurem Schmant (oder 3—4 Eiern) und Zucker nach Geschmack, legt davon kleine Häufchen auf den Teig, sticht Piroggen aus, kocht sie in Salzwasser wie die Kolduns und servirt sie mit saurem Schmant oder ausgeschmolzener Butter.

Die Wareniki können auch mit Pflaumenmus oder ausgesteinten, eingezuckerten Kirschen gefüllt werden.

462. Watruschki.

Man bereitet einen Hefenteig (450), rollt ihn dünn aus, sticht runde Kuchen aus, kneift die Seiten rund herum ein, läßt die Kuchen aufgehen, belegt die Mitte mit feingehackten, gebratenen Zwiebeln, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie im heißen Ofen (452). Statt mit Zwiebeln belegt man sie auch mit Käsemilch, die durch ein Sieb gerieben, mit etwas saurem Schmant, 1—2 Eiern, Zucker und nach Gefallen auch mit Rosinen vermischt wird.

463. Speckkuchen.

Man nimmt 2 Theile Speck und 1 Theil Fleisch von rohem, geräuchertem oder auch gekochtem Schinken, schneidet ihn fein würfelig oder in feine dünne Scheibchen und rührt ihn mit feinem Pfeffer, und wenn man es gern hat, auch mit feingeschnittenen Zwiebeln durch; zuletzt legt man ausgekernte Rosinen und gereinigte Korinthen (7) dazu.

Der Mürbteig 446 wird 2 messerrückendick ausgerollt, ein Löffel von dem gemischten Füllsel darauf gelegt, der Teig übergeschlagen, halbmondartig fest angedrückt und mit dem Kuchenrad ausgeschnitten, mit geklopftem Ei bestrichen, mit einer Spickgabel mehrmals durchstochen, damit der Teig nicht zu blasig wird und in einem gut geheizten Ofen goldgelb gebacken (452). Hefenteig wird ½ fingerdick ausgerollt und ebenso verwandt.

464. Komm morgen wieder.

2 Eier klopft man mit 1 Theelöffel Salz, giebt 1 Quartier Milch oder Wasser dazu, klopft ½ Pfd. Weizenmehl stark hinein und verdünnt den Teig mit noch 1 reichlichen Quartier Wasser,

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

backt große dünne Pfannkuchen (573) auf einer Seite, legt sie einzeln, die braune Seite nach oben, auf ein Brett, legt 1 Löffel voll Fleischfarce (303) in jeden Pfannkuchen, schlägt ihn couvertförmig zusammen, wühlt ihn in Ei und Reibbrod, bratet ihn in Butter und Schweine- oder Nierenfett braun und servirt ihn recht heiß. Auch empfiehlt es sich, der Füllung Korinthen beizufügen.

B. Große Piroggen.

465. Kulebjaka (russisch).

Etwa $^3/_4$ Quartier Graupen oder Reis kocht man mit Wasser und etwas Butter zu einem dicken Brei, schichtet ihn erkaltet auf einer mit Butter bestrichenen Pfanne bergförmig auf, bestreicht ihn rings herum mit Butter und läßt ihn im Ofen hellbraun backen. Inzwischen bereitet man eine Fischfarce, indem man 2 Pfd. Hecht oder Sander in Stücke schneidet, von Haut und Graten befreit, mit etwas Butter, 1 fein gehackten Zwiebel und fein geschnittenem Dill hellbraun bratet, darauf fein hackt und mit dem abgekühlten Graupenbrei vermischt. Nun rollt man einen Hefenteig (450) fingerdick aus, legt ihn auf ein mit Butter bestrichenes Backblech, bestreicht die eine Hälfte des Kuchens mit $^2/_3$ der Farce, belegt diese mit Scheiben von gesalzenem, rohem oder geräuchertem Stör, Lachs oder einem beliebigen anderen Fisch, streicht den Rest der Farce darauf, klappt die andere Hälfte des Teiges darüber, drückt die Ränder fest zusammen, läßt den Teig etwas aufgehen, bestreicht ihn mit zerklopftem Ei, bestreut ihn leicht mit Reibbrod und bäckt die Pirogge $^3/_4$—1 Stunde im Ofen schön braun (452).

466. Große Pirogge, mit Kohl gefüllt.

2 mittelgroße Kohlköpfe werden gehackt, gesalzen, nach 10 Minuten ausgedrückt und in einer Kasserolle mit 2—3 Löffeln Butter und 1 feingehackten Zwiebel unter fortwährendem Rühren weich gedünstet. Abgekühlt wird er mit 3—4 hartgekochten, feingehackten Eiern und etwas grünem Dill vermischt und die Pirogge damit gefüllt.

Zu dieser Pirogge macht man einen Hefenteig von $^1/_2$ Stof Milch und reichlich 1 Pfd. Mehl wie in 450 gesagt, rollt ihn $^1/_2$ fingerdick aus, legt den Kohl auf die eine Hälfte desselben, klappt die andere darüber, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie in einem ziemlich heißen Ofen goldgelb.

467. Russische Pirogge mit Lachs.

Man kocht in Wasser 1 Glas weißen Sago oder Reis, legt ihn auf ein Sieb, begießt ihn mit kaltem Wasser und wenn dasselbe

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

abgelaufen ist, salzt man ihn, thut 2 Löffel Butter und etwas grünen fein gehackten Dill hinzu, legt dann eine Schicht Sago auf den ausgerollten Teig (443 oder 450), auf diese eine Schicht hartgekochte, feingehackte Eier, dann eine Schicht rohen Lachs, streut etwas Pfeffer darauf, legt noch eine Schicht Sago darüber und bedeckt alles mit dem Teig, bestreicht diesen mit Ei und bäckt die Pirogge $^1/_2$ — $^3/_4$ Stunde im heißen Ofen (452).

468. Lachspirogge.

Man rollt einen Mürb- (447), Butter- (443) oder Hefenteig (450) ziemlich dick auf einem Backbrett aus, legt auf die eine Hälfte desselben frischen Lachs oder abgewässerten Sjomga, in breite Streifen geschnitten, 6 in Butter weichgekochte, gehackte Zwiebeln und 10 hartgekochte gehackte Eier, klappt die andere Hälfte des Teiges darüber, drückt ihn fest an, bestreicht ihn mit Ei, durchsticht ihn einige Mal mit einer Spicknadel und bäckt die Pirogge auf einem Backblech (452) in einem ziemlich heißen Ofen.

469. Russische Pirogge oder Kullibjäka.

Man nimmt einen jungen Lachs, Hecht oder Sandart, schneidet ihn der Länge nach durch, nimmt ihm die Gräten, Kopf, Schwanz und Flossen, bestreut ihn mit Salz und läßt ihn 1 Stunde stehen, worauf man ihn sauber abtrocknet. Indeß kocht man 3 — 4 feingeschnittene Zwiebeln in Butter weich, doch nicht braun, legt 2 Löffel Kapern, 3 — 4 Sardellen, Pfeffer, Gewürz, 1 Löffel Sago und 8 hartgekochte feingehackte Eier dazu und rührt alles durcheinander. Auch kocht man ein paar Tassen Reis in Wasser mit Butter weich und dick und läßt ihn erkalten. Hat man nun alles dieses vorbereitet und auch noch einen recht schönen Butterteig gemacht, so rollt man die Hälfte des Teiges nach der Größe des Fisches aus, legt ihn auf eine Bratpfanne und darauf den halben Fisch mit der Hautseite auf den Teig, auf denselben eine fingerdicke Schicht Reis, darauf die zubereitete Masse von Eiern und Zwiebeln, nun einige Flocken Butter, dann wiederum Reis und auf diesen die andere Hälfte des Fisches, die Hautseite nach oben; endlich deckt man das Ganze mit der noch vorhandenen Hälfte des Butterteiges zu, drückt den Teig an den Rändern fest zusammen, bestreicht die Pirogge oben mit Ei und bäckt sie in einem gutgeheizten Ofen. In einer Stunde ist sie gar. Noch ist zu bemerken, daß man den Fisch nicht eher in den Teig legt, als bis der Ofen fertig ist (1), sonst weicht der Teig leicht aus. Man kann auch statt des Butterteiges einen feinen Hefenteig nehmen.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

470. Pirogge mit Visiga (russisch).

1/4—1/2 Pfd. Visiga (getrocknete Störgedärme) weicht man eine Nacht in Wasser, wäscht sie am anderen Morgen sauber ab, kocht sie in Wasser weich, thut sie auf ein Sieb, übergießt sie mit kaltem Wasser, hackt sie mit 1/2 Zwiebel recht fein und vermischt sie mit 2—3 hartgekochten, feingehackten Eiern, feingeschnittenem Dill und Petersiliengrün, 1 Löffel Butter, 1 Löffel fetter Bouillon, Salz und englischem Pfeffer, nach Belieben auch mit 1/2 Quartier blanchirtem (26), mit etwas Wasser und 1 Theelöffel Butter weich gedämpftem Reis. Nun streicht man 2/3 dieser Farce auf einen ausgerollten Hefenteig, belegt ihn mit Scheibchen Stör, Lachs, Sander oder Brachs und verfährt im Uebrigen ganz wie in Nr. 466. Die Pirogge wird heiß mit frischer Butter servirt.

471. Pirogge mit Pilzen.

Ein gehäufter Teller voll frischer, gut geputzter Baranken (die kleinen bleiben heil, die großen und die Stengel werden in feine Scheiben geschnitten, [231]) werden mit Salz, Pfeffer, 1 gehackten Zwiebel, feingeschnittenem Dill über kleines Feuer gestellt; sobald die Pilze den Saft von sich geben, legt man 1 Löffel Butter und 1/2 Quartier sauren Schmant dazu, dünstet die Pilze noch eine Weile in der Sauce, läßt sie abkühlen und füllt sie auf einen ausgerollten, auf ein mit Butter bestrichenes Blech gelegten Mürb- oder Butterteig (443 oder 446), bedeckt sie mit Teig, bestreicht denselben mit Ei, streut Reibbrod darüber und backt die Pirogge schön hellbraun (452).

472. Pirogge mit Pilzen und Visiga.

Visiga wird nach Nr. 470 weich gekocht, fein gehackt und mit 1/8 Pfd. getrockneten, abgekochten und fein gehackten Pilzen und 1/2 Quartier blanchirtem (26), mit etwas Wasser, Salz und 1 Stückchen Butter weich gedünstetem Reis vermischt. 1 fein gehackte Zwiebel bratet man mit 1 Löffel Butter in der Kasserolle hellgelb, giebt die Pilzenfarce, Salz und Pfeffer nach Geschmack dazu, verrührt Alles gut und füllt die Farce abgekühlt in einen Mürb- oder Butterteig (444, 447).

C. Pasteten.

473. Fisch-Pastete.

Man nimmt einen mittelgroßen Fisch — vorzugsweise eignen sich Sander, Hecht, Alant und große Quappen zur Pastete — reinigt ihn, befreit ihn von den Gräten, schneidet ihn in Stücke, setzt ihn

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

mit 2 Löffeln Butter, 1 Sellerie, 1 Porré aufs Feuer, thut, wenn der Fisch beinah fertig ist, einige Citronenscheiben, 3 Eßlöffel Wein und etwas Wasser dazu und kocht ihn verdeckt auf starkem Feuer. Alsdann bereitet man folgende Farce, zu welcher man gewöhnlich kleine Fische verwendet. Diese werden geschuppt, gewaschen, mit einem Messer fein geschabt und nachdem alle Gräten entfernt sind, im Mörser gestoßen; dann legt man 3 Eier, 3 Eßlöffel süßen Schmant, 1 Löffel Butter oder feingehacktes Nierenfett, feingehackte Sardellen, einige Citronenscheiben, Kapern, Pfeffer, englisches Gewürz, geriebene Muskatnuß, Salz und so viel Reibbrod, daß die Masse einen weichen Brei bildet, dazu. Diese Farce thut man in eine Form, legt eine Schicht Fisch und nach Belieben etwas Trüffeln darüber, dann wieder Farce, glättet diese und bedeckt sie mit Butterteig (443), den man mit Ei bestreicht und bäckt sie 1 Stunde im Ofen. Eine Sardellen- oder Kapernsauce (417, 402) wird dazu gereicht.

Ehe man die Pastete servirt, wird 1 Tasse von der Sauce dazu gegossen.

474. Hühner-Pastete.

Eine Hühner-Pastete wird eben so gemacht, nur benutzt man zur Sauce eine braune Einbrenne (25 c).

475. Leberpastete.

4 Eier zerklopft man stark und giebt $^1/_2$ Quartier süße Milch und 2 volle Löffel Reibbrod dazu. Inzwischen wird eine ziemlich große Kalbsleber sauber gewaschen und fein gerieben, $^1/_2$ Pfd. roher Speck halbweich gekocht und in möglichst kleine Würfel geschnitten, beides mit der Eiermasse, 1 reichlichen Löffel sauren Schmant, der abgeriebenen Schale einer halben Citrone, 1 geriebenen Zwiebel, Salz, feinem Pfeffer und Gewürz nach Geschmack vermischt, in eine präparirte Form (12) gefüllt und 2—3 Stunden gekocht (15).

Man servirt die Pastete kalt, ganz oder in Scheiben geschnitten mit einer Mayonnaisen-Sauce, oder man legt die Scheiben in eine Form (13), gießt einen Aspic (122) darüber und servirt sie ausgestürzt mit einer Mayonnaisen-Sauce.

476. Leber-Pastete mit Haselhühnern.

2 Pfd. mageres Schweinefleisch und 1 Pfd. Schweinsflaumen werden durch die Hackmaschine getrieben (23), mit einer roh geriebenen Kalbsleber, 3 Eiern, $1^1/_2$ Quartier Milch, Salz, Pfeffer, etwas Citronenschale und so viel Reibbrod durchmengt, daß es einen weichen Brei bildet. Eine Backform wird mit dünnen Speckscheiben ausgelegt, schichtweise mit der Farce und gebratenen, in Stücke geschnittenen Haselhühnern gefüllt und mit Speckscheiben

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

bedeckt. Die Form wird in eine mit Wasser gefüllte Kasserolle gelegt und 4 Stunden im Ofen gebacken. Erkaltet wird die Pastete in Scheiben geschnitten und mit Aspic (122) garnirt

477. Sauerkohl-Pastete.

In eine Backschüssel legt man eine Schicht gestowten Sauerkohl (209), dann zerhackte Stücke Hasenbraten oder Wild, und wechselt damit, bis die Schüssel gefüllt ist. Darauf bedeckt man dieselbe mit Butterteig oder streut etwas Reibbrod und Zucker darüber, sowie Flöckchen Butter und bäckt die Pastete 1 Stunde im heißen Ofen. Auch Rindfleischplätzchen und geräucherte, abgequollene Zieschen können mit dem Wild oder ohne dasselbe zur Pastete benutzt werden. Anstatt des Fleisches, gebratenen Hecht dazwischen gelegt, ist sehr wohlschmeckend!

478. Moskauer Soljänka (russisch).

1 Zwiebel schneidet man in feine Scheibchen und dämpft sie mit 1 reichlichen Löffel Butter gar, giebt 1 Stof sauren Kohl dazu, rührt Alles gut durch, läßt es bedeckt, ab und zu rührend, weich dämpfen, thut $^1/_2$ Löffel Mehl hinein, füllt in eine Form schichtweise Kohl, Stückchen Wild oder Braten, belegt die letzte Lage Kohl mit fein geschnittenen sauren Gurken, Trüffeln, eingemachten Pilzen, Ziesschen ꝛc., gießt etwas kräftige Bouillon (oder Rinderbratensauce) darüber, läßt die Pastete braun backen (1) und servirt sie in der Form.

479. Wild-Pastete.

Gebratenes Wild wird in zierliche Stücke zerlegt, Ziesschen werden braun gebraten, Fricandellen von Hühnerfleisch gekocht und Fricandellen von Rindfleisch gebraten, Kastanien abgekocht und rein gemacht, Kalbsmilch abgekocht, in Stücke zerschnitten und überbraten. Nachdem dies alles zubereitet ist, nimmt man eine Pastetenschüssel, legt unten in die Schüssel, d. h. den Boden zu bedecken, einige Stücke Rind- oder Kalbfleisch-Steaks, dann abwechselnd die oben angeführten Sachen hinein, bis die Schüssel gefüllt ist, und gießt nachfolgende Sauce darüber: Man nimmt kräftige Bouillon, oder, ist diese nicht vorräthig, ein Stück von ungefähr 2 Pfd. Rindfleisch, schmort es braun, legt zerhackte Wild-Knochen dazu, verkocht es ganz und läßt es durch ein Sieb, legt alsdann einige Löffel Mehl, das in Butter gelb, ja nicht braun geröstet worden, den Saft von einer Citrone, etwas Zucker und Muskatnuß, Salz, einige eingemachte Chalotten, Champignons oder Barawiken (zerhackt) hinzu und kocht das Ganze gehörig durch; zuletzt wird etwas französischer Wein zugegossen. Von dieser Sauce wird in die Schüssel nur so viel gethan, daß die Sauce nicht über

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

das Fleisch geht, weil sonst der Butterteig, der übergelegt wird, nicht aufgehen würde. Ist nun die Pastete im Backofen braun geworden, so ist sie fertig; man servirt sie, reicht die übrig gebliebene Sauce dazu und legt Kastanien hinein, wenn nämlich solche auch in der Pastete sind. Eine Tauben-Pastete wird auf dieselbe Art bereitet.

480. Hasenpastete.

Ein Hase wird gebraten und nachdem er erkaltet, der Rücken abgelöst und in feine Scheiben geschnitten; alles andere Fleisch wird ebenfalls von den Knochen abgelöst und ganz fein gehackt. 2 Pfd. mageres und 1 Pfd. fettes Schweinefleisch werden gebraten, dann so fein als möglich gehackt und mit dem gehackten Hasenfleisch vermischt, Salz, Pfeffer, einige geriebene Zwiebeln, etwa 12 Stück fein gehackte Sardellen und nach Geschmack von der Sauce des Bratens dazu gethan. Die Farce muß einem weichen Brei gleichen und wird dann schichtweise in eine Porzellan- oder andere fest verschließbare Form gelegt, eine Schicht Farce, feingeschnittener Hasenrücken, fein geschnittene Trüffeln (in Ermanglung dieser vielleicht Scheibchen Pfeffergurken), wieder Farce und so fort und 1 Stunde in einer Kasserolle mit Wasser gekocht (15). Dazu servirt man Sauce rémolade (414), Essig oder Aspic.

481. Mince pies.

Man nimmt 2—3 frische Ochsenzungen, die in Wasser mit Salz weich gekocht werden, und schneidet sie fein würfelig, 1 Pfd. fein geschnittenes Nierenfett, $1^1/_2$ Pfd. gereinigte, ausgekernte Rosinen, 1 Pfd. Korinthen, beides gehackt, $1^1/_2$ Pfd. fein geschnittene, vorher geschälte Aepfel, von einer Citrone die abgeriebene Schale und den Saft, 1 Bierglas Malaga, 1 Bierglas Rum, etwas gestoßene Kräuternelken und Muskatblüthe, 1 kleine geriebene Muskatnuß, $^1/_2$ Pfd. eingemachte, würfelig geschnittene Pommeranzenschalen, Salz und Zucker nach Geschmack. Alles dies wird gut durchgerührt und in einen schmalen, hohen glasirten Topf recht fest gedrückt und verbunden, muß aber vor dem Gebrauch ein paar Tage stehen. Dann werden kleine runde Formen genommen, mit Butterteig ausgelegt, mit dem Füllsel gefüllt, mit Butterteig zugedeckt und im Ofen gebacken; man nimmt den Butterteig, der mit Wasser zubereitet ist (443) die Formen müssen einen losen Boden haben, weil sonst das Herausnehmen sehr schwierig ist. Zur Tafel reicht man Rum dazu. Um das nachgebliebene Füllsel gut aufzubewahren, feuchtet man ein doppeltes leinenes Tuch mit Rum an, legt es darauf, verbindet den Topf und stellt ihn an einen kalten Ort.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

D. Fische und Fischpuddinge.

482. Fisch-Pudding.

Man nimmt 2 oder 3 Mittelhechte, schabt sie und stößt sie mit Nierenfett oder Butter in einem Mörser, bis die Masse wie Butter ist, legt alsdann 2 von der Rinde befreite in 1½ Quartier süßem Schmant aufgeweichte Weißbrode, 8 Eier, 1 Tasse geschmolzene Butter, Salz und Pfeffer hinzu und macht die Probe, ob es locker genug ist. Man wendet diese Masse auch zu Fricandellen an. Der Pudding wird 3 Stunden in einer Kochform (15) in kochendem Wasser gekocht, umgestürzt, mit Citronenscheiben, abgekochten Kartoffeln und Petersilienblättern garnirt und mit einer Kapern-Sauce (402) servirt. Zur Sauce kocht man von Kopf und Gräten die nöthige Brühe.

483. Kartoffel-Pudding.

Die Kartoffeln werden abgekocht, geschält und in Scheiben geschnitten, dann 4 Heringe gut abgewecht, von den Gräten gelöst und fein gehackt, mit 2 Eiern, einer Handvoll Reibbrod, ½ Stof süßem Schmant (oder Bouillon und zur Hälfte süßem Schmant), 1 Löffel saurem Schmant und etwas Milch durchgerührt, schichtweise mit den Kartoffeln und Butterflöckchen in die Form gelegt, oben mit Reibbrod, Butterflöckchen und geriebenem Käse bestreut und 1 Stunde gebacken. Die Heringe können auch mit etwas gehacktem Fleisch vermischt werden.

Anstatt der Heringe nimmt man auch gesalzenen, in kleine Stücke geschnittenen Lachs.

484. Pudding von Kartoffeln und Hering.

Die Kartoffeln werden roh geschält und ungefähr ein tiefer Teller voll von denselben in Salzwasser ganz weich gekocht; dann wird das Wasser abgegossen, die Kartoffeln durch einen Durchschlag getrieben, und zu dieser Masse einige Löffel saurer Schmant, etwas Reibbrod, Butter, Pfeffer und 1 Ei hinzugethan. Unterdessen werden 2 Heringe einige Minuten in kochendes Wasser gelegt, dann von den Gräten befreit und feingehackt zu den Kartoffeln gemischt, die ganze Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form gethan, mit Reibbrod bestreut und im Ofen hübsch braun gebacken. Eine Zwiebelsauce (422) oder auch braune Butter (399) wird dazu gereicht.

485. Krebs-Pudding.

Von 3 Band recht großen gekochten Krebsen werden die Scheeren und Schwänzchen von der Schale befreit und fein gehackt; dann rührt man sie mit 2 geriebenen Reibbroden, 7 Eiern, ½

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Quartier saurem Schmant, ebensoviel Krebsbutter (123), etwas Salz und Gewürz durch, gießt alles in eine mit Butter bestrichene und mit Reibbrod bestreute Kochform und kocht es 3 Stunden in kochendem Wasser (15). Tummige Butter mit Krebsen (401) nimmt man zur Sauce.

486. Maccaroni-Pudding.

2 Pfd. Maccaroni bricht man in Stücke, schüttet sie in eine Kasserolle mit kochendem Wasser, läßt sie darin halb weich kochen, salzt sie, hebt sie dann mit einem Schaumlöffel heraus und läßt sie ein wenig abkühlen. Alsdann bestreicht man eine Form mit Butter, umstreut sie mit Reibbrod und Käse, legt eine Schicht Maccaroni, feingeschnittenen Schinken und ganz kleine Flöckchen Butter dazwischen, schüttet etwas Reibbrod und Käse darüber und fährt so fort, bis die Form voll ist; dann gießt man $^1/_2$ Stof recht kräftige Bouillon darauf, strent Reibbrod, Käse und Butterflöckchen darüber und bäckt den Pudding in 1 Stunde gar.
2 Pfd. Maccaroni füllen 2 Mittelformen.

487. Pudding von rohem Rindfleisch.

4 Pfd. Rindfleisch werden mit einem Messer fein geschabt (oder durch die Hackmaschine getrieben (23) und dann recht mürbe gestoßen; dazu kommen 1 Pfd. feingehacktes Nierenfett, 1 Quartier saurer Schmant, 5 Eigelb, (das Weiße wird zu Schaum geschlagen und zulekt hineingerührt), 1 geriebene Zwiebel, etwas Salz, Pfeffer, Muskatblüthe und 2 in Wasser geweichte und wieder trocken ausgedrückte Weißbrode. Diese Masse wird stark durchgerührt und in einer präparirten Form 2—3 Stunden gekocht (15).

Nach Geschmack kann man einige gewässerte, gehackte Sardellen und etwas geriebene Citronenschale hinzuthun. Sehr zu empfehlen ist es, den Pudding aus Rind-, Kalb- und magerem Schweinefleisch zu gleichen Theilen zu bereiten. Man servirt dazu eine Kapern- (402) oder Sardellensauce (417).

488. Pudding von Kalbsfüßen.

4 Füße und 1 Zunge werden weichgekocht und so lange sie noch heiß sind, recht fein gehackt; dann kommen 3 Löffel weiches geriebenes Weißbrod, 6 Eier, 2 Quartier süßer Schmant, 1 Quartier ausgeschmolzene Butter, Salz und Muskatblüthe dazu. Diese Masse wird gut durchgerührt und in einer Backschüssel gebacken. Tummige Butter wird dazu gereicht (401).

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

XI. Abtheilung.

Salate und Compote.

A. Salate.

489.

Alle grünen Salate müssen kurz vor der Zubereitung in reichlichem, rasch nach einander erneuertem Wasser so lange gespült werden, bis das Wasser klar bleibt und aller Sand aus den einzelnen Blättern gewichen ist. Die in und an den Blättern sitzenden Knorpel werden von keinem Salat entfernt, denn dieselben pflegen am schmackhaftesten zu sein. Nur welk gewordener Salat darf längere Zeit im Wasser liegen. Er wird dann in einen Durchschlag oder einen Drahtkorb gethan und so lange geschwenkt, bis er möglichst abgetrocknet scheint; mit der Hand darf man ihn nie ausdrücken, weil das ihn seines guten Aussehens berauben würde. Jeder grüne Salat ist erst kurz vor dem Gebrauch anzurichten.

---

490. Kopfsalat.

Man entfernt die grünen äußeren Blätter des Kopfsalats und schneidet den inneren gelben Salatkopf, je nach der Größe in 2 oder 4 Theile und läßt ihn nach dem Waschen trocken ablaufen. 2 hart gekochte Eidotter werden mit 3 — 4 Eßlöffeln Provenceröl ganz glatt gerührt, mit 1 — 2 Löffeln Weinessig verdünnt, Salz, nach Geschmack Pfeffer oder Zucker dazu gethan und der Salat dann mit dieser Sauce vermengt und nach Belieben mit hart gekochten Eiern garnirt.

Der Salat kann auch ohne zerrührte Eidotter, nur mit Oel und Essig, Salz, (Zucker oder Pfeffer) präparirt werden.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

491. Kopfsalat mit saurem Schmant.

Saurer Schmant wird mit etwas Salz, Zucker und Essig nach Geschmack ausgerührt und mit dem trocken abgelaufenen Salat (489) durchmengt. Man kann auch etwas fein geschnittenen Schnittlauch darunter mischen.

492. Kopfsalat mit Speck.

Man schneidet gut durchwachsenen Speck in feine Würfel, bratet ihn gelblich, verdünnt ihn mit Essig, läßt dieses zusammen aufkochen und legirt es mit 2 Eidottern (29), salzt es und vermischt die Sauce etwas abgekühlt mit dem Salat (490). Er muß gleich gegessen werden.

493. Endivien-Salat.

Der Endiviensalat muß möglichst gebleicht, d. h. gelblich sein, die grünen Blätter sind stets hart. Er wird mit den Strunken in kleine Stücke geschnitten, erst mit Oel allein durchmengt, dann mit Salz, Pfeffer und Essig durchgearbeitet.

494. Gurken-Salat.

Man schält die Gurken ab, hobelt oder schneidet sie in dünne Scheiben und bestreut sie mit Salz. Nach $^1/_2$ Stunde schüttelt man sie zwischen 2 Suppentellern, läßt das Salzwasser ablaufen und vermengt sie mit Oel, Essig, Salz und Pfeffer.

495. Beeten-Salat.

Die rothen Rüben werden abgewaschen und, ohne daß man etwas von der Wurzel abschneidet (weil sie sonst ihren Saft und ihre schöne Farbe verlieren) in reichlichem Wasser weich gekocht. Dann schält man sie, schneidet sie in dünne Scheiben, füllt sie in ein Glas, streut dazwischen Salz, Kümmel, etwas Zucker und kleine Scheibchen Meerrettig und übergießt sie mit aufgekochtem, erkaltetem Essig.

Man kann die Beeten auch im Ofen backen, (wodurch sie eine schönere Farbe erhalten) bis sie weich sind und dann wie oben zubereiten. Der Salat hält sich mehrere Monate lang.

496. Bohnen-Salat.

Kleine grüne Bohnen oder Wachsbohnen werden von den Fasern befreit, in Salzwasser weich gekocht und, trocken abgelaufen, mit Oel, Essig und etwas feingehackter Petersilie durchmengt.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

497. Brunnenkresse-Salat.

Die sauber gereinigte Kresse wird mit Oel, Essig, Salz und Pfeffer durchgemengt und zuletzt mit abgekochten dünnen Kartoffelscheiben durchgemischt.

498. Kartoffel-Salat.

Man wählt hierzu ganz kleine Kartoffeln, die nicht mehlig sind und läßt sie nicht gar zu weich kochen. In einer Schüssel mischt man 2 Löffel Oel, 1 Löffel Essig, 1 Löffel heißes Wasser, Salz, weißen Pfeffer und nach Geschmack 1 geriebene Zwiebel, schneidet dann die heißen abgeschälten Kartoffeln in dünne Scheiben hinein und übergießt sie von Zeit zu Zeit vorsichtig mit der Flüssigkeit, damit sie möglichst wenig zerbröckeln. Fein würfelig geschnittene, abgewässerte Heringe kann man nach Belieben darunter mischen.

499. Kohl-Salat.

Rother oder weißer Kohl wird ganz fein geschnitten oder gehobelt, mit kochendem Wasser begossen, auf einen Durchschlag zum Abtropfen gethan und abgekühlt mit Essig und Zucker nach Geschmack durchgerührt.

500. Sellerie-Salat.

Einige ungeschält in Salzwasser weich gekochte Sellerieköpfe schält man, schneidet sie in dünne Scheiben und vermengt sie mit Oel, Essig und feinem Pfeffer.

501. Spargel-Salat.

Von schönem Brechspargel läßt man nur die halbfingerlangen Kopfenden in Salzwasser weich kochen, trocken ablaufen und vermengt sie dann mit Oel, Essig und etwas weißem Pfeffer.

502. Riezchen-Salat.

Riezchen werden abgequollen (26), abgetrocknet, in feine Streifen geschnitten und mit Oel, Essig, geriebener Zwiebel und etwas Pfeffer vermischt.

B. Compote.

503. Compots von frischem Obst.

Alle Arten Obst werden mit Zucker, einem Stückchen Zimmt, Citronenschale, wenig Wasser und nach Belieben mit etwas Wein

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

je nach der Beschaffenheit kürzere oder längere Zeit gedämpft und stets kalt servirt.

Stachelbeeren werden blanchirt (26), ehe man sie mit Zucker ꝛc. weich dünstet.

504. Compots von getrocknetem Obst.

Man wäscht das Obst mehrmals mit warmem Wasser ab, setzt zuerst die Birnen reichlich mit Wasser bedeckt auf und läßt sie halbweich kochen. Dann legt man die Aepfel, nach Belieben auch Aprikosen, Zucker, Citronenschale und etwas Zimmt, Wein, Himbeer- oder Johannisbeersyrup dazu und läßt sie zugedeckt weich und kurz einkochen. Die Pflaumen und getrockneten Kirschen werden im Ofen gebacken (506) und erkaltet mit dem übrigen Ost auf der Schüssel arrangirt.

505. Apfelmus.

Säuerliche Aepfel werden geschält, in Scheiben geschnitten mit etwas Wasser, Citronenschale und Zucker weich gekocht und durch einen Durchschlag gerieben.

Man kann das Mus mit aufgequollenen Corinthen und fein geschnittenen Mandeln garniren.

506. Gebackene Pflaumen.

Catharinenpflaumen werden tüchtig mit warmem Wasser gewaschen, mit Zucker, Citronenschale und reichlichem Wasser zugedeckt im Ofen gebacken. Sie quellen sehr, wenn man sie am Abend in den Ofen stellt und sie am andern Morgen erst herausnimmt.

507. Rhabarbermus.

Man schabt die Rhabarberstengel ab, schneidet sie in kleine Stücke, blanchirt sie (26), kocht sie dann mit etwas Wasser und Wein, Zucker und Zimmt ganz weich und reibt sie durch einen Durchschlag.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

XII. Abtheilung.

Warme und kalte Puddinge und dicke Grützen.

A. Warme Puddinge.

508.

Puddinge.

(Allgemeine Bemerkungen).

Es ist Regel, daß der Pudding, sobald er eingerührt ist, gleich in die Form gethan und sofort gebacken wird. — Zum Einrühren wählt man stets eine reichlich große Schüssel. Zuerst rührt man die ausgewaschene Butter zu Schaum (6), fügt die Eier, den Zucker und die übrigen Zuthaten nach und nach hinzu und rührt die Masse dabei fortwährend nach einer Seite hin (5). Ganz zuletzt giebt man das zu Schaum geschlagene Eiweiß (11) dazu, das leicht hineingerührt werden muß, damit es nicht zergeht, füllt den Teig dann sofort in die schon vorher präparirte Form (12) und schiebt diese in den heißen Ofen, wo sie ruhig an einer Stelle stehen muß und nicht hin- und heraerückt werden darf. Der Ofen ist genügend heiß, wenn Schreibpapier darin schnell hellbraun wird und sich krümmt. Fürchtet man, daß der Pudding oben zu stark bräunt, so muß man die Form mit einem im Wasser angefeuchteten Papier zudecken. Ist dagegen der Boden des Ofens zu heiß, so schützt man die Form dagegen durch Unterlage eines Heerdringes.

Will man den fertig gebackenen Pudding aus der Form auf die Schüssel stürzen, so muß man ihn ungefähr 4 Minuten außer dem Ofen abkühlen lassen, sonst zerfällt er leicht. Sollte ein Pudding überbacken und deshalb niedergefallen sein, so stürzt man ihn auf eine Schüssel, übergießt ihn mit einer Glasur (18) und laßt diese im Ofen betrocknen.

Ueber Kochpuddinge siehe 15.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

509. Apfel-Dumping.

Man schält und schneidet eine tiefe Schüssel voll Aepfel in dünne Scheiben und rührt sie mit feinem Zucker und etwas Zimmt durch; dann bereitet man einen Teig von 2 Eiern, 1/2 Quartier Wasser, 3/4 Pfd. Mehl und 1/2 Pfd. Butter, den man wie Butterteig (443) behandelt. Alsdann nimmt man eine mit Butter dünn bestrichene Serviette, deckt sie auf den ausgerollten Teig, wendet den Teig mit der Serviette um, füllt denselben mit den Aepfeln, bindet ihn zu einem Pudding fest und läßt ihn 2 Stunden im Wasserbade (15) kochen. Er wird mit tummiger Butter (401) gegessen und reicht für 10 Personen.

510. Ein leichter und sehr wohlschmeckender Apfelpudding.

3 von der Rinde befreite Weißbrode oder 12 Zwieback werden in 1/2 Stof süßem Schmant geweicht. 6 Eigelb rührt man mit 1/4 Pfd. Zucker gar, giebt das Brod, Citronenschale oder Zimmt, 12 geschälte geriebene Aepfel und zuletzt den Schnee der Eiweiß (11) hinzu und bäckt den Pudding in der Form (508) ca. 3/4 Stunden.

511. Feiner Apfel-Pudding.

10—12 mittelgroße Aepfel schält man, sticht das Kernhaus heraus und kocht sie mit wenig Wasser, Citronenschale, Zimmt und etwas Zucker halbweich, nimmt sie heraus, legt sie in eine Form, gießt einige Löffel von der Apfelsuppe darüber und füllt in jede Höhlung Korinthen, Kirsch- oder Pflaumensaft. Dann rührt man 6 Eigelb mit 1/2 Quartier Zucker, etwas abgeriebener Citronenschale; 1/2 Quartier süßen und 10—15 bitteren geriebenen Mandeln schaumig, vermischt sie mit dem Schnee der 6 Eiweiß, gießt sie über die Aepfel, bäckt den Pudding in ca. 3/4 Stunde gar (508) und servirt ihn mit süßem Schmant. Für ca. 6 Personen.

512. Charlotte von Aepfeln.

Man streicht eine Form recht dick mit kalter, ungesalzener Butter aus, schneidet Weißbrod in Scheiben, belegt den Boden und die Seiten der Form damit, schneidet säuerliche geschälte Aepfel in feine Scheiben, mischt sie mit recht viel Zucker, Korinthen und Zimmt, drückt diese Masse in die Form, daß sie recht voll und fest ist, bedeckt sie mit Brodscheiben und bäckt sie in 2 Stunden hellbraun (508). Alsdann stürzt man die Charlotte auf eine Schüssel, auf deren Boden man 1 Glas heißen, stark versüßten rothen oder weißen Weins gießt, damit die untere Brodschicht

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

wieder weich wird; man kann auch das Ganze mit 2 Löffeln Arak oder Rum begießen, und es mit Zucker bestreuen. Ohne Sauce warm oder kalt zu serviren.

513. Grobbrod-Pudding mit Aepfeln.

Hierzu nimmt man altes, geriebenes, grobes Brod, streut es einen Finger dick in eine mit Butter bestrichene Form, legt Butterflöckchen darauf und geschälte, in Scheiben geschnittene und mit Zucker und Zimmet durchgerührte saure Aepfel darüber, dann wieder grobes Brod, und so fährt man fort, bis die Form gefüllt ist. Man kann auch 1/2 Quartier weißen Wein darüber gießen und dann weniger Butter zulegen. Dieser Pudding wird nur 1 Stunde gebacken und mit Schmant gegessen. Man kann auch zur Hälfte Grob- und zur Hälfte Süßsauer- oder auch Weißbrod nehmen.

Sehr schön wird dieser Pudding, wenn man ihn, sobald er fast fertig ist, aus dem Ofen nimmt, entsprechend der Quantität einige Eier mit Zucker und saurem Schmant zusammenrührt, ihn damit übergießt, wieder in den Ofen zurückschiebt und nun vollends braun und gar bäckt (508).

514. Saurer Schmant-Pudding mit Aepfeln.

8 Eigelb werden mit 1/2 Quartier Zucker gar geklopft, mit 1/2 Stof saurem Schmant, einem tiefen Teller geschälter und geschnittener Aepfel gut durchgerührt und mit dem steifen Schnee der Eiweiß vermischt. Dann rührt man leicht und locker 1/2 Quartier Kartoffelmehl hinein, füllt die Masse in eine präparirte Form (12), bäckt den Pudding ca. 3/4 Stunden (508) und servirt ihn mit Schmant. Für 6—8 Personen.

515. Apfelsinen-Pudding.

12 Loth ausgewaschene Butter wird zu Schmant gerührt und mit 20 gar geklopften Eigelb auf dem Feuer bei fortwährendem Rühren durchgehitzt. Dann reibt man von 2 Apfelsinen die Schale zu 1/2 Pfd. Zucker, preßt den Saft von 6 Apfelsinen dazu und läßt ihn schmelzen, verrührt ihn tüchtig mit der abgekühlten Eiermasse, mischt den steifen Schnee von 15 Eiweiß hinein, bäckt den Pudding in einer Form (508) 1/2 Stunde schön hellbraun und servirt ihn mit süßem Schmant.

516. Bisquit-Pudding.

1/2 Pfd. Zucker, die abgeriebene Schale von 1 Citrone und 12 Eigelb werden schaumig gerührt (508), ein knappes Pfd. Kartoffelmehl und das zu Schaum geschlagene Eiweiß dazugelegt

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

und die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Mehl bestreute Form gethan und ca. ¾ Stunden gekocht (15). Die Form darf aber, da der Pudding stark aufgeht, nicht ganz gefüllt sein. Die Speise wird mit einer Weinsauce (425) servirt.

517. Bubbert.

Man klopft 12 Eier mit etwas Zucker gar, thut Zimmt und Rosenwasser nach Geschmack hinzu, giesst dann 1 Stof süsse Milch oder dünnen Schmant zu, legt eine Hand voll Korinthen oder ausgekernte, fein geschnittene Rosinen dazu und bäckt diese Masse eine halbe Stunde im Ofen, bis sie gebunden ist (508).

518. Gekochter Brod-Pudding.

Auf 10 Weissbrode giesst man 1 Stof kochende Milch und lässt sie kalt werden, rührt 10 Eigelb, 1 Pfd. fein gehacktes Nierenfett, 2 Löffeln Mehl, Gewürz, bittere Mandeln, etwas Zucker und zuletzt den steifen Schnee der Eier hinein und kocht den Pudding 3 Stunden (15).

519. Brod-Pudding, gekochter.

8 von der Rinde befreite Weissbrode werden in 1 Stof mit 1 Löffel Butter erwärmter Milch aufgeweicht, mit 10 Eigelb, 2 Löffeln Mehl, Rosinen, Korinthen, etwas Kardamom und Zucker nach Geschmack tüchtig gerührt, mit dem zu Schaum geschlagenen Eiweiss vermischt (11) und in einer Form 4 Stunden gekocht (15).

520. Butterbrod-Pudding.

5 Weissbrode, von denen man die Rinde abgeschnitten hat, werden in Scheiben geschnitten, dünn mit Butter bestrichen und dann in die Form gelegt; man streut zwischen jede Schicht Korinthen, Zucker, Zimmt und fein gehackte Mandeln, klopft alsdann 3 Eier mit ½ Stof dünnem süssem Schmant oder Milch, Zucker und Zimmt nach Geschmack, giesst es über das Brod und bäckt den Pudding ¾—1 Stunde im Ofen.

521. Grobbrod-Pudding.

6 Eigelb werden mit 3 Löffel Zucker, 3—4 Loth süssen und 10—15 bittern geriebenen Mandeln, der abgeriebenen Schale 1 Citrone sehr schaumig gerührt (508) mit dem steifen Schnee der Eiweiss vermischt und ½—¾ Stunde im Ofen gebacken oder 2 Stunden in der Form gekocht (15) und mit süssem Schmant servirt.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

522. Reibbrod-Pudding.

5—6 Eigelb rührt man mit 2 Löffel Zucker recht schaumig, vermischt sie mit 1 reichlichen Löffel geschmolzener Butter oder Nierenfett, 15 geriebenen bitteren Mandeln, 1½ Quartier Milch, ½ Pfd. Reibbrod, Rosinen und Korinthen, ½ Theelöffel Zimmt oder abgeriebener Citronenschale und zuletzt mit dem Schnee der Eiweiß (508).

Der Pudding kann 2 Stunden gekocht (15) oder ¾ Stunde im Ofen gebacken werden.

523. Ein einfacher Buchweizengrütz-Pudding.

In 1½ Stof kochende Milch schüttet man ½ Stof Grütze, brüht sie auf dem Feuer dick und halb gar, legt dann einen reichlichen Löffel Butter, ein wenig Salz, einige fein geriebene bittere Mandeln und Zucker nach Geschmack hinzu und rührt dies alles gut durch. Hierauf thut man es in eine präparirte Form (12), streut Reibbrod und ein wenig Zucker darüber und legt einige Butterflöckchen auf. Zum Backen rechnet man 1½ Stunden (508). — Für 6—7 Personen.

524. Feiner Buchweizengrütz-Pudding.

1 Quartier feine Buchweizengrütze wird mit 1 Stof Milch aufgequollen und dann so lange gerührt, bis sie kalt wird. Inzwischen rührt man ¾ Pfd. ausgewaschene Butter zu Schaum, vermischt sie nach und nach mit 10 Eigelb, der Grütze, Zucker und Gewürz nach Geschmack, etwas fein gestoßenen süßen und einigen geriebenen bittern Mandeln und ganz zuletzt mit dem steifen Schnee der Eiweiß (508). Dann wird der Pudding 1 Stunde in einer mit Butter ausgestrichenen und mit Reibbrod bestreuten Form gebacken. Weinsauce oder Gluckwa, auch Schmant, wird nach Belieben dazu gegeben. — Für 8 Personen.

525. Chotolade-Pudding.

2 von der Rinde befreite Weißbrode werden in Milch aufgeweicht, nach und nach mit 10 Eigelb, 1 Tafel geriebener Chocolade, 1 Quartier süßem Schmant, etwas Kardamom und Zucker nach Geschmack recht schaumig gerührt (508) und zuletzt mit dem steifen Schnee der Eier vermischt, in die Form gefüllt und eine reichliche ½ Stunde gebacken. — Der Pudding muß gleich aufgetragen werden, weil er sonst zusammenfällt und wird mit Vanille-Sauce (424) servirt. — Für 6—7 Personen.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

526. Citronen-Pudding.

3 ganze Citronen, von denen 1½ geschält sein müssen, werden in Wasser so weich gekocht, daß man einen Strohhalm durchstecken kann; dann legt man sie in eine Schüssel, zerdrückt sie und nimmt die Kerne und die Fasern heraus. Hierauf rührt man 15 Eigelb mit ½ Pfd. Zucker sehr schaumig (508), giebt die gekochten Citronen und zuletzt den steifen Schnee der 15 Eiweiß hinzu, füllt die Masse in eine präparirte Form (12) und bäckt den Pudding in ½ Stunde in einem ziemlich heißen Ofen.

Der Pudding reicht für 10—12 Personen und wird mit einer Weinschaum- (425) oder Saft-Sauce (423) servirt.

527. Gekochter Citronen-Pudding.

1 große frische Citrone wird mit der Schale auf einer Reibe ganz zerrieben, die Kerne jedoch beim Reiben herausgenommen; nun werden 8 Eigelb mit ½ Quartier Zucker gar geklopft, die geriebene Citrone, sowie ein gehäufter Löffel Kartoffelmehl und das zu Schaum geklopfte Eiweiß dazu gelegt. In die mit Butter ausgestrichene Form oder Serviette gegossen, muß der Pudding 1 Stunde kochen (15). Weinschaum (425)- oder eine Saftsauce (423) wird dazu gereicht. — Für 5—6 Personen.

528. Gebrühter Pudding.

½ Stof Wasser kocht man mit ¼ Pfd. Butter und etwas Salz auf, schüttet unter fortwährendem Rühren 1 Quartier Mehl nach und nach hinein und rührt die Masse so lange auf dem Feuer, bis sie sich von der Kasserolle löst. 8—12 Eigelb werden mit ½ Quartier Zucker und einem beliebigen Gewürz schaumig gerührt, mit der abgekühlten Mehlmasse gut verrührt, zuletzt mit dem steifen Schnee der Eier vermischt (11) und entweder ¾ Stunde im Ofen gebacken (508) oder 3 Stunden in der Form gekocht (15). Man servirt eine Frucht-Sauce (423) dazu.

529. Noch ein gebrühter Kochpudding.

7 Loth Mehl mit 7 Loth Zucker, 7 Loth Butter und 1 Quartier Milch werden gebrüht nach 528, abgekühlt nach und nach mit 7 Eigelb und zuletzt mit dem Schaum der Eiweiß (11) vermischt und 3 Stunden gekocht (15).

530. Noch ein gebrühter Pudding.

½ Stof frische Milch brüht man mit ½ Pfd. Butter, ½ Pfd. Mehl und ½ Quartier Zucker (528). Erkaltet rührt man 14 Eigelb

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

(eins nach dem andern), Vanille oder Citronenschale und zuletzt den steifen Schnee der Eier hinzu (508). Der Pudding kocht 2 Stunden (15) und wird mit einer Saft-Sauce (423) servirt.

531. Mehl-Pudding.

7 Eigelb werden mit 4 Eßlöffel Zucker und der geriebenen Schale $^1/_2$ Citrone gar gerührt (508), mit $^1/_2$ Stof saurem Schmant, 4—5 Eßlöffel Weizenmehl und zuletzt mit dem steifen Schnee der Eiweiß vermischt und in der Form (12) $^3/_4$ Stunde gebacken. Der Pudding wird mit einer Saft-Sauce (423) oder mit süßem Schmant und Zimmt gegessen.

532. Kartoffelmehl-Pudding.

10 Loth Butter werden ausgewaschen und zu Schaum gerührt (6); dann rührt man 18 Loth Kartoffelmehl mit 3 Quartier kalter Milch aus, legt ein wenig von der Butter zu und brüht alles, bis es sich von der Kasserolle löst (528), giebt es in eine Schüssel und rührt es, bis es erkaltet ist. Nun werden 12 Eigelb mit 10 Loth Zucker und etwas Kardamom oder Citronenschale schaumig gerührt, mit der abgekühlten Mehlmasse und der übrigen Butter gut vermischt und mit dem steifen Schnee der Eier leicht durchgerührt. Der Pudding bäckt $^3/_4$ Stunde (508) und wird mit einer Wein- (425) oder Fruchtsauce (423) servirt.

533. Milch-Pudding.

5 Löffel ausgeschmolzene Butter rührt man zu Schmant (6) legt 5 Löffel Mehl, 12 gar geklopfte Eier, Kardamom und Zucker nach Geschmack dazu, klopft alles gut durch, während dessen man allmählich 1 Stof Milch zugießt, und bäckt ihn in einer mit Butter ausgestrichenen und mit Reibbrod ausgestreuten Form $1^1/_2$ Stunden in einem nicht zu heißen Ofen (508). — Für 7 Personen.

534. Nudel-Pudding.

Man kocht 2 Stof Milch auf, schüttet 3 Quartier gebrochene Nudeln (558) hinein, kocht sie nur so lange, bis sie binden, giebt 2 Löffel Butter und etwas Salz hinzu. Sind die Nudeln erkaltet, so werden 6 mit 2 Löffel Zucker gar geklopfte Eigelb, ein beliebiges Gewürz und zuletzt der steife Schnee der Eier hinzugethan (11) und der Pudding 1 Stunde im Ofen gebacken. Man kann auch den Schmant weglassen und statt dessen 2 Löffel Butter hinzunehmen.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Diese Puddinge können durch geschälte, in Scheiben geschnittene Aepfel sehr schmackhaft gemacht werden, die, mit Zimmt, Zucker und etwas Wasser ein wenig weich gebrüht, schichtweise in den Pudding gelegt werden.

535. Plum-Pudding.

12 Eier, 1 Pfd. Weizenmehl, 1 Pfd. fein gehacktes Nierenfett, 1 Pfd. Zucker, 1 Pfd. ausgekernte Rosinen, 1 Pfd. Korinthen (7), 1/4 Pfd. fein geschnittene Succade, die abgeriebene Schale 1/2 Citrone, 10—15 geriebene bittere Mandeln, 1 Theelöffel voll Gewürz, (Zimmt, Kardamom und 2 Nelken), 1 in 1 Quartier Milch aufgeweichtes Weißbrod, 1 Theelöffel Salz und 1 Weinglas Rum oder Cognac werden gut verrührt (508) und in einer Form oder Serviette (15) 5—6 Stunden gekocht. Bevor der Pudding aufgetragen wird, begießt man ihn mit einigen Löffeln Rum oder Arac, zündet ihn an und servirt ihn brennend mit flummiger Butter (401) oder einer Weinschaum-Sauce (425).

Ein Plum Pudding ist schmackhafter, wenn man den Teig Tags zuvor zurichtet und verdeckt stehen läßt.

536. Reis-Pudding.

Ein Quartier blanchirter (26) Reis wird mit 1 1/2 Stof Milch auf kleinem Feuer gedünstet, bis der Reis anfängt, sich mit der Milch zu binden; dann legt man 1 reichlichen Löffel Butter, Zucker, Salz, eine Handvoll ausgekernte Rosinen und etwas Zimmt hinzu und bäckt diese Masse in einer Puddingform 1 Stunde. — Für 5 Personen.

537. Sago-Pudding.

Man kocht 1 Stof süße Milch mit 1 Löffel Butter auf, thut 1 1/2 Quartier weißen Sago hinein, läßt ihn unter fortwährendem Rühren dick kochen und gießt ihn in eine Schüssel zum Kaltwerden; dann rührt man 8 Eigelb, Zucker, 15 bittere geriebene Mandeln und etwas Citronenschale und zuletzt den steifen Schnee der Eier dazu (508) und bäckt den Pudding 1 Stunde im Ofen oder kocht ihn 2—3 Stunden in der Form (15).

538. Pudding von saurer Milch.

Man klopft 8 Eigelb mit 1/2 Quartier feinem Zucker, giebt 6 Eßlöffel Mehl, etwas Kardamom, Citronenschale, 1 Tasse geschmolzene Butter, 1 Stof saure, dicke Milch, und zuletzt die zu Schaum geschlagenen 8 Eiweiß hinzu (11) und bäckt den Pudding 1 Stunde im Ofen (508).

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

539. Saurer Schmant-Pudding.

Man nimmt 1 Stof sauren Schmant, 15 gar geklopfte Eigelb, Zucker nach Geschmack und 2 Löffel Mehl, rührt alles gut durch, gießt $^1/_2$ Weinglas Rum oder Spiritus zu, zuletzt den Schaum vom Eiweiß, und bidt den Pudding in einer mit Butter ausgestrichenen Form 1 Stunde (508).

540. Gekochter saurer Schmant-Pudding.

12 Eigelb werden gar geklopft, 1 Pfd. Mehl, sowie 1 Stof saurer Schmant allmählich zugerührt, zuletzt 8 Loth feiner Zucker, die Schale von 1 Citrone und der steife Schaum von dem Eiweiß (508). Die Form oder Serviette wird ganz dünn mit Butter ausgestrichen, mit Reibbrod überstreut und die Masse hineingegossen. Der Pudding muß $2^1/_2$—3 Stunden kochen (15) und reicht für 8 Personen. Man giebt eine Saftsauce (423) oder süßen Schmant dazu.

B. Kalte Puddinge.

541. Kalter Apfel-Pudding.

2 Stof abgeschälte, in 8 Theile geschnittene Aepfel werden mit $^1/_2$ Quartier weißem Wein, Zucker, der abgeriebenen Schale 1 Citrone und fein geschnittener Pomeranzenschale (841) weich gedünstet, nach dem Erkalten mit 10 Eiern schaumig gerührt, in einer Form ca. 2 Stunden langsam gebacken (508) und kalt servirt.

542. Kalter Apfel-Pudding.

Große säuerliche Aepfel werden geschält, das Kernhaus vorsichtig herausgestochen, damit sie ganz bleiben, mit heißem Weißwein und Zucker aufgekocht und 1 Stunde zum Durchziehen hingestellt. Die Aepfel werden dicht in eine Porzellanform, bis zur Hälfte des Randes gelegt und mit Kirsch- oder Himbeergelée gefüllt.

Nun läßt man $^3/_4$ Stof Milch mit Vanille und reichlich Zucker nach Geschmack aufkochen, rührt sie mit 2 Theelöffeln in Milch ausgerührtem Kartoffelmehl an (25), legirt sie mit 8 Eigelb (29) und gießt diese Crême über die Aepfel. Die 8 Eiweiß klopft man zu Schaum, thut Citronensaft und Zucker hinzu, gießt ihn über die Crême, stellt die Form in einen nicht sehr heißen Ofen so lange, bis der Eischaum eine schöne hellbraune Farbe hat, nimmt sie heraus, stellt sie kalt, am besten auf Eis und servirt sie in der Form.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

543. Kalter Apfelsinen-Pudding.

1 Bouteille weißen Wein kocht man mit der abgeriebenen Schale von 3 Apfelsinen gut durch, giebt 1½ Loth in ¼ Quartier Wasser aufgelöste Gelatine dazu, streicht die Flüssigkeit durch ein feines Sieb in eine andere, größere Kasserolle und läßt sie wieder aufkochen. Inzwischen rührt man 16 Eigelb mit 1 Pfd. Zucker schaumig, verdünnt sie mit einigen Löffeln von der kochenden Flüssigkeit und giebt sie unter starkem Klopfen mit einer Wispel zu dem Rest derselben. Dann klopft man die Masse auf kleinem Feuer, bis sie zu rauchen anfängt, gießt sie in eine Schüssel, giebt den Saft von 6—7 Apfelsinen und zwei Citronen durch ein Sieb dazu, klopft noch so lange, bis die Masse abgekühlt ist, füllt sie in eine Form (13), läßt sie erkalten und servirt den ausgestürzten, mit Apfelsinenscheiben garnirten Pudding mit einer Vanille-Sauce (424).

544. Citronen-Pudding.

½ Stof Wasser und 1 Flasche Weißwein werden mit der abgeriebenen Schale von 2 Citronen und 3 Loth Gelatine aufgekocht und mit 1½ Eßlöffeln in Wasser ausgerührtem Kartoffelmehl angetummt. Inzwischen werden 12—15 Eigelb mit ¾ Pfd. Zucker schaumig gerührt, mit dem Saft von 3—4 Citronen vermischt und unter fortwährendem starken Klopfen mit der Wispel zur kochenden Flüssigkeit gegeben. Dann klopft man die Masse auf kleinem Feuer, bis sie zu rauchen anfängt, zieht sie schnell vom Feuer, rührt den steifen Schnee der Eiweiß hinein, klopft noch so lange fort, bis sie abgekühlt ist und füllt sie dann in die Form (13). Der Pudding reicht für 10—12 Personen und wird, ausgestürzt (14), mit einer Weinschaum (425)- oder Vanille-Sauce (424) servirt.

545. Claret-Pudding.

½ Pfd. Zucker wird mit ½ Stof Wasser und 2½ Loth aufgelöster Gelatine (10) klar gekocht, abgekühlt, vermischt man es mit einer Flasche gutem Rothwein, ½ Quartier Rum, ½ Quartier Kirsch- oder Himbeersaft und dem Saft 1 Citrone, rührt Alles gut durch und füllt es in eine Form (13). Dieser Pudding kann an einem kalten Orte mehrere Tage stehen. Man servirt ihn, ausgestürzt (14), mit einer Vanille-Sauce (424) oder garnirt ihn mit Schmantschaum.

546. Rum-Pudding, einfacher.

1 Stof Kaffeeschmant wird aufgekocht, mit 8 mit ½ Pfd. Zucker gar geklopften Eiern legirt (20), bis zu gänzlichem Erkalten ab und zu umgerührt, damit sich keine Haut bildet, dann 2 Loth

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

aufgelöste Gelatine (10) und zuletzt Rum nach Geschmack hinzugefügt, in eine präparirte (13) Form gegossen, wenn es steif geworden, ausgestülpt und mit Saftsauce (423) servirt.

547. Feiner Rum-Pudding.

20 Eigelb werden mit $^3/_4$ Pfd. Zucker und 1 geriebenen Citronenschale mit 1 Wispel auf dem Feuer so lange geklopft, bis sie zu rauchen anfangen, dann vom Feuer gezogen und bis zum Kaltwerden geklopft, $2^1/_2$ Loth mit etwas Wasser aufgelöste Gelatine und $^1/_4$—$^1/_2$ Flasche Rum zugerührt, dann mit 1 zu Schaum geschlagenen Stof Schmant vermischt, in Formen (13) gegossen und aufs Eis gestellt. Nach 5—6 Stunden kann der Pudding ausgestürzt (14) und mit einer Kirsch- oder anderen Fruchtsauce (423) servirt werden.

C. Dicke Grützen.

548. Beestmilch.

Die Beestmilch wird mit anderer Milch zu gleichen Theilen gemischt, mit Zucker und etwas Rosenwasser nach Geschmack zugerichtet, im Ofen $^1/_2$ Stunde gebacken oder besser in einer Form (15) in Wasser ca. 1 Stunde gekocht. Rathsam ist es, zuvor eine kleine Probe zu machen, (indem man die gemischte Milch in einer Tasse im Ofen backen läßt), um die Milch alsdann verdünnen, oder mit ein paar Eiern fester machen zu können. Sie muß, sobald sie fertig ist, zur Tafel gebracht werden, weil sie sonst wässerig wird. Süßer Schmant mit Korinthen (7) wird dazu servirt.

549. Buchweizengrütze.

$2^1/_2$ Stof Milch wird aufgekocht, $^1/_2$ Stof Buchweizengrütze unter beständigem Rühren hineingeschüttet, in $^1/_2$—1 Stunde gar gekocht und nach Geschmack gesalzen.

Diese Grütze, erkaltet, in Scheiben geschnitten, panirt (30) und in Butter rösch gebraten, ist empfehlenswerth.

550. Graupen oder Gerstengrütze.

$^1/_2$ Stof Grütze wird mit 1 Stof Wasser und 1 Löffel Butter halbweich gekocht, nach und nach $1^1/_2$ Stof Milch hinzugegossen, unter öfterem Rühren in ca. 1 Stunde gar gekocht. Mit süßer oder saurer Milch zu essen.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

551. Dicke Mannagrütze.

$2^1/_2$ Stof Milch wird mit 1 Löffel Butter aufgekocht, $^1/_2$ Stof Manna unter beständigem Rühren hineingeschüttet, in ca. 15—30 Minuten weich gekocht und Salz nach Geschmack hinzugefügt. Mit brauner Butter (399) oder einer Saftsauce (423) zu essen.

552. Ofengrütze.

Sauber gewaschene Gerstengrütze wird mit kochender Milch übergossen und in den Ofen gestellt. Wenn die Masse dick geworden ist wird immer wieder Milch zugerührt. Ist die Grütze weich, so legt man Rosinen, etwas Korinthen, süße und einige bittere Mandeln, die Schale von einer Citrone, Salz und etwas Butter hinzu, rührt Alles tüchtig durch und läßt es braun backen.

Man servirt diese Speise mit süßem Schmant oder einer Saftsauce (423).

553. Russische Ofengrütze.

$^1/_2$ Stof grobe Gerstengrütze legt man in eine Backform mit 1 reichlichen Löffel Butter und etwas Salz, stellt sie auf die Pliete und gießt nach und nach ca. 2 Stof kochendes Wasser unter starkem Rühren dazu, schiebt die Form in den Ofen und läßt die Grütze bei ziemlich starker Hitze 2—3 Stunden backen. Mit Milch oder Schmant zu essen.

554. Dicker Reis.

$^1/_2$ Stof Reis wird blanchirt (26) mit 1 Stof Wasser und $1^1/_2$ Stof Milch, (1 Löffel Butter) und etwas Salz unter öfterem Rühren auf kleinem Feuer gar gedünstet (in ca. 1 Stunde). Er wird mit brauner Butter, mit süßem Schmant und abgekochten Pflaumen und mit Zucker und Zimmt servirt.

555. Russische Topfgrütze.

2 Pfd. (1 Stof) Buchweizengrütze wird durchgesiebt, damit kein Mehl daran bleibt, in einen Topf geschüttet, der aber nur zur Hälfte gefüllt sein darf und mit 1 reichlichen Löffel Butter und etwas Salz durchgerührt, bis erstere geschmolzen ist. Dann gießt man so viel kochendes Wasser darauf, daß die Grütze kaum bedeckt wird, rührt sie um, deckt sie fest zu und bäckt sie 3 Stunden im heißen Ofen.

Die durchgesiebte Grütze kann vor dem Gebrauch etwas geröstet und mit $^1/_2$ Pfd. Butter und Salz vermischt in der Form (15) gekocht werden.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

XIII. Abtheilung.

Eier- und Mehlspeisen.

556.

Ueber das Backen.

Zum Backen in der Pfanne stellt man ausgeschmolzenes Nierenfett bereit, (welchem man zur Hälfte geschmolzene Butter beifügen kann, wodurch das Gebäck eine schönere Farbe bekommt), läßt die Pfanne heiß werden, thut so viel Fett darauf, daß sie knapp bedeckt ist und giebt dann so viel Teig hinein, als zur Ausfüllung der Fläche erforderlich ist. — kleine Pfannkuchen bäckt man am besten in einer runden eisernen Pfanne, die in kleine Formen getheilt ist — läßt den Teig bei kleinem Feuer braun backen und schüttelt die Pfanne dazwischen oder fährt mit einem Messer vorsichtig unter das Backwerk, um das Ansetzen zu verhindern, wendet den Kuchen, tröpfelt noch etwas Fett hinzu und bäckt ihn gar. Die Kuchen müssen möglichst heiß servirt werden. Sollen die Kuchen in Nierenfett gekocht werden, so verfährt man dabei ganz wie bei den Piroggen (451).

Beim Zubereiten des Teiges richtet man sich nach der Vorschrift für die Puddinge (508).

557. Einfache Nudeln.

Etwas Mehl schüttet man auf ein Backbrett, macht in der Mitte eine Vertiefung, schlägt 1 ganzes Ei und 1 Eigelb hinein, giebt eine Prise Salz und so viel Mehl dazu, daß der Teig sich rollen läßt, knetet alles mit der Hand zu einem Teig, zerschneidet ihn in mehrere Theile, rollt jeden dünn aus und läßt ihn eine Zeitlang trocknen; dann schneidet man ihn in 2 fingerbreite Streifen, legt eine Anzahl derselben über einander und schneidet sie mit einem scharfen Messer zu feinen Nudeln und breitet sie locker auf dem Brett aus, daß sie gehörig trocknen. Man kann sie längere Zeit an einem trockenen Ort aufbewahren.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

558. Feine Nudeln.

¼ Pfd. Butter wird zu Schaum gerührt, allmälig mit 4—6 Eigelb, 1 Prise Salz und so viel Mehl durchgerührt, daß ein fester trockner Teig entsteht, dann wird er mit den Händen tüchtig geknetet, in Stücke getheilt und wie 557 zu Nudeln bearbeitet. Man kocht sie in Bouillon oder Salzwasser gar und reicht sie mit brauner Butter. Maccaroni wird in Stücke gebrochen und ebenso gekocht und servirt.

559. Dampfnudeln.

1 Loth Hefe, 1 Quartier Milch oder süßen Schmant, 1 Prise Salz und 1 Pfd. Mehl verarbeitet man zu einem Teig und läßt ihn aufgehen. Dann wird ¼ Pfd. Butter zu Schaum gerührt, mit 4 Eigelb, 1 Löffel Zucker, etwas geriebener Citronenschale und Muskatnuß vermengt, zum aufgegangenen Teig geklopft (¼ Stunde lang), mit einem Tuch bedeckt zum Aufgehen gestellt, wozu $1^1/_2$—2 Stunden erforderlich sind. Nun wird der Teig auf ein mit Mehl bestreutes Backbrett gethan, mit einem Rollholz 2fingerdick ausgerollt, mit einem Glase kleine Stücke davon geschnitten, die mit der Hand rund geformt, in eine dick mit Butter bestrichene, flache Kasserolle gelegt werden und darin noch einmal aufgehen müssen. Hierauf bestreut man sie mit Zimmt und Zucker, giebt einige Löffel süßen Schmant dazu, setzt die Kasserolle auf Kohlenfeuer, legt einen flachen Deckel mit glühenden Kohlen darüber und läßt nun die Nudeln ½ Stunden dämpfen. Doch muß das Feuer auf der Kasserolle stärker sein als das darunter. — Man giebt dazu eine Vanille-Sauce (421).

A. Backwerk.

560. Aepfelkränze.

Man nimmt 2 Eier, ½ Quartier süßen Schmant, ½ Quartier Bier, etwas Zucker und so viel Mehl, daß der Teig wie der zu Pfannkuchen wird, schält große saure Aepfel und schneidet sie in fingerdicke, runde Scheiben, taucht diese dann, indem man sie auf eine Spicknadel spießt, in den Teig, und focht sie in kochender Butter oder Nierenfett bis sie schön braun sind (556).

561. Aepfelkränzchen.

Man läßt 1 Eßlöffel abgeklärte Butter erkalten, rührt sie aus, legt 3 Eier dazu, sowie ½ Quartier Mehl und ½ Quartier Bier, klopft alles gut durch und bäckt sie wie die 560 angeführten.

562. Aepfelkränzchen von saurem Schmant.

Man nimmt 1 Quartier sauren Schmant, 5 Eigelb, ½ Quartier Bier und so viel Mehl wie zu Pfannkuchenteig (560).

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

563. Kleine Aepfelpfannkuchen.

6 Eigelb klopft man gar, giebt 2 Löffel sauren Schmant, 2 gute Handvoll Reibbrod, 1 Quartier Milch (man kann auch zur Hälfte Wasser nehmen) und so viel Mehl zu, daß es ein ziemlich fester Teig wird; dann legt man einen tiefen Teller voll geschnittener saurer Aepfel und etwas Zucker hinein, sowie zuletzt den Schaum von dem Eiweiß, und bäckt die Kuchen auf gelindem Feuer, weil sonst die Aepfel nicht weich werden (556). — Man kann diese Pfannkuchen auch ohne Aepfel backen.

564. Eine andere Art Aepfelkuchen.

Diese werden ganz ebenso behandelt, wie die vorhergehenden, nur daß anstatt des Schmantes dicke, saure, abgelaufene Milch und eine halbe Tasse geschmolzene Butter genommen wird.

565. Aepfelpfannkuchen.

2 Suppenteller voll klein geschnittener Aepfel werden mit Zucker, Citronenschale und ein wenig Weißwein langsam weich gedämpft, daß keine Flüssigkeit darunter bleibt. — 6 Eigelb werden mit 1 Quartier saurem Schmant, 2 Eßlöffeln Kartoffelmehl, etwas Salz und Zimmt schaumig gerührt und mit dem steifen Schnee der Eier vermischt. Von dieser Masse backt man 2 große Kuchen, verdeckt von einer Seite goldgelb, streicht die Aepfel gleichmäßig auf die ungebackene Seite des einen Kuchens, deckt den andern darüber, läßt ihn von beiden Seiten noch etwas backen, bestreut ihn mit Zucker und servirt ihn sogleich.

566. „Blinis.

Man nimmt am Abend 2 Glas Buchweizenmehl und rührt dasselbe mit 1 Glas Wasser oder Milch aus, brüht es mit 2 Glas kochendem Wasser oder Milch und rührt es gut durch; sobald der Teig kalt wird, thut man $^3/_8$ Loth trockene Hefe hinzu, bedeckt den Teig und stellt ihn an einen warmen Ort. Am Morgen schlägt man ihn mit dem Löffel so lange als möglich, thut Salz, 2 Glas Weizenmehl, $^1/_8$ Pfd. Butter, 5 ganze Eier, mit 1 Glas Milch verdünnt, dazu und rührt es gut durch; sobald der Teig zum zweiten Mal aufgegangen, bäckt man Pfannkuchen auf kleinen, mit Butter ausgestrichenen Pfannen. — Man reicht frische ausgeschmolzene Butter, sauren Schmant und frischen Kaviar dazu.

567. Blinis auf eine andere Art.

1 Loth Hefe rührt man mit 1 Quartier lauwarmem Wasser und 1 Theelöffel Salz aus, klopft $^1/_2$ Pfd. Weizenmehl mit ebenso

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

viel Buchweizenmehl vermengt hinein und stellt es zum Aufgehen. Am andern Morgen oder nach 3—4 Stunden klopft man ca. $^1/_2$ Stof kochendes Wasser stark hinzu, bis der Teig große Blasen wirft, läßt ihn noch einmal aufgehen und bäckt die Blinis am besten vor Kohlenfeuer im Ofen goldgelb. Sie müssen wenigstens fingerdick und sehr porös sein und werden mit zerlassener Butter (400), Kaviar oder saurem Schmant gegessen.

568. Burkanenpfannkuchen.

4 bis 5 große Burkanen werden rein geschabt, gespült und getrocknet, dann auf einer Reibe zerrieben, mit 1 Löffel Butter und $^1/_2$ Tasse gewaschenen Korinthen so lange gebrüht, bis der rohe Burkanengeschmack sich verloren. Ist die Brühe erkaltet, so macht man einen Teig, wie 563 (kleine Aepfelpfannkuchen), und giebt nur anstatt der Aepfel die Burkanen hinzu.

569. Eierkuchen.

Man klopft 10 Eier gar, rührt 1 Quartier sauren Schmant, 1 Quartier Wasser und 3 Löffel Mehl dazu, legt dünne, klein geschnittene Schinkenscheiben hinein und bäckt die Pfannkuchen (nicht zu dünn) mit ein wenig Butter; man legt auch etwas fein geschnittenen Lauch dazu (556). — Die Eierkuchen werden übereinander gelegt, nach Belieben durchgeschnitten und mit Salat, den man mit Schmant zubereitet, servirt.

570. Omelette aux confitures.

6 Eigelb werden mit $^1/_8$ Pfd. feinem Zucker, etwas Citronenschale und Salz schaumig gerührt, mit $1^1/_2$ Eßlöffeln Mehl und $^1/_2$ Quartier süßem Schmant vermischt und das zu Schaum geschlagene Eiweiß hinzugethan. Dann bäckt (556) man mit etwas ungesalzener Butter auf kleinem Feuer 6 Pfannkuchen, bestreicht sie mit beliebigem Fruchtgelée, klappt sie zusammen, bestreut sie mit Zucker und glasirt sie (19).

571. Omelettes aux fines herbes.

3 Eier werden mit etwas Salz, Pfeffer und feingehackten Kräutern kräftig geschlagen, dann wird die Masse in eine flache Bratpfanne gefüllt, worin glühend heiße Butter, etwa 2—3 Eßlöffel voll sich befindet, und so lange gebacken, bis sie goldgelb ist. Hierauf löst man sie mit einem Messer rings herum los, schlägt sie wie ein Tuch zusammen und servirt sie mit grünem Salat.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

572. Omelette soufflée.

4 Eigelb werden mit 4 Löffeln Zucker und 1/2 abgeriebenen Citronenschale sehr schaumig gerührt, mit dem ganz steifen Schnee der Eier vermischt, in einer mit frischer Butter bestrichenen Schüssel oder Platte bei mäßiger Hitze ca. 1/4 Stunde gebacken (556), mit Citronensaft beträufelt und sogleich aufgetragen.

573. Große dünne Pfannkuchen.

1 Löffel Butter rührt man zu Schaum, giebt nach und nach 3 Eigelb, 3/4 Quartier Wasser, etwas Salz und so viel Mehl dazu, daß es ein ziemlich fester Teig wird, klopft ihn tüchtig, verdünnt ihn mit Milch oder Wasser zu einem ziemlich flüssigen Teig, thut nach Belieben einige Handvoll Korinthen (7) und kurz vor dem Backen den steifen Schnee (11) der Eier hinzu und bäckt die Kuchen mit Fett (556) recht dünn und goldgelb. — Sie werden schöner, wenn man den Teig mit dünnem Bier verdünnt.

574. Dünne Pfannkuchen von saurem Schmant.

4—5 Eigelb klopft man mit der Wispel gar, giebt 1 Löffel sauren Schmant, etwas Salz und 2—3 Löffel Mehl dazu, rührt alles mit 1 Quartier süßer Milch dünn aus, legt das zu Schaum geschlagene Eiweiß hinzu und bäckt die Kuchen recht dünn auf der Pfanne (556). Etwas Zucker und Korinthen (7) kann man auch noch hinzuthun. Besser ist es, wenn man die Korinthen vorher aufquellen läßt.

575. Englische, auf einer Seite gebackene Pfannkuchen.

1/4 Pfd. Butter wird ausgewaschen und zu Schaum gerührt (6), dann 8 Eigelb, ein wenig Salz, 3/4 Quartier Mehl, 1/2 Stof süßer Schmant, etwas Salz und Zucker und zuletzt der steife Schnee der Eier dazu gerührt.

Diese Kuchen werden ohne Butter nur auf einer Seite gebacken (556), auf einander gelegt, mit Zucker bestreut und glasirt (19). Man kann auch Fruchtsaft dazwischen streichen.

576. Kleine Pfannkuchen.

3 ganze Eier werden zu Schaum geschlagen, 1 Quartier Weizenmehl, 1/2 Stof dicke gegohrene Milch und 1/2 Stof saurer Schmant dazu gethan, dann stark durchgeklopft, 1 Löffel in jede Form gegossen, die zuvor mit Butter ausgestrichen sein muß, und langsam von beiden Seiten braun gebacken. Man legt in diesen Teig auch geschnittene Aepfel. Will man sie recht gut haben, so läßt man die Milch weg und nimmt 1 Stof sauren Schmant (556).

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

577. Berliner Pfannkuchen.

Von $^1/_2$ Stof lauwarmer Milch, 2 Loth Hefe, 1 Theelöffel Salz und $2^1/_2$ Pfd. Mehl macht man einen Teig nach 737 und läßt ihn aufgehen. Inzwischen rührt man $^1/_4$—$^1/_2$ Pfd. Butter zu Schaum, giebt $^1/_4$—$^1/_2$ Pfd. Zucker, 6—8 Eigelb, 20 bittere geriebene Mandeln, die abgeriebene Schale von 1—2 Citronen dazu, klopft diese Masse stark zum aufgegangenen Hefenteig und rollt ihn auf dem Backbrett mit etwas Mehl fingerdick aus. Nun legt man kleine Häufchen dicken Saftes auf den Teig und sticht ihn mit einem Weinglas aus, wobei man darauf zu achten hat, daß der Saft in der Mitte jedes Kuchens bleibt, läßt die Kuchen noch einmal aufgehen, kocht sie in Rinderfett schön braun (451) und bestreut sie mit Zucker und Zimmt.

578. Pfannkuchen aus Mannagrütze.

Von $^1/_2$ Quartier Mannagrütze kocht man mit 3 Quartier Milch und $^1/_2$ Löffel Butter einen dicken Brei, läßt ihn erkalten, legt dazu Zucker, 4 Eigelb, Citronenschale und so viel Mehl, daß die Masse so dick wie Klümpchenteig wird, wozu man zuletzt noch den Schaum von den 4 Eiern giebt und backt sie nach 556.

579. Kleine Pfannkuchen von feiner Grütze.

Man kocht 1 Quartier feine Buchweizengrütze mit Milch dick, aber ja nicht zu weich, gießt sie in eine Schüssel, legt 1 Löffel Butter hinein und läßt sie erkalten; dann rührt man das Gelbe von 4 Eiern und 2—3 Löffel Mehl dazu, sowie zuletzt das zu Schaum geschlagene Weiße der Eier. Man bäckt von diesem Teige kleine Pfannkuchen. Auch von weichgekochtem dickem Reis oder dicker Mannagrütze können sie gebacken werden.

580. Kartoffelmus-Pfannkuchen.

Anstatt der Grütze nimmt man Kartoffelmus und behandelt diese Pfannkuchen ganz ebenso, wie die vorhergehenden.

581. Kürbis-Pfannkuchen.

Kürbis wird zu Mus (112) gekocht und wie 579 zu Pfannkuchenteig bereitet.

582. Kröpeln mit Hefe.

Aus 1 Quartier Milch, 1 Pfd. Mehl, 1 Loth Hefe und $^1/_2$ Theelöffel Salz macht man einen Teig (737) und läßt ihn aufgehen. — 1 Löffel Butter rührt man zu Schaum, giebt 2 Eier,

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

1 Löffel Zucker, Kardamom oder Citronenschale hinzu, klopft diese Masse zum aufgegangenen Teig, (1/4 Stunde lang), verdünnt ihn mit 1/2 Quartier lauwarmer Milch, läßt ihn noch einmal aufgehen und bäckt die Kröpeln im Kröpeleisen schön hellbraun (556).

Nach Belieben kann man auch Korinthen in den Teig thun.

583. Kröpeln von saurem Schmant.

Zu 6 schaumig gerührten Eigelb giebt man 1/2 Stof sauren Schmant, Zucker und Kardamom nach Geschmack und so viel Mehl, daß es ein ziemlich weicher Teig wird, rührt ihn tüchtig durch und thut zuletzt den steifen Schnee der Eier hinein. Man bäckt die Kröpeln im Kröpeleisen mit ausgelassener Butter und kann nach Belieben auch Korinthen in den Teig thun (556).

584.

Waffeln zu backen.

Das Waffeleisen wird erhitzt, mit einer Speckschwarte oder einem in ein Läppchen gebundenen Stückchen Butter ausgestrichen; — der dickflüssige Teig wird löffelweise hineingethan, das Eisen langsam und vorsichtig geschlossen und die Waffeln erst auf der einen, dann auf der andern Seite bei offenem Feuer einige Minuten gebacken. Sind sie auf beiden Seiten hellbraun, löst man sie mit dem Messer vom Eisen, legt sie auf Papier in den lauwarmen Backofen, bis alle gebacken sind, um sie auf einander geschichtet zu serviren. — Das Waffeleisen darf nicht zu oft, sondern nur hin und wieder mit Butter bestrichen werden.

585. Waffeln von saurem Schmant.

6 Eigelb werden geklopft, dann wird allmälig ein nicht ganz volles Quartier Mehl, 1/2 Stof saurer Schmant, Zucker, etwas Salz, ein beliebiges Gewürz und zuletzt das zu Schaum geschlagene Eiweiß dazu gerührt (584).

586. Eine vorzügliche Art Waffeln.

1/4 Pfd. Butter wird ausgewaschen, zu Schmant geschlagen und das Gelbe von 8 Eiern allmälig zugerührt; dann legt man einige Löffel Mehl, 1/2 Stof süßen, zu Schaum geschlagenen Schmant und zuletzt das zu Schaum geschlagene Eiweiß dazu (584). — Für 5 Personen.

587. Butterwaffeln.

Man rührt 1/2 Pfd. Butter zu Schmant, klopft 6 Eigelb gar, legt sie dazu, macht sie mit Mehl zu einem ziemlich festen Teig,

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

gießt so viel Milch dazu, daß der Teig etwas dünner wird, wie zu dünnen Pfannkuchen, und rührt zuletzt den Eierschaum dazu (584). — Diese Portion giebt gegen 30 Waffeln.

588. Hefenwaffeln.

Von 1 Loth Hefe, 1 Quartier lauwarmem süßem Schmant oder süßer Milch, 1/2 Theelöffel Salz und 1 Pfd. Mehl macht man einen Teig nach 737 und läßt ihn aufgehen. — 1/4 Pfd. Butter wird mit 3 Eigelb schaumig gerührt, stark zum aufgegangenen Teig geklopft (15 Min. lang) und dann mit dem Schnee der Eier vermischt (11). Nachdem der Teig noch einmal aufgegangen, ist er zum Backen fertig (584).

589. Holländische Waffeln.

1/4 Pfd. ausgewaschene Butter wird zu Schmant gerührt, mit 6 Eigelb, 1/4 Pfd. gesiebtem Mehl, der abgeriebenen Schale 1/2 Citrone, 1 Prise Salz und etwas Zucker vermengt und mit 1 1/2 Quartier Milch oder Schmant verdünnt. Diesen Teig läßt man ca. 1 Stunde stehen, damit das Mehl gut ausquellen kann und fügt kurz vor dem Backen (584) das zu Schaum geschlagene Eiweiß hinzu.

590. Reis-Waffeln.

Gekochten Reis kann man zu Waffeln verwenden indem man zu ca. 1 Stof Reis 1/2 Pfd. Butter, 5 Eigelb, etwas Hefe, Salz und Zucker nach Geschmack, die abgeriebene Schale von 1/2 Citrone, soviel süßen Schmant oder süße Milch, daß es ein dickflüssiger Teig wird, und schließlich das zu Schaum geschlagene Eiweiß hinzurührt. Ueber das Backen siehe 584.

591. Zuckerwaffeln, kalt zu essen.

3—4 Eier werden stark geklopft, mit 1/4 Pfd. Zucker und etwas Kardamom recht schaumig gerührt. Dann giebt man 1/4 Pfd. geschmolzene, abgeklärte Butter und 1/4 Pfd. Weizenmehl dazu, rührt Alles tüchtig durch, bäckt die Waffeln nach 584 und servirt sie kalt zum Thee, Kaffee oder zur Chocolade.

592. Wasserblasen.

1 Quartier Wasser kocht man mit 1 Theelöffel Butter auf, schüttet 1 1/4 Quartier Mehl hinzu und brüht diese Masse so lange auf dem Feuer, fortwährend rührend, bis sie sich von der Kasserolle löst. Nachdem sie in einer Schüssel erkaltet, giebt man

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

nach und nach 4—5 Eigelb, die abgeriebene Schale 1/2 Citrone oder etwas Kardamom dazu, rührt den Teig tüchtig durch, giebt zuletzt den steifen Schnee der Eier hinein, sticht kleine Klößchen mit dem Theelöffel ab und kocht sie in Rinderfett hellbraun (556).

593. Arme Ritter.

Man schneidet Weißbrod in fingerdicke Scheiben, legt sie neben einander auf eine flache Schüssel und übergießt sie mehrmals mit Milch, die man mit 1—2 Eiern und etwas Zucker zerklopft hat, so daß die Scheiben weich werden, ohne zu zerfallen. Dann werden sie panirt (30), in Butter hellbraun gebraten und mit Saft oder einer Fruchtsauce gegessen.

594. Gebackene Igel.

Von runden Milchbrödchen reibt man die Rinde ab, weicht sie in Milch (oder Schmant), die mit 2—3 Eiern zerklopft ist, legt sie dann auf ein Sieb zum Abtropfen, panirt sie (30) spickt sie reichlich mit feingeschnittenen süßen Mandeln und bratet sie in heißer Butter langsam aus, bis sich die Mandeln goldgelb gefärbt haben. — Dann läßt man auf Löschpapier das Fett ablaufen und servirt die Igel mit einer beliebigen Fruchtsauce (423).

595. Mohrenköpfe.

Man schneidet die äußere Rinde des Weißbrodes dünn ab, zertheilt es in 5 Theile und verfährt beim Weichen wie bei den armen Rittern (593), wühlt die Stücke ebenfalls in Ei und Reibbrod und kocht sie alsdann in Nierenfett (22) bräunlich, legt die Stücke auf Löschpapier, damit das Fett ein wenig abgezogen wird, und giebt dazu eine Saft- oder Schwarzbeerensauce (423).

B. Klöße oder Klümpchen.

596.

Klöße oder Klümpchen zu kochen.

Wenn die Klöße oder Klümpchen gerathen sollen, hat man sehr genau darauf zu achten, daß alle Bestandtheile gut sind: das Mehl fein und trocken, die Eier frisch ꝛc., — auch muß der Teig sehr stark geklopft werden. Alle Arten von Klößen dürfen nur kurz vor dem Kochen eingerührt werden und, wenn sie gar sind, nicht stehen, weil sie dadurch hart werden und an Wohlgeschmack verlieren. — Eine Hauptbedingung ist auch, die Klöße in stark

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

wallende Flüssigkeiten, sei es Salzwasser, Fleischbrühe oder Milch, einzulegen, was am besten mit einem in die kochende Flüssigkeit getauchten Theelöffel geschieht. — Sind sie eingelegt, so deckt man die Kasserolle zu, jedoch nur bis zum Moment des Aufkochens, wodurch die Klöße besser aufgehen, während sie durch zu langes verdecktes Sieden leicht zerfallen. — Wenn die Klöße an die Oberfläche kommen, so schüttelt man die Kasserolle etwas hin und her, läßt die Klöße nur noch wenige Augenblicke kochen, hebt sie, wenn sie in Salzwasser kochten, mit dem Schaumlöffel vorsichtig in die Suppe, oder giebt sie als selbständige Schüssel mit brauner Butter.

Es ist rathsam, vor dem Kochen ein Probeklößchen in die kochende Flüssigkeit zu thun, um zu erfahren, ob die Teigmischung richtig ist. Fällt das Klümpchen beim Kochen auseinander, so muß man dem übrigen Teig etwas mehr Mehl oder Reibbrod und Eigelb zusetzen; wird das Klümpchen zu fest, Milch, Wasser oder auch 1 ganzes Ei.

597. Klöße mit Aepfeln.

8 halbgroße Aepfel werden klein zerschnitten, eine Tasse voll geriebenem Weißbrod, 2 ganze Eier, $^1/_2$ Tasse Zucker und etwas Salz darunter gemischt; dann kommt so viel Mehl dazu, daß man Klöße formen kann. Dieselben müssen jedoch länger kochen als gewöhnliche Klöße. — Man richtet sie mit brauner Butter, Zucker und Zimmt an.

598. Hefenklöße.

Man macht von 1 Loth Hefe, $1^1/_2$ Quartier lauwarmer Milch und $1^1/_2$ Pfd. Mehl einen Teig nach 737, läßt ihn aufgehen, giebt 1 zerklopftes Ei, 1 Eidotter und 1 Eßlöffel Salz dazu, legt den Teig auf ein mit Mehl bestreutes Brett, bearbeitet ihn mit etwas Mehl, drückt ihn ein wenig breit, sticht mit 1 Glas kleine Brödchen aus, formt sie rund, läßt sie zugedeckt aufgehen und kocht sie in Salzwasser 8—10 Minuten. Da sie stark aufgehen, dürfen nur wenige zu gleicher Zeit kochen. Sie werden mit brauner Butter gegessen (596).

599. Kartoffelklöße.

Kalte Kartoffeln, am besten solche, die am Tage vor dem Gebrauch in der Schale gekocht wurden, werden gerieben; — 1 Weißbrod wird in kleine Würfel geschnitten und in Butter hellbraun geröstet. — Ungefähr 2 Teller voll der geriebenen Kartoffeln werden nun mit 1 Löffel Reibbrod und 1 Löffel Mehl vermischt, dann 2 ganze Eier und 1 Eigelb, die mit $^1/_2$ Quartier Milch und 1 knappen Eßlöffel Salz zerklopft wurden, dazu gegeben und Alles tüchtig durchgerührt. Zuletzt giebt man das geröstete Brod dazu und formt

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

mit sehr wenig Mehl große runde Klöße, die man in Salzwasser gar kocht (1/4 Stunde), mit Reibbrod bestreut und mit brauner Butter (399) begießt. Man giebt sie zu Rindfleisch, Schinken oder geräuchertem Fleisch. — In Sachsen servirt man die Klöße (Knödel) mit Schinken und Compot.

600. Kartoffelklöße.

2 Suppenteller voll geriebene Kartoffeln werden mit 3 zerklopften Eiern und Salz tüchtig gerührt, 1 in Würfel geschnittenes, geröstetes Brod hinzugethan, aus dieser Masse wie 599 Klöße geformt und in Salzwasser gekocht (596). Nur von sehr mehligen Kartoffeln gerathen diese Klöße, — sind die Kartoffeln etwas wässerig, vermischt man sie mit 1—2 Löffel Mehl.

601. Klöße von Käsemilch.

1/4 Pfd. Butter rührt man zu Schaum, giebt nach und nach 2 Eidotter, 2 ganze Eier und ein knappes 1/2 Pfd. Reibbrod dazu, das Brod darf nur 1 Tag alt und ohne die braune Rinde sein; — 1/2—3/4 Stof frische Käsemilch zerrührt man mit 1 Eßlöffel voll Salz, ebenso viel Zucker und 2 Eidottern, vermengt sie gut mit der Reibbrodmasse, formt mit ein wenig Mehl runde Klöße davon, legt sie einzeln in kochendes Salzwasser und läßt sie 6—8 Min. kochen (596). Dann hebt man sie mit dem Schaumlöffel auf die Anrichtschüssel, bestreut die Klöße mit Reibbrod und begießt sie mit brauner Butter (399).

602. Klöße von Käsemilch (russisch).

2 Pfd. frische trockne Käsemilch rührt man durch ein Sieb in eine Schüssel, giebt 1 Löffel Butter, 5 Eier, 1/3 Quartier Mehl, 2—3 Löffel sauren Schmant und Salz nach Geschmack dazu, rührt die Masse tüchtig, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Brett, formt flache, längliche Streifen, schneidet sie in 1/2 Finger lange Stücke und kocht sie in Salzwasser gar, hebt sie mit dem Schaumlöffel auf eine Schüssel, bestreut sie mit gestoßenem Zwieback und übergießt sie mit brauner Butter (399).

603. Wiener Klöße.

1 Löffel Butter rührt man schaumig, giebt 3 von der Rinde befreite, in kalter Milch aufgeweichte und wieder trocken ausgedrückte Weißbrode, 9 Eigelb, eines nach dem andern, jedesmal mit 1 Löffel Mehl, Salz, Zucker und etwas Muskatblüthe nach Geschmack dazu, rührt Alles sehr schaumig, vermischt es mit würfelig geschnittenen,

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

geröstetem Brod und Speck und zuletzt mit dem Schnee von 6 Eiweiß, formt dann große Klöße und kocht sie in Salzwasser gar (596).

604. Mehlklümpchen.

2 Löffel Butter werden zu Schmant gerührt, 3 ganze Eier, etwas Salz, 1 Quartier Milch oder Wasser und so viel Mehl, daß es ein lockerer Teig wird, dazu gegeben, und tüchtig durchgerührt (596). Kocht man die Klöße in Milch, so nimmt man Korinthen dazu. — Für 6 Personen.

605. Mandel-Klöße.

Man weicht 3—4 Weißbrode in Milch, drückt sie aus, verrührt sie mit ¼ Pfd. geschälten und gestoßenen süßen Mandeln (nach Belieben auch einigen bitteren), 1 Löffel Zucker, etwas geriebener Citronenschale, 1 Prise Salz, 4 Eiern und 1 Löffel süßen Schmant, formt auf dem mit Mehl bestreuten Backbrett runde Klöße und bäckt sie in Butter.

606. Klümpchen von saurem Schmant.

3 ganze Eier und 2 Eigelb werden mit der Wispel zu Schaum geklopft; dann wird 1 Quartier saurer und 1 Quartier süßer Schmant, etwas Salz und so viel Mehl, als zur Haltbarkeit erforderlich ist, dazu gelegt und das Ganze stark geklopft (596).

607. Gebrühte Klümpchen.

1 Quartier kochendes Wasser und 1 gehäuftes Quartier Mehl wird mit einem Löffel Butter gebrüht (528); wenn der Teig erkaltet, werden 4—5 Eier gar geklopft und allmälig zu dem Teige gerührt (596). — Für 5 Personen.

608. Gebrühte Klümpchen, die vorzüglich gut sind.

2 Tassen Wasser und 1 Tasse ausgeschmolzene Butter werden mit 3 Tassen Mehl gebrüht, bis sich der Teig von der Kasserolle loslöst und glänzt. Ist der Teig erkaltet, so werden 7 Eier nach und nach und Salz nach Geschmack hinzugethan (596).

609. Gebrühte Klümpchen von süßem Schmant, die vorzüglich gut sind.

Man kocht 1 Quartier Schmant mit einem kleinen Stück Butter, schüttet 1 gehäuftes Quartier Mehl dazu, brüht es (528), rührt es kalt,

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

schlägt dann 6 Eier (eins nach dem andern) zu und klopft den Teig eine gute Weile (596). — Für 4 Personen.

610. Klümpchen von Kartoffelmehl.

2 kleine Tassen Kartoffelmehl rührt man mit ½ Stof kalter Milch aus und brüht sie mit 1 Löffel Butter, läßt den Teig erkalten und rührt alsdann das Gelbe von 6 Eiern allmälig dazu, sowie 3 Handvoll feines gesiebtes Weizenmehl und zuletzt das zu Schaum geschlagene Eiweiß. Alles zusammen muß gut geklopft werden (596).

611. Gebrühte Klümpchen von Kartoffelmehl.

1 Quartier Kartoffelmehl und 2 kleine Löffel Weizenmehl werden mit ½ Stof kalter süßer Milch ausgerührt und mit 1 Löffel Butter auf's Feuer gesetzt und gebrüht, bis sich die Masse von der Kasserolle löst; dann wird dieselbe herausgenommen und in der Schüssel durchgerührt. Ist der Teig erkaltet, so werden 6 Eigelb dazu geklopft, sowie etwas Salz, und wenn dieses gehörig durchgearbeitet ist, der Schaum von den 6 Eiweiß (596). Eine Saftsauce wird dazu gegeben (423).

612. Reibbrodklümpchen zur Suppe.

Diese werden ebenso bereitet wie die Klümpchen von Kartoffelmehl (610), nur daß hier 2—3 Handvoll Reibbrod, etwas Mehl und Korinthen hinzukommen.

Zu Fleischsuppen bleiben die Korinthen natürlich fort.

613. Weißbrodklümpchen zur Suppe.

2 von der Rinde befreite Weißbrode werden in Milch geweicht, mit 2 Eiern, 1 Löffel geschmolzener Butter und etwas Mehl tüchtig verrührt und Salz und feingehackte Petersilienblätter nach Geschmack dazu gethan (596).

614. Gebrühte Weißbrodklümpchen.

2 von der Rinde befreite Weißbrode werden in Wasser aufgeweicht und trocken ausgedrückt; dann läßt man 1 Löffel Butter in der Kasserolle zergehen, giebt das Brod und 2 Löffel Mehl dazu und brüht die Masse, fortwährend rührend, so lange auf dem Feuer, bis sie sich von der Kasserolle löst. — Ist der Teig erkaltet, rührt man nach und nach 3 Eier und etwas Salz hinzu und bearbeitet ihn tüchtig (596).

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

615. Manna-Klümpchen.

Man kocht 1 reichliches Quartier Milch, 1 Löffel Butter und ½ Theelöffel Salz auf, schüttet ½ Quartier Mannagrütze hinein und brüht die Masse so lang auf dem Feuer, bis sie sich von der Kasserolle löst. Ist sie erkaltet, so giebt man 2—3 Eigelb, etwas geriebene bittere Mandeln oder 4—5 Körner Kardamom und zuletzt den steifen Schnee der Eier dazu (596).

Sollen die Klöße zur Bouillon gebraucht werden, so läßt man das Gewürz fort.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

XIV. Abtheilung.

Kissel, Flammeri und dergl.

616. Kissel von verschiedenen Früchten.

Kirschen, Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Schwarzbeeren oder Stachelbeeren werden mit Wasser (auf 1 Theil Beeren ca. 2 Theile Wasser), Zimmt, Vanille oder Citronenschale und Zucker nach Geschmack durchgekocht und mit in etwas kaltem Wasser ausgerührtem Kartoffelmehl (auf $1\frac{1}{2}$ Stof Flüssigkeit $\frac{1}{2}$ Quartier Kartoffelmehl) unter starkem Rühren durchgekocht, in Schalen gegossen und erkaltet mit süßem Schmant oder einer Vanille-Sauce (424) gegessen.

Kranzbeeren werden ebenso bereitet, verlangen aber ihrer strengen Säure wegen mehr Zusatz von Wasser. Diese, wie die Johannisbeeren und Schwarzbeeren werden vor dem Antummen durch ein feines Sieb gedrückt.

617. Apfel-Kissel.

8—12 große, säuerliche Aepfel werden gewaschen, vom Kernhause befreit, ungeschält in Stücke zerschnitten, mit ca. 2 Stof Wasser, etwas Zimmt und Citronenschale ganz weich gekocht, durch einen Durchschlag gerührt, mit Zucker nach Geschmack zugerichtet und mit Kartoffelmehl (616) angetummt.

618. Kissel von Citronen.

$1\frac{1}{2}$ Stof Wasser kocht man mit der abgeriebenen Schale von 2—3, dem Saft von 4—6 Citronen, Zucker nach Geschmack und tummt es mit $\frac{1}{2}$ Quartier in Wasser ausgerührtem Kartoffelmehl an (616).

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

619. Milch- oder Schmantkissel.

1 1/4 Stof Milch oder Schmant wird mit 15—20 geriebenen bittern Mandeln aufgekocht und mit 1/2 Quartier mit 1 Quartier Milch oder Schmant ausgerührtem Kartoffelmehl angetummt (616).

620. Rhabarber-Kissel.

6—8 Rhabarberstengel werden abgeschält, in Stücke geschnitten und mit Wasser bedeckt, weich gekocht. Dann streicht man sie durch einen Durchschlag, verdünnt sie mit so viel Wasser, daß sie angenehm sauer schmecken, giebt Zucker und Citronenschale dazu und tummt sie mit Kartoffelmehl an (616).

621. Flammeri von Mannagrütze.

1 Stof Milch kocht man mit 1 Stückchen Zimmt oder der abgeriebenen Schale 1 Citrone und 6—8 geriebenen bittern Mandeln auf, schüttet 3/4 Quartier Manna hinein und kocht sie unter beständigem Rühren gar. Dann rührt man 5 mit 1/2 Quartier Zucker schaumig geklopfte Eigelb hinzu, laßt den Flammeri noch einmal aufwallen, zieht ihn vom Feuer, vermischt ihn mit dem steifen Schnee von 3 Eiweiß, gießt ihn in eine Form oder Schüssel und servirt ihn erkaltet mit einer Wein- (426) oder Saft-Sauce (423).

622. Flammeri von Reismehl.

Man nimmt von 3/4 Stof Schmant so viel ab als man braucht, um 1/2 Pfd. Reismehl auszurühren; den übrigen Schmant setzt man mit 6 Vogel Zucker, 2 Loth Butter, etwas Zimmt und Citronenschale auf's Feuer, legt, wenn er kocht, das ausgerührte Mehl hinzu und kocht den Flammeri unter beständigem Rühren so lange, bis er sich von der Kasserolle ablöst. Eine Vanille- (424) oder Saft-Sauce (423) wird dazugegeben.

623. Flammeri von Reis- oder Weizenstärke.

1 Stof Milch läßt man mit etwas geriebenen Mandeln und der abgeriebenen Schale 1 Citrone aufkochen, rührt 3/4 Quartier in kalter Milch ausgerührte Weizen- oder Reisstärke hinein, läßt den Flammeri unter fortwährendem Rühren durchkochen, rührt 6 mit Zucker schaumig geklopfte Eigelb hinzu, läßt ihn noch einmal aufwallen, zieht ihn vom Feuer, vermischt ihn mit dem steifen Schnee von 3 Eiweiß, gießt ihn in Formen (13) und servirt ihn erkaltet mit Saft-Sauce (423).

624. Rothe Grütze.

1 reichliches Stof Johannisbeeren, Himbeeren oder Kirschen werden von den Stielen befreit, (die Kirschen ausgesteint), gewaschen,

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

in einem messingnen Kessel (24) in siedendem Wasser 1/4 Stunde lang gekocht und durch ein Sieb gestrichen. Diesen Saft verdünnt man mit etwas Wasser, giebt Zucker nach Geschmack dazu (es muß eine kräftige Limonade sein) und bringt ihn zum kochen. — Auf 1 1/2 Stof Flüssigkeit rührt man 1 Quartier feine Perlsago, Manna oder Reismehl mit etwas Wasser aus, giebt es zu der kochenden Saftsauce, fortwährend rührend, bis die Grütze klar gekocht ist. Dann füllt man die Masse in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form, läßt sie mehrere Stunden kalt stehen, am besten eine Nacht, stürzt sie aus und servirt sie mit Schmant, Schmantschaum oder einer Vanille-Sauce (424).

625. Ris à la Malte.

1/2 Pfd. guter Reis wird in reichlich Wasser weich gekocht, doch müssen die Körner ganz bleiben. Dann wird er auf ein Sieb geschüttet und mit kaltem Wasser übergossen, bis er klar wird. 1/2 Pfd. Zucker wird mit dem Saft von 3 Citronen und der abgeriebenen Schale von 1 Citrone klar gekocht, der Reis vorsichtig dazwischen gerührt und 1 Weinglas Arak darunter gemischt. Wenn die Speise leicht sein soll, kann die Citronenschale fortgelassen werden.

626. Rum-Reis.

1/2 Pfd. Reis wird blanchirt (26) und mit 1 1/2 Stof kaltem Wasser weichgekocht. 1/2 Pfd. Zucker, 1 großes Weinglas Rum, der Saft von 2 Citronen, 3/4 Loth aufgelöste Gelatine und etwas Salz hinzugerührt und die ganze Masse in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form gegossen.

627. Arkas.

1 Quartier saure Milch, 8 Eier, 3/4 Quartier saurer Schmant, 1 Handvoll Rosinen (7), etwas Salz und 2 Stof frische Milch werden gut vermischt und unter fortwahrendem Rühren aufgekocht, damit die Milch gerinnt. Dann gießt man die Masse in eine Serviette, bindet diese zusammen, hängt sie über einer darunter gestellten Schüssel auf, giebt nach dem Ablaufen der Molken Zucker nach Geschmack dazu, bindet die Serviette wieder zu und läßt die Masse im Keller erkalten. Man servirt den Arkas auf einer Schüssel mit Schmantschaum bestrichen und mit Zucker und Zimmt bestreut.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

XV. Abtheilung.

Nachessen.

A. Gelées.

628. Gelatine und Kalbsstand.

Zum Gelée verwendet man entweder Gelatine oder Kalbsstand, letzteren vorzugsweise für Kranke. Gelatine wird abgewischt, in kleine Stückchen geschnitten, in einer geringen Quantität heißem Wasser vollständig aufgelöst, leicht durchgekocht und zu dem Gelée gethan. — Man hat sowohl rothe, als weiße Gelatine und die Wirkung beider ist dieselbe, jedoch kann man z. B. zu einem Milchgelée nur weiße, nicht aber rothe verwenden. Auf 1 Stof Schmant- oder Wildgelée nimmt man 2 Loth, auf 1 Stof Wein- oder Fruchtgelée $2^1/_2$ Loth Gelatine. — Je kälter das Gelée steht, desto schneller gallert es. — Ueber das Einfüllen in die Form und Stürzen aus derselben siehe 13 und 14. — Kalbsstand wird bereitet indem man 6 Kalbsfüße abweicht, einhackt, mit 6 Stof Wasser auf's Feuer setzt und bis auf 1 Stof einkochen läßt, dann durch ein Sieb gießt und erkalten läßt. Darauf entfernt man die Haut und den Bodensatz, läßt den Stand in einer Kasserolle zergehen, schäumt denselben und fügt ihn zum Gelée. Auf 1 Stof Gelée nimmt man $^1/_2$ Stof dieses Kalbsstandes. Ueber das Klären von Gelées siehe 28.

629. Gelée für Kranke.

$^1/_2$ Stof Kalbsstand kocht man mit 1 Stof weißem leichtem Wein oder 1 Stof frischer Milch durch und süßt ihn mit Zucker nach Geschmack (628).

630. Apfelsinen-Gelée.

$2^1/_2$ Loth Gelatine löst man mit 1 Quartier Wasser auf und kocht sie mit der abgeriebenen Schale von 1 Citrone und 4—5

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Apfelsinen und 1 Pfd. Zucker durch. Dann gießt man die Flüssigkeit durch ein feines Sieb, giebt noch 3 Quartier Wasser und den Saft von 3 Citronen und 5—6 Apfelsinen dazu. — Man kann dieses Gelée schichtweise mit Apfelsinenscheibchen, wie in 634 angegeben, in die Form thun.

631. Citronen-Gelée.

$2^1/_2$ Loth Gelatine kocht man mit 1 Quartier Wasser, der abgeriebenen Schale von 2 Citronen und 1 Quartier Zucker durch (628), gießt die Flüssigkeit durch ein feines Sieb in eine Schüssel, giebt noch 3 Quartier Wasser und den Saft von 5—6 Citronen dazu und füllt sie in die Form (13. 14).

632. Frucht-Gelée.

Man bereitet 1 Stof sehr kräftige Limonade von einer beliebigen Beere und giebt $2^1/_2$ Loth mit $^1/_2$ Quartier Wasser aufgelöste Gelatine dazu (628).

633. Wein-Gelée.

$2^1/_2$ Loth Gelatine löst man mit 1 Quartier Wasser auf, kocht es mit der abgeriebenen Schale 1 Citrone und 1 Quartier ($^1/_2$ Pfd.) Zucker durch, gießt es durch ein feines Sieb in eine Schüssel, giebt 1 Flasche Weißwein, den Saft von 2 Citronen (auch 1 Glas Rum oder Arac) und so viel Wasser, daß im Ganzen 1 Stof Flüssigkeit ist, dazu, und gießt sie in die Form (13).

634. Wein-Gelée mit frischen Früchten. (Tutti frutti.)

Man bereitet ein Wein-Gelée nach 633, legt in eine Form (13) eine Schicht Erdbeeren, bestreut sie mit Zucker auch Kirschen Himbeeren oder Weintrauben), gießt so viel Gelée darüber, daß die Beeren bedeckt sind, läßt es steif werden, legt wieder eine Schicht Beeren, und fährt so fort, bis die Form gefüllt ist (628).

Die Beeren müssen sauber gepflückt sein, da sie nicht gewaschen werden dürfen.

635. Mandel-Gelée.

$2^1/_2$ Loth Gelatine löst man mit 3 Quartier Wasser auf, kocht sie mit 1 Quartier süßen und 20 bittern gestoßenen Mandeln (8) und Zucker nach Geschmack auf, drückt sie durch ein Sieb, giebt der besseren Farbe wegen 1 Quartier süßen Schmant dazu und füllt sie in die Form (628).

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

636. Milch- oder Schmant-Gelée.

1 Stof Milch oder Schmant kocht man mit ½ Quartier süßen und 10—12 bittern gestoßenen Mandeln (8) und Zucker nach Geschmack durch, drückt die Masse durch ein feines Sieb, giebt 2 Loth mit ½ Quartier Wasser aufgelöste Gelatine (628) dazu, gießt sie in die Form (13) und servirt das Gelée mit einer Frucht-Sauce (423).

637. Dreifarbiges Gelée.

Man bereitet drei verschiedenfarbige Gelées; entweder rothes Wein-, Schmant- und Chokoladen-Gelée, oder Himbeer-, Mandel- und weißes Wein-Gelée. In die präparirte Form gießt man zuerst das rothe Gelée, läßt es steif werden, füllt dann vorsichtig mit dem Löffel das Schmant- oder Mandelgelée darüber, läßt auch dieses steif werden und giebt dann das dritte ebenso vorsichtig darüber (628).

B. Crêmes.

638. Auflauf.

4 Eiweiß werden mit Zucker zu Schaum (11) geschlagen und langsam irgend ein Fruchtmus oder Saft zugerührt. Diese Masse wird auf einer Schüssel im Ofen in ungefähr 8 Minuten gebacken, steigt hoch und muß dann gleich servirt werden, weil sie leicht zusammenfällt.

639. Aepfelauflauf.

8 gebackene saure Aepfel reibt man durch den Durchschlag in eine tiefe Schüssel und schlägt sie mit Zucker und 1—2 Eiweiß so lange, bis sie eine steife schaumige Masse bilden, (ca. 1—2 Stunden) die bergförmig aufgetragen wird.

640. Aepfel-Soufflé.

10 gebratene Aepfel werden durch ein Sieb gerieben und mit ½ Quartier feinem Zucker tüchtig durchgerührt. Dann schlägt man das Weiße von 5 Eiern dazu, thürmt die Masse auf einer mit Butter bestrichenen Backschüssel bergförmig auf, bestreut sie mit feinem Zucker und schiebt sie in den Ofen, woselbst sie nicht zu lange stehen darf (638). Man servirt diese Speise mit Zucker und Schmant.

641. Pflaumen-Auflauf.

2 Pfd. getrocknete Pflaumen werden gebacken (506) und durch einen Durchschlag gerieben, mit Zucker gesüßt und mit 6 Tafeln auf-

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

gelöster Gelatine und 10 zu Schnee geschlagenen Eiweiß schaumig gerührt, in die Schüssel gegossen. — Süßer Schmant wird dazu gereicht.

642. Amerikanischer Schnee.

1 Loth rothe Gelatine wird mit 1 Quartier Wasser, der abgeriebenen Schale von 2 Citronen und 1 Quartier Zucker ordentlich durchgekocht und durch ein Sieb in eine Schüssel gegossen. Dann giebt man noch ein Quartier Wasser und die Säure von 3—4 Citronen dazu und schlägt die Masse so lange mit dem Schaumbesen, bis sie cremeartig wird, mischt den steifen Schnee von 3 Eiweiß hinein, gießt sie in eine Schüssel und servirt sie mit einer Vanille-Sauce (424).

643. Schmantschaum.

Fetter Schmant muß 1 Stunde auf dem Eise oder in sehr kaltem Wasser gestanden haben und wird in einer tiefen runden Schüssel mit einer Wispel oder Drahtruthe zu leichtem, schaumigem Schnee geschlagen. Nach einigen Minuten hebt man den Schnee mit dem Schaumlöffel auf ein Haarsieb, schlägt den zurückgebliebenen und den vom Schaum abgelaufenen Schmant wieder schaumig und wiederholt dieses Verfahren bis aller Schmant zu Schaum geworden, den fertigen selbstredend immer kalt stehen lassend. — Dann giebt man ihm einen beliebigen Beigeschmack von Gewürzen, Früchten oder Liqueuren, je nachdem man ihn verwendet.

644. Blanc-manger.

2 Loth Gelatine werden mit $^1/_2$ Quartier Wasser, $^1/_8$ Stange fein gestoßener Vanille und $^1/_2$ Quartier Zucker durchgekocht und abgekühlt (lauwarm) zu 1 Stof, vorher zu Schaum geschlagenem, Schmant geklopft (634). Diese Masse läßt man in der Form (13) möglichst kalt 4—6 Stunden stehen, stürzt dieselbe aus (14), garnirt sie mit eingemachten Früchten oder klarem Saft und servirt sie mit einer Frucht-Sauce (423).

645. Erdbeeren mit Schmantschaum.

1 Stof Walderdbeeren vermischt man mit feinem Zucker und läßt sie 1 Stunde stehen. Inzwischen schlägt man 1 Stof Schmant zu Schaum und giebt 2 Loth weiße mit $^1/_2$ Quartier Wasser und $^1/_2$ Quartier Zucker durchgekochte Gelatine, abgekühlt unter starkem Klopfen dazu. In eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form füllt man schichtweise von der Crême und den Erdbeeren und läßt sie 5—6 Stunden auf Eis stehen. Ausgestürzt (14), verziert man die Crême mit guten Gartenerdbeeren.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

646. Ein Nachessen von Apfelsinen.

2 Loth Gelatine löst man in ½ Quartier Wasser auf, kocht sie mit ½ Quartier Zucker und der abgeriebenen Schale von 3 Apfelsinen durch, drückt sie durch ein Sieb und klopft sie, abgekühlt, zu 1 Stof zu Schaum geschlagenem Schmant, giebt den Saft von 3 Apfelsinen und 1 Citrone dazu, füllt die Masse in die Form und stellt sie kalt (14).

647. Apfelsinen-Crême.

2 Loth weiße Gelatine wird mit ½ Stof Wasser aufgelöst, mit der abgeriebenen Schale von 2 Citronen und 4 Apfelsinen ordentlich durchgekocht, durchgelassen (28) und wieder zum Kochen gebracht. Inzwischen hat man 6—8 Eigelb mit ¾ Pfd. feinem Zucker schaumig gerührt, verdünnt sie mit einigen Löffeln von der kochenden Flüssigkeit und giebt sie unter starkem Schlagen mit der Wispel zur kochenden Gelatinemasse, klopft sie auf dem Feuer, bis sie zu rauchen anfängt, giebt sie dann in eine große Schüssel, thut den Saft von 6—8 Apfelsinen und 4—5 Citronen hinzu und klopft sie so lange, bis sie erkaltet und crêmeartig wird. Zuletzt vermischt man sie mit ½ Stof zu Schaum geschlagenem Schmant, füllt sie in die Form (13) zum Steifwerden und servirt die Crême mit Macronen oder Bisquits. — Statt des Schmantschaumes kann man auch den steifen Schnee der Eiweiß zuletzt dazu thun.

648. Citronen-Crême.

8 Eigelb werden mit 12 Loth Zucker, dem Saft und der abgeriebenen Schale von 1 Citrone tüchtig durchgeklopft; dann wird 1 Loth weiße Gelatine, die mit ½ Quartier Weißwein aufgelöst sein muß (628) und zuletzt das zu Schaum geschlagene Eiweiß zugerührt, in eine Form gegossen und zum Steifwerden kalt gestellt. Vor dem Serviren wird die Speise ausgeschlagen (14).

649. Chocoladen-Crême.

2 Loth Gelatine wird mit ½ Quartier Wasser, 1½—2 Tafeln geriebener Chocolade und einem Stückchen gestoßener Vanille (9) durchgekocht (628) und abgekühlt zu 1 Stof zu Schaum geschlagenem Schmant geklopft, in die Form (13 und 14) gefüllt, möglichst kalt gestellt und mit Bisquits oder Macronen servirt.

650. Chocoladen-Crême.

1 Loth Gelatine löst man mit ½ Stof Wasser auf, kocht sie mit 1 Pfd. geriebener Chocolade und 1½ Pfd. Zucker tummig und

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

läßt die Masse abkühlen. — In eine Wanne mit Eis legt man eine hohe Form (13), gießt von der Chocoladenmasse so viel auf den Boden, daß er nur bedeckt ist und läßt sie steif werden. Dann legt man die Form auf die Seite, gießt etwas von der Chocoladenmasse hinein, läßt sie wieder gefrieren und fährt so fort, bis die Form ganz ausgefüttert ist. Es darf nur die Hälfte der Chocoladenmasse dazu benutzt werden und muß dieselbe immer etwas warm stehen, damit sie nicht steif wird. Die andre Hälfte wird zu 1 Stof zu Schaum geschlagenem Schmant geklopft, in die ausgefütterte Form gefüllt und kalt gestellt. Ausgestürzt (14), garnirt man die Crême mit Schmantschaum.

651. Wein-Crême.

2 Loth Gelatine wird mit ½ Stof Wasser, der abgeriebenen Schale von 2—3 Citronen durchgekocht, durchgelassen (628) und wieder zum Kochen gebracht. Inzwischen rührt man 8 Eigelb mit ¾ Pfd. Zucker schaumig, verdünnt sie mit einigen Löffeln der kochenden Flüssigkeit, giebt sie unter starkem Klopfen mit der Wispel in die Kasserolle und klopft sie so lange auf dem Feuer, bis sie stark zu rauchen anfängt. Dann gießt man die Masse in die Schüssel, giebt ½ Flasche Weißwein und 1 Glas Rum dazu, klopft sie so lange mit der Wispel, bis sie crêmeartig wird, und rührt den steifen Schnee der Eier hinzu. Dann füllt man sie in die Form (13), stellt sie 3—4 Stunden möglichst kalt und servirt sie ausgestürzt (14) mit Bisquits oder Makronen.

652. Empfehlenswerthe kalte Speise.

½ Pfd. Prünellen werden mit Zucker und etwas feinem Rum ½ Stunde gekocht, ¼ Pfd. Löffelbisquits und ¼ Pfd. süße Macronen mit starkem Wein angefeuchtet. Dann legt man eine Form (13) abwechselnd in Streifen, Sternen, je nach Geschmack mit Prünellen, Bisquits und Macronen aus, stellt die Form in Eis und gießt ein Weingelée (633) vorsichtig darüber. — Erkaltet, wird die Speise auf eine Schüssel gestürzt (14) und reich mit Schmantschaum umgeben. Dieses Gericht kann statt Eis gereicht werden und wird des kräftigen Geschmackes wegen von den Herren meist dem Eise vorgezogen.

C. Gefrorenes.

653.

Wie Glace oder Gefrorenes bereitet wird.

Man nimmt einen Eimer, bedeckt den Boden desselben mit feingehacktem Eis, streut Salz auf dasselbe und stellt die Form darauf, umgiebt sie mit

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Eis, streut wieder Salz darüber und fährt so fort, bis die Form ganz in Eis und Salz vergraben ist; indem man die Form einpackt, rührt man dieselbe, damit Eis und Salz recht zusammenfällt. Die Form muß fortwährend gedreht werden; auch muß man sie zuweilen öffnen und mit einem hölzernen Schäufelchen den an den Rändern gefrorenen Inhalt lösen und nach der Mitte schieben. — Zu 2 Formen rechnet man 5 Pfd. Salz und 4—5 Stunden zum Frieren. — Nimmt man die Formen heraus, so müssen sie vorsichtig abgewaschen und abgewischt werden, damit Salztheile sich der Glace nicht mittheilen.

Durch Anschaffung einer Meidinger'schen Eismaschine kann obiges Verfahren erheblich vereinfacht und erleichtert werden.

654. Vanille-Eis.

1 Stof Schmant wird mit 1 Stange fein gestoßener Vanille (9) aufgekocht; 12—16 Eigelb werden mit ¾ Pfd. Zucker schaumig gerührt, mit einigen Löffeln des kochenden Schmantes verdünnt, unter fortwährendem Rühren mit der Wispel zum übrigen Schmant gegeben und über kleinem Feuer zu einer dicklichen Crème gerührt bis nahe zum Kochen, dann nimmt man sie vom Feuer, gießt sie in eine Schüssel, rührt sie bis zum Erkalten und füllt sie in die Gefrierbüchse (653).

655. Vanille-Eis mit Früchten.

Nachdem das Vanille-Eis nach 654 bereitet und gefroren ist, füllt man es schichtweise mit frischen Erd- und Himbeeren oder fein würfelig geschnittenen, eingemachten Ananasscheiben in eine beliebige Form und gräbt diese noch einige Stunden in Eis, ehe man sie ausstürzt.

656. Schaum-Eis.

14 Eigelb werden gar geklopft; ¾ Pfd. Zucker wird mit ¾ Quartier Wasser und 1 Stange Vanille klar gekocht und mit dem Eigelb auf kleinem Feuer geklopft, bis es stark zu rauchen anfängt, darauf in einer Schüssel bis zum Erkalten ab und zu gerührt. 3 Quartier Schmant wird zu Schaum geklopft, mit der Eiermasse vermischt und zuletzt mit dem steifen Schnee der 14 Eiweiß leicht durchgerührt, — in die Glaceform gefüllt, in der sie, ohne gerührt zu werden, gefrieren muß (653).

657. Erdbeer-Eis.

1—1½ Stof frische, reife Walderdbeeren streicht man durch ein feines Sieb, versüßt sie mit ½—¾ Pfd. in ½ Tasse Wasser und 1 Glas Madeira aufgelöstem Zucker, drückt den Saft einer

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Citrone hinzu, vermischt Alles gut und füllt es in die Gefrierbüchse (653).

Hat man keine frischen Beeren, so nimmt man Erdbeersaft und verdünnt ihn mit Wein und Citronensäure.

658. Erdbeer-Eis mit Schmant.

1 Stof Erdbeeren werden wie oben (657) durch ein Sieb gestrichen, mit 1 Stof gutem dickem Schmant und $^3/_4$ Pfd. Zucker gut vermischt und in die Gefrierbüchse gefüllt (653). Siehe auch 655.

659. Himbeer-Eis.

Siehe Erdbeer-Eis 657.

660. Saft-Eis von Schaum.

Man klopft 5 Quartier süßen, dicken Schmant in einem Topf und 6 Eiweiß auf einer Schüssel zu steifem Schaum, vermischt beides, rührt Himbeer- oder andern Fruchtsaft nach Geschmack dazu und füllt es in die Gefrierbüchse (653).

Im Sommer nimmt man anstatt des Saftes entweder frische Himbeeren oder Erdbeeren, die man zerquetscht und mit etwas Zucker durchrührt.

661. Chocolade-Eis.

1 Stof Schmant wird mit $^1/_2$ Stange fein gestoßener Vanille (654) aufgekocht; 12 Eidotter werden mit $^1/_2$ Pfd. Zucker und 2—3 Tafeln geriebener Chocolade schaumig gerührt, mit dem kochenden Schmant, wie in 654 angegeben, vermischt und in die Gefrierbüchse gefüllt (653).

662. Guster-Eis

Man klopft 16—18 Eigelb mit etwas Zucker steif, kocht 6 Quartier guten Schmant auf und klopft denselben nach und nach zu den Eiern; hierauf stellt man die Mischung auf's Feuer und klopft sie rasch, bis die Eier tummig sind, thut nach Geschmack Vanille, auch etwas Zucker dazu und gießt den Guster heiß in die Form (653). Man rechnet gegen 5 Stunden zum Frieren. — Diese Portion ist für 15 Personen. — Als Nachessen kann man diese Masse auch ungefroren in Gläsern zur Tafel geben.

663. Makronen-Eis.

Man bereitet von 1 Stof Schmant, $^3/_4$ Pfd. Zucker und 12 Eigelb eine Crême wie zum Vanille-Glace 654 (die Vanille kann auch fort bleiben), rührt, nachdem sie erkaltet $^3/_4$ Pfd, zerstoßene, halbsüße, halb bittere Makronen hinzu und füllt sie in die Gefrierbüchse (653).

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

664. Maraschino-Eis.

1 Stof Schmant wird aufgekocht, mit 12—16 mit ¾ Pfd. Zucker schaumig gerührten Eiern, auf kleinem Feuer zu einer dicklichen Crême gerührt (654), vom Feuer genommen, bis zum Abkühlen weiter gerührt, in die Gefrierbüchse gefüllt und so lange gedreht, bis sie zu frieren beginnt. Dann gießt man ½ Quartier echten Maraschino hinzu, arbeitet ihn mit der Masse ordentlich durch und läßt das Ganze frieren (653).

665. Eis à la Nesselrode.

1 Pfd. sorgfältig abgeschälte Kastanien werden in ½ Stof Milch recht weich gekocht, zu einem Brei gerührt und mit 2 Eigelb, ½ Pfd. Zucker und 1½ Stof mit ½ Stange Vanille aufgekochtem Schmant auf dem Feuer zu einer dicklichen Crême gerührt. Diese Masse streicht man durch ein Haarsieb, klopft sie bis zum Erkalten mit einer Wispel und füllt sie in die Gefrierbüchse (653). Nachdem sie völlig erstarrt, giebt man ein Glas Maraschino, ¼ Pfd. Rosinen, ¼ Pfd. Korinthen und ⅛ Pfd. fein geschnittene Succade dazu, verarbeitet Alles mit dem Spatel (653) und läßt es gefrieren. Ausgestürzt (14), wird es mit Schmantschaum garnirt.

http://laretz-k

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

XVI. Abtheilung.

Kuchen und feines Backwerk.

666.

Regeln beim Backen.

Soll das Gebäck gelingen, so müssen alle Zuthaten frisch und gut sein: das Mehl fein und trocken, der Zucker gesiebt und alles Gewürz möglichst fein gestoßen. — Zum Einrühren des Teiges wählt man eine reichlich große Schüssel, rührt zuerst die Butter schaumig (6), giebt Eier, Zucker und die übrigen Zuthaten nach und nach, stets kräftig rührend (5), dazu, klopft zuletzt den steifen Schnee des Eiweiß (11) leicht hinein, damit er nicht zergeht, füllt den Teig sofort in die zuvor präparirte Form (12), (jedoch nur $^3/_4$ voll damit für das Aufquellen Raum bleibt) und schiebt die Form in den ziemlich heißen Ofen, wo sie ruhig an ein und derselben Stelle stehen muß und nicht hin- und hergerückt werden darf. Ob der Kuchen gar ist, erprobt man durch ein feines Holzstäbchen, wie beim Brod in 737. — Fürchtet man, daß der Kuchen zu braun wird, so bedeckt man ihn mit einem mit Wasser angefeuchteten Papier, oder schiebt einen Herdring unter die Form, wenn der Boden des Backofens zu heiß ist. Der fertig gebackene Kuchen muß erst in der Form auskühlen, ehe man ihn auf die Schüssel stürzt.

Alles kleine Gebäck muß, sobald Butter dabei ist, in einen ziemlich heißen Ofen. Die Blechplatte wird mit Speck oder Wachs abgerieben und kann zuvor mit Papier bedeckt werden.

A. Große Kuchen.

667. Alexanderkuchen.

1 Pfd. Butter wird zu Schaum gerührt, mit $^1/_2$ Pfd. Zucker, der abgeriebenen Schale 1 Citrone und $1^1/_2$ Pfd. Mehl vermischt. Dann schneidet man von Papier 3 Platten nach der Größe der Schüssel, theilt die Masse in 3 Theile, legt sie auf das Papier, rollt sie leicht darauf aus und bäckt sie in einem ziemlich heißen Ofen (666). Ist der Kuchen erkaltet, so streicht man zwischen jede Schicht Saft und überzieht ihn mit einer Glasur (18).

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

668. Antonienkuchen.

15 Eigelb werden mit 1 Pfd. Zucker schaumig gerührt, dann mit 1 Quartier Kartoffelmehl, etwas süßen und bitteren fein gestoßenen Mandeln, ein wenig Vanille und zuletzt mit dem zu Schaum geschlagenen Eiweiß vermischt (666) und in einer Kuchenform gebacken.

669. Citronen-Apfeltorte von Blätter- oder Mürbteig.

8 Eigelb werden mit 6 Eßlöffel Zucker schaumig gerührt, mit 12—14 geriebenen säuerlichen Aepfeln, 8 Eßlöffel geschmolzener Butter, der abgeriebenen Schale von 1, dem Saft von 2 Citronen und zuletzt mit dem steifen Schnee des Eiweiß vermischt (666), auf einen mit gesiebtem Reibbrod bestreuten Blätter- oder Mürbteig (445, 447) gestrichen und im heißen Ofen 20—30 Minuten gebacken. Damit die Torte nicht zu braun wird, deckt man zeitig einen Bogen Papier darüber.

670. Böhmischer Apfelstrudel.

½ Quartier lauwarmes Wasser, 2 ganze Eier, eine Prise Salz ein Stückchen Butter und ca. 1 Stof Mehl arbeitet man tüchtig durch einander, bis der Teig Blasen wirft, deckt eine erwärmte Schüssel darüber und läßt ihn ¾ Stunde stehen. Dann breitet man über einen großen Tisch ein Tischtuch, bestreut dasselbe mit Mehl, legt den Teig mitten darauf, rollt ihn mit dem Rollholz ein wenig aus und zieht ihn mit flach unterfassender, bemehlter Hand rings herum aus, daß er dünn wie Papier wird, aber keine Löcher bekommt. Hierauf bestreut man den Teig leicht mit geschmolzener Butter, überstreut ihn mit geriebenem Zwieback und legt dann dünne Aepfelscheibchen, die mit Zucker, Zimmt, Korinthen und fein gehackten Mandeln vermengt sind, darauf, hebt das Tuch auf einer Seite mit beiden Händen in die Höhe und rollt den Teig zusammen, formt die Rolle zum Kranz, deckt die mit Butter bestrichene Form oder Platte darüber, hebt das Tuch auf, dreht es um, gießt etwas Butter auf den Strudel und bäckt ihn unter fleißigem Begießen mit derselben braun.

671. Baiser-Kuchen.

8—10 Eiweiß schlägt man zu steifem Schaum (11), klopft leicht 1 Pfd. gestoßenen, feingesiebten Zucker, an dem man zuvor die Schale einer Citrone abgerieben, dazu, bis die Masse ganz steif und schaumig ist. Dann streicht man auf eine runde Schüssel etwa fingerdick eine Lage davon und läßt sie im lauwarmen Ofen 4 bis 5 Stunden hellgelb trocknen. (Der Ofen darf nur so warm sein, daß ein Stück Papier darin nach 5 Minuten blaßgelb wird). Von dem übrigen Schaum bäckt man kleine Baisers nach 709, thürmt

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

sie bergförmig über die fertige Unterlage, giebt 1 Stof zu Schaum geschlagenen, mit Zucker und Vanille zugerichteten Schmant darüber und verziert den Kuchen nach Belieben mit kleinen Baisers, Chocoladenplätzchen, klarem Saft ꝛc.

672. Bischofs-Kuchen.

Man wiegt 4 Eier mit der Schale ab und nimmt eben so viel Zucker und Mehl an Gewicht, wie diese.

Die Eier werden mit dem Zucker gar gerührt, dann mit dem Mehl, Rosinen, Korinthen, Citronat, fein gehackten Mandeln und etwas Zimmt untermengt und in einer Form gebacken (666).

673. Bisquit.

10 Eigelb werden mit 1 Quartier feinem Zucker, der abgeriebenen Schale und dem Saft 1 Citrone und einem Stückchen fein gestoßener Vanille schaumig gerührt (9), mit ½ Quartier Weizenmehl, ½ Quartier Kartoffelmehl und dem steifen Schnee der Eier vermischt (666), gleich in die Form gefüllt und ½—¾ Stunde im Ofen gebacken.

674. Bisquit von Kartoffelmehl.

20 Eigelb rührt man mit ½ Pfd. feinem Zucker, der abgeriebenen Schale, nach Belieben auch dem Saft 1 Citrone, schaumig, vermischt die Masse leicht mit 6 Loth gesiebtem Kartoffelmehl und zuletzt dem steifen Schnee von 10 Eiweiß, füllt sie gleich in die Form und bäkt den Kuchen ½—¾ Stunde (666).

675. Ein anderer Bisquit.

12 Eigelb werden mit ¾ Pfd. feinem Zucker, etwas fein gestoßener Vanille oder der abgeriebenen Schale 1 Citrone schaumig gerührt, mit 12 Loth Kartoffelmehl und dem steifen Schnee der Eier vermischt (666) und in der Form gebacken.

676. Englisch Cakes.

1 Pfd. Butter wird zu Schaum gerührt und nach und nach mit 1 Pfd. Zucker, 8 Eigelb, 26 Loth aufgequollenen Korinthen, der Schale 1 Citrone oder etwas Vanille, (nach Belieben auch etwas Muskatblüthe und ½ geriebene Muskatnuß), zuletzt mit dem steifen Schnee der Eier vermischt (666) und in der Form gebacken.

677. Chocoladekuchen.

12 Eigelb werden mit 1 Pfd. feinem Zucker schaumig gerührt, mit 1 Tafel geriebener Chocolade, 4 Loth geriebenem und gesiebtem grobem Brod und etwas Reibbrod, nach Belieben auch etwas gestoßenen süßen Mandeln und zuletzt mit dem steifen Schnee des Eiweiß vermischt. (666).

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

678. Grobbrodtorte.

18 Eigelb rührt man mit 1 Pfd. Zucker schaumig, giebt 24 Loth fein geriebene Mandeln, die abgeriebene Schale 1 Citrone oder 6—8 Körner Kardamom, etwas candisirte Pomeranzenschale und Succade, beides fein geschnitten, dann 24 Loth geriebenes Schwarzbrod (nach Belieben auch 1 Tafel geriebene Chocolade) und zuletzt den steifen Schnee der Eier hinzu (666). Man bäckt den Teig gleichfalls in großen und kleinen Formen.

679. Kartoffelkuchen.

10 Eigelb rührt man mit 12 Loth Zucker schaumig, giebt ¼ Pfd. süße und 3 Loth bittere, fein geriebene Mandeln, die abgeriebene Schale und den Saft 1 Citrone, 1 Pfd. locker geriebene Kartoffeln und zuletzt den Schnee der Eier hinzu (666). Die Kartoffeln werden den Tag zuvor abgekocht, gereinigt und verdeckt weggesetzt. — Giebt 30 kleine oder einen großen Kuchen.

680. Kirschkuchen.

Ein Mürbteig von ca. ½ Pfd. Butter (446, 447) wird ausgerollt, auf eine mit Speck abgeriebene Platte oder runde Pfanne gelegt, leicht mit Reibbrod bestreut, mit 4 Stof ausgekernten Kirschen belegt, und mit Zucker und Zimmt bestreut.

6 Eier, ½ Quartier Zucker, ½ Stof süßer Schmant, 1 Löffel Reibbrod werden durchgeklopft, über die Kirschen gegossen und der Kuchen im heißen Ofen gebacken (666). Man bäckt ihn auch ohne Ueberguß mit Teigrollen belegt (681).

681. Makronentorte.

1 Quartier Mehl schüttet man auf ein Backbrett, giebt 12 Loth in Stückchen geschnittene ausgewaschene Butter, 2 Eigelb und 1 Löffel Zucker dazu und knetet alles zu einem geschmeidigen Teig, rollt denselben aus, formt eine runde Unterlage und legt sie auf das Backblech (666). Von einem wie in 723 bereiteten Makronenteig verrührt man ca. den 4. Theil mit einem zu Schaum geschlagenen Eiweiß und streicht die Masse gleichmäßig über die Mürbteigunterlage. Vom übrigen Teig formt man dünne Rollen oder Streifen, legt sie carreauförmig über die ganze Torte und bäckt dieselbe hellbraun. Erkaltet, belegt man die Torte mit verschiedenen Säften.

682. Mandelraute.

20 Eigelb werden mit ¾ Pfd. feinem Zucker sehr schaumig gerührt, allmälig mit 1 Pfd. süßen und 6 Loth bittern, fein geriebenen Mandeln, der abgeriebenen Schale 1 Citrone und zuletzt mit dem steifen Schnee von 12 Eiweiß vermischt (666).

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

683. Eine andere Art Mandelraute mit Reibbrod.

12 Eigelb werden mit ½ Pfd. feinem Zucker schaumig gerührt, nach und nach mit 8 Loth süßen und 8 Loth bittern geriebenen Mandeln (8), 6 Loth gesiebtem Reibbrod und dem steifen Schnee des Eiweiß vermischt. — Man bäckt den Teig in einer Form in einem nicht zu heißen Ofen (666).

684. Manna-Kuchen.

10 Eigelb werden mit ¾ Quartier feinem Zucker schaumig gerührt, mit ¾ Quartier Mannagrütze, der abgeriebenen Schale 1 Citrone und dem steifen Schnee des Eiweiß vermischt und in einer Form gebacken (666).

685. Pflaumenkuchen (Zwetschen).

Man rührt ¾ Pfd. ausgewaschene Butter zu Schmaut, legt ¼ Pfd. feingesiebten Zucker, 2 ganze Eier, 2 Eidottern, 1 auf Zucker abgeriebene Citronenschale und 1 Pfd. Mehl dazu, arbeitet alles tüchtig durch und streicht es auf einer Pfanne, über die Papier gelegt ist, dünn aus; nur der Rand muß etwas dick sein. Alsdann zieht man den Pflaumen die Haut ab, schneidet sie durch, entfernt die Steine und belegt den zuvor leicht mit Reibbrod bestreuten Teig recht dick mit Pflaumen und Butterflocken, bestreut die Pflaumen mit Zucker, bestreicht den Rand des Teiges mit Ei und schiebt den Kuchen sofort in den ziemlich heißen Ofen, da bei längerem Stehen die Feuchtigkeit der Früchte sich leicht in den Teig zieht und ihn verdirbt. Er bäckt ca. ½ Stunde.

686. Punschtorte.

20 Eigelb werden mit 1½ Pfd. feinem Zucker sehr schaumig gerührt, mit der abgeriebenen Schale von 2 Citronen, 1 Pfd. gesiebtem Kartoffelmehl, ¾ Quartier Arak, zuletzt mit dem steifen Schnee der Eier vermischt (666) und bei nicht zu großer Hitze ¾ Stunde gebacken.

687. Sandtorte.

1 Pfd. ausgewaschene Butter wird zu Schaum gerührt, nach und nach mit 10 Eigelb, 1 Pfd. feinem Zucker, der abgeriebenen Schale 1 Citrone, 3 Löffel Rum oder Spiritus, ¾ Pfd. gesiebtem Kartoffelmehl und dem steifen Schnee der Eier vermischt, ¾—1 Stunde im Ofen gebacken (666). — In kleinen Formen giebt diese Portion 30 Kuchen.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

688. Ein Schmantkuchen von süßem Schmant.

1/4 Pfd. Butter wird zu Schaum gerührt, mit 2 Löffeln Zucker, 6 Eigelb, 15—20 geriebenen bitteren Mandeln (oder Kardamom oder Citronenschale) und 4 Eßlöffel Mehl vermischt. Zuletzt rührt man 1/2 Stof zu Schaum geschlagenen Schmant und den steifen Schnee der Eier leicht hinein, füllt den Teig in eine mit ausgerolltem Mürbteig (445, 446) belegte Schmantkuchenform, bäckt ihn gar (666) und trägt ihn in der Form auf.

689. Schnittkuchen.

1 Pfd. ausgewaschene Butter wird mit 1 Pfd. feinem Zucker zu Schmant gerührt, nach und nach mit 16—20 Eidottern, 1 Schote gestoßener Vanille oder der abgeriebenen Schale von 2 Citronen, 1 Pfd. Mehl und zuletzt mit dem steifen Schnee der Eier vermischt; dann rührt man die Masse so lange, bis sie Blasen wirft. Eine Form wird mit geklärter Butter ausgestrichen, der Boden mit Papier belegt, eine 1/2 Finger dicke Schicht von dem Teig hineingefüllt und im mäßig heißen Ofen hellbraun gebacken. Dann füllt man vorsichtig eine 2. eben so dicke Lage darauf, bäckt sie hellbraun und fährt so fort, bis der ganze Teig verbraucht ist. Damit der Kuchen von unten nicht zu braun wird, legt man bei jeder neuen Lage einen Ring mehr unter die Form. Der übrige Teig darf nie stehen, sondern muß immer fort gerührt werden. — Man kann auch auf jede Lage Teig eingemachte Früchte oder feingehackte Mandeln und Succade streuen. — Ist die Torte ausgebacken und abgekühlt, wird sie aus der Form gestürzt, mit einer Glasur (18) überzogen und in Scheiben zu Chokolade oder Thee servirt.

690. Soda-Kuchen.

1 Löffel Butter wird zu Schaum gerührt, nach und nach mit 5 Eiern, 1 Quartier Zucker, 1 Quartier lauwarmer Milch, 1 Quartier Mehl, 1 Theelöffel cremor tartari, 1 Theelöffel Soda, dem Saft und der Schale 1 Citrone, zuletzt mit noch 1 Quartier Mehl vermischt (666) und in einer Form 1 Stunde gebacken.

B. Kleine Kuchen.

691. Antonienkuchen.

Siehe 668.

692. Aepfelkuchen.

Von 3/4 Pfd. Butter, 12 Loth Zucker, 1/2 Quartier süßem Schmant, 6 Körnern Kardamom, etwas Zimmt, 1 Ei, einigen süßen

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

und bittern geriebenen Mandeln und 3 Quartier Mehl macht man einen Teig (666). 20 große säuerliche Aepfel werden geschält, in Scheibchen oder kleine Stücke geschnitten und mit etwas Wein und Zucker, 1/8 Pfd. süßen, fein geschnittenen Mandeln, 1/8 Pfd. Korinthen und etwas geriebener Citronenschale kurz eingekocht. — Nun behält man den 4. Theil des Teiges zurück, rollt den übrigen Teig aus, legt ihn auf eine Platte, bestreut ihn leicht mit Reibbrod, thut die Aepfelfüllung darauf, legt vom zurückbehaltenen Teig kreuzweise dünne Rollen darüber, bestreicht den Kuchen mit Ei und bäckt ihn im Ofen (666).

693. Aepfel im Schlafrock.

Kleine säuerliche Aepfel schält man, sticht das Kernhaus aus, legt sie in eine Schüssel, bestreut sie mit Zucker und Zimmt, besprengt sie mit Arac und läßt sie eine Nacht stehen. Auch einen Blätter- oder Mürbteig (443, 445) bereitet man und stellt ihn möglichst kalt. Am andern Tage rollt man denselben aus, schneidet davon große viereckige Stücke, füllt die Aepfel mit einem Saft (Kirsch- oder Himbeer-), hüllt sie in die Teigstücke, streicht sie glatt, setzt sie auf ein Blech (666), bestreicht sie mit Ei, bestreut sie mit Zucker und feingehackten Mandeln und bäckt sie ca. 1 Stunde. Sie werden kalt servirt.

694. Englisch Cakes.

Siehe 676.

695. Grobbrod-Törtchen.

Siehe 678.

696. Handschkuchen.

1/2 Quartier Eigelb wird mit 1/2 Quartier Zucker, 1/2 Quartier süßem Schmant, 1/2 Quartier geschmolzener Butter und einem beliebigen Gewürz schaumig gerührt und mit so viel Mehl vermischt, daß man den Teig ausrollen kann. Dann schneidet man denselben mit einem Kuchenrade in 3 fingerbreite, 1 1/2 fingerlange Streifen, macht in der Mitte einen zolllangen Einschnitt, durch den man das eine Ende zieht und bäckt die Kuchen in Nierenfett. (451).

697. Hirschhörner.

4 Eier klopft man gar, rührt 6 Eßlöffel geschmolzene Butter, 1/2 Quartier süßen Schmant, eine Prise Salz, die abgeriebene Schale 1 Citrone, 1/2 Pfd. Zucker, 1/2 Pfd. feingestoßene süße und einige bittre Mandeln und so viel Mehl, daß man den Teig ausrollen kann (ca. 1 Pfd.) hinzu, bearbeitet ihn tüchtig, damit er sehr ge-

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

schneidig wird, rollt ihn etwas aus, schneidet ihn in Streifen, formt fingerdicke Rollen, biegt sie krumm, kerbt sie an beiden Enden mehrmals ein und kocht sie in Nierenfett (451).

698. Kartoffel-Kuchen.

Siehe 679.

699. Mandelkrante.

Siehe 682 und 683.

700. Schmantkuchen.

Man rollt den Butterteig (443, 445) dünn aus, bedeckt damit eine große Heringspfanne oder kleine runde Formen und füllt folgende Masse darüber: Man klopft 10—12 Eigelb gar, nimmt 2 Löffel Reibbrod, rührt diese mit 1 Stof saurem Schmant aus und legt es zu den Eiern; Zucker, Kardamom und Citronenschale kommen nach Geschmack hinzu, und nachdem alles gut durchgerührt, der Schaum von dem Eiweiß. Nun läßt man den Kuchen backen, bis er aufgegangen und bräunlich ist. — Diese Portion reicht für 8 Personen; der Teig von 1/4 Pfd. Butter genügt zum Ausfüllen der Formen.

Noch viel zarter wird der Schmantkuchen, wenn man statt Weizenmehl 1/2 Quartier Kartoffelmehl nimmt, nur muß man das Kartoffelmehl zuletzt auf den Eierschaum aufsieben, dann hastig durchrühren, damit es sich nicht unten ansetzt, und sogleich in den Ofen schieben.

701. Schmantkuchen.

Siehe 688.

702. Schneeballen im Ofen.

1/2 Pfd. ausgewaschene Butter läßt man auf dem Feuer zergehen, giebt 1 Quartier Mehl dazu, brüht es damit, gießt 1 Quartier kochendes Wasser und 1/4 Quartier Rosenwasser allmählig dazu und rührt die Masse so lange auf dem Feuer, bis sie sich von der Kasserolle löst. — Nachdem der Teig in der Schüssel erkaltet, rührt man nach und nach 6 Eigelb, etwas Salz, 2 Löffel Zucker, etwas geriebene Citronenschale oder Kardamom und den steifen Schnee der Eier hinzu. Dann legt man mit einem Dessertlöffel recht hohe, kleine Häufchen auf eine Platte (666) und bäckt sie in einem ziemlich heißen Ofen, bis sie braun sind und hoch aufgehen; man rechnet ungefähr eine kleine halbe Stunde dazu. Sie müssen warm zur Tafel gegeben werden. — Diese Portion reicht für 7—8 Personen.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

703. Trichterkuchen.

8 Eier zerklopft man mit 1/2 Stof Milch, Zucker, Kardamom und etwas Muskatblüthe nach Geschmack und giebt so viel Mehl dazu, daß der Teig gutwillig durch einen Trichter läuft, gießt ihn in einen engen Tiegel in kochendes Nierenfett (451) und läßt die Kuchen hellbraun werden; dann legt man sie auf ein Löschblatt, weil sie sonst zu fett sind. — Zur Verdeutlichung des Backens wird bemerkt, daß zu einem Kuchen immer nur 1 Löffel Teig gehört und daß derselbe durch den Trichter, der geschüttelt werden muß, in das kochende Fett gegossen wird.

704. Pfefferkuchen.

1/4 Loth Potasche wird mit 1 Eßlöffel Hefe zusammengerührt und einige Stunden bei Seite gestellt, bis die Potasche sich vollständig aufgelöst hat. Dann wird 1 Pfd. Honig etwas erwärmt und mit 1 Pfd. Mehl, 1/4 Pfd. Zucker, 2 Eiern, etwas Gewürz und der Hefe mit der Potasche zusammengerührt, tüchtig bearbeitet und eine Nacht in die Wärme gestellt. Den andern Tag werden von diesem Teige kleine Plätzchen auf eine mit Mehl bestreute Pfanne gelegt und in einem nicht zu heißen Ofen langsam gebacken.

705. Thorner Pfefferkuchen.

Hierzu nimmt man 3 Pfd. guten Zuckersyrup oder Honig, 3 Loth Potasche, 4 Loth Drangenschalen, 4 Loth feingeschnittene Succade, 1 1/2 Pfd. von den Schalen befreite, länglich geschnittene Mandeln, 2 1/2 Pfd. Weizenmehl, etwas gestoßenen Kardamom, Zimmt, Nelken, 1 Prise Salz, 1 Eßlöffel Rum oder Spiritus und 1/2 Tasse Rosenwasser. Man kocht den Syrup, bis er so dick ist, daß ein Tropfen auf dem Teller stehen bleibt, rührt ihn alsdann kochend unter das in der Schüssel befindliche Mehl, bearbeitet die Masse kräftig und läßt sie 3 Wochen stehen. Nach Verlauf dieser Zeit feuchtet man die Potasche mit dem Rosenwasser an und läßt sie 24 Stunden stehen, bis sie sich vollständig aufgelöst hat, mischt diese Flüssigkeit mit den genannten Ingredienzien und dem Teige, knetet denselben nochmals sehr stark und formt kleine, (längliche oder runde) fingerdicke Kuchen, die langsam in einem nicht zu heißen Ofen gebacken werden.

706. Berliner Pfefferkuchen.

Man nimmt 3/4 Stof Syrup, 3 Pfd. Mehl, 26 Loth abgeklärte Butter, 3 Loth gereinigte Potasche, 12 Loth Mandeln, 1 Loth Koriander, 1 Theelöffel Pfeffer, 1 Loth Gewürznelken, 2 Loth Zimmt, 1/2 Loth Kardamom, 1/2 Loth englisches Gewürz, 6 Loth Pomeranzenschalen und bearbeitet dieses alles nach folgender Vor-

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

schrift: Man schüttet die Potasche in eine Tasse, gießt 2—3 Theelöffel Wasser darauf und läßt sie zugedeckt stehen. Die Pomeranzenschalen kocht man weich, schabt ein wenig von der weichen Schale weg, trocknet sie ab und schneidet sie recht fein würfelig. Man reinigt die Mandeln, schneidet $^1/_4$ davon auf die Hälfte, hackt die übrigen und schneidet einen Theil auch der Länge nach fein zu Berlinerbrod. Der Koriander wird gequetscht, die übrigen Gewürze werden fein gestoßen und die Butter wird ausgerührt. Dann gießt man den Syrup in eine ziemlich große Kasserolle, spült das Syrupgeschirr mit etwas kochendem Wasser rein und gießt dasselbe noch zu, legt die Butter, sowie alle Gewürze und die Pomeranzenschalen hinein, läßt alles aufkochen, nimmt die Kasserolle ab, schüttelt das Mehl in die heiße Masse und klopft sie mit einem sehr starken Löffel recht gar. Beim Mehlzuschütten muß man vorsichtig sein; ist das Mehl trocken, so ist es zu viel, zuweilen muß auch noch etwas zukommen; der Teig aber hat die rechte Festigkeit, wenn er nicht an den Fingern klebt. Das Klopfen bedarf starker Kräfte und muß $^1/_2$ Stunde ununterbrochen fortgesetzt werden; dann deckt man die Kasserolle zu und läßt den Teig kalt werden. 1 Löffel Butter wird weich gerührt, die Potasche angelegt und zusammengerührt; dann wird der Teig auf einem Tisch ausgerollt, die Potasche dazugelegt, der Teig zusammengeschlagen und wieder ausgerollt; hierauf theilt man ihn in Stücke, walkt ihn tüchtig und fährt mit dieser Bearbeitung 1 Stunde fort, alsdann wird er in eine Schüssel gelegt, zugedeckt und kann einige Tage stehen. Dann rollt man ihn zu den Berlinerbroden ziemlich dünn aus, streut die gehackten Mandeln auf eine Hälfte, schlägt die andere darüber, und rollt ihn zusammen, schneidet fingerbreite Streifen davon, legt sie auf die Pfanne und fährt damit fort, so lange noch Mandeln vorhanden sind Der andere Teig wird etwas dicker ausgerollt und mit allerlei Formen ausgeschlagen, die mit den durchgeschnittenen Mandeln garnirt, auf mit Speck bestrichene Platten gelegt und mit Ei bestrichen werden.

707. Weiche Pfefferkuchen.

$^1/_2$ Pfd. ausgewaschene Butter wird zu Schmant gerührt und mit 2 Loth weißer pulverisirter Potasche, die einige Stunden zuvor in einem Theelöffel Wasser geweicht hat, vermischt. Dann klopft man $^1/_2$ Stof ungekochten Syrup mit der Wispel schaumig, legt 3 Loth weichgekochte, abgetrocknete und feingeschnittene Pomeranzenschalen, 1 Eßlöffel Zimmt, 1 Eßlöffel englisches Gewürz und etwas Kardamom hinzu, rührt es durch, schüttet $1^3/_4$ Pfd. Mehl dazu, sowie die Butter, 1 Loth gequetschten Koriander und $^1/_2$ Weinglas Rum, und klopft es stark durch. Auf einer kleinen Pfanne, die mit Papier ausgedeckt wird, streicht man den Teig einen Finger dick aus, bestreicht ihn mit Ei, bestreut ihn mit geschnittenen und

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

gehackten Mandeln und bäckt ihn in einem ziemlich heißen Ofen. Diese Masse kann man auch zu röschen Pfefferkuchen verwenden; man legt alsdann aber noch so viel Mehl hinzu, daß der Teig sich ausrollen läßt; dann sticht man beliebige Formen aus, legt sie auf ein Blech (666), bestreicht sie mit Ei und legt eine kleine halbe Mandel darauf.

C. Feines Backwerk.

708. Anis-Plätzchen.

6 Eier klopft man stark, rührt sie mit $^1/_2$ Pfd. Zucker, der abgeriebenen Schale 1 Citrone und $1^1/_2$ Loth gestoßenem Anis recht schaumig, giebt allmählig $^3/_4$ Pfd. feines Mehl dazu, setzt mit 1 Löffel kleine Häufchen aufs Blech (666), laßt sie etwas stehen, drückt sie mit dem Löffelrücken zu kleinen runden Kuchen und bäckt sie bei gelinder Hitze hellgelb.

709. Baisers.

Man schlägt 8 Eiweiß (die vorher möglichst kalt, am besten auf Eis gestanden haben) zu einem sehr steifen Schaum, klopft 1 Pfd. fein gesiebten Zucker leicht hinein, würzt sie mit der Schale und dem Saft 1 Citrone oder 2 Löffel Orangenblüthenwasser und rührt sie zu einem steifen Schaum (11). Dann legt man wallnußgroße Häufchen davon auf ein mit Papier belegtes, mit Speck abgeriebenes und mit feinem Mehl bestreutes Blech, läßt sie in einem lauwarmen Ofen 4—5 Stunden trocknen und löst sie vorsichtig mit einem Messer ab.

710. Gefüllte Baisers.

Von den fertig gebackenen Baisers (709) schabt man an der unteren Seite etwas Teig aus, füllt sie mit Schmantschaum, der mit Vanille oder Obstmarmelade zugerichtet ist, und giebt immer 2 Baisers zusammen.

711. Bisquit-Plätzchen.

10 Eigelb rührt man mit $^1/_2$ Pfd. feinem Zucker schaumig, rührt ein knappes Quartier Mehl, die abgeriebene Schale einer Citrone und den steifen Schnee von 6 Eiweiß hinzu, legt kleine Häufchen auf ein präparirtes Blech (666), drückt sie etwas flach und bäckt sie im mäßig heißen Ofen schön gelb. — Man kann sie auf der flachen Seite mit Saft bestreichen und je 2 zusammen thun.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

712. Chokoladeplätzchen.

Eine Tafel Chokolade wird zerrieben und mit ½ Pfd. feiner Raffinade gemischt; dann schlägt man 4—5 Eiweiß zu einem steifen Schaum, schüttelt allmählig und recht locker den Zucker mit der Chokolade zu. Je lockerer und leichter der Zucker beigeklopft wird, desto besser werden die Plätzchen. Auf eine Platte (666) legt man mit einem Löffel Häufchen von der Größe einer Pfeffernuß und läßt sie in einem gelind warmen Ofen langsam backen.

713. Eisen-Kuchen (Anniskuchen).

7 Eigelb werden mit ¼ Pfd. Zucker und der abgeriebenen Schale 1 Citrone zu Schaum gerührt, mit 1½ Quartier süßem Schmant und ¾ Pfd. feinem Mehl vermischt und im Eisen (ähnlich dem Waffeleisen), das man mit in ein Läppchen gebundener Butter ausstreicht, über hellem Feuer hellbraun gebacken (584). Die Kuchen können nach dem Herausnehmen glatt bleiben oder in Form einer Rolle oder Düte zusammengerollt werden, was am schnellsten geschieht, wenn man sich von Holz eine Form dazu schneiden läßt. Die Düten oder Rollen werden mit Schmantschaum, der mit Vanille oder Himbeersaft vermischt ist, gefüllt.

714. Galanterieplätzchen.

12 Loth ausgewaschene Butter rührt man zu Schaum (666) giebt 2 Eigelb, 12 Loth Zucker, 4 Loth süße und einige bittre geriebene Mandeln und zuletzt 20 Loth Mehl hinzu. Der Teig wird mit einem Rollholz ausgerollt, mit einem Weinglase kleine Plätzchen davon ausgestochen und auf einer Platte (666) in einem ziemlich heißen Ofen gebacken.

715. Hobelspäne.

5—6 ganze Eier werden mit ½ Pfd. Zucker und ½ Pfd. Mehl tüchtig gerührt, messerrückendick auf ein Backblech (666) gestrichen, mit fein gehackten Mandeln und Citronenschale überstreut und bei mäßiger Hitze hellgelb gebacken. Dann zerschneidet man sie noch im Ofen in 2 fingerbreite Streifen, die man behutsam von dem Blech löst und um ein rundes Holz wickelt, so daß sie die Form von Hobelspänen erhalten, schiebt sie rasch wieder herunter, legt sie in eine Schüssel und läßt sie an einem warmen Ort stehen bis zum Aufgeben, denn durch das Auskühlen würden sie zähe werden.

716. Hobelspäne.

½ Pfd. süße und einige bittre Mandeln werden geschält und mit 2—3 Eiweiß gestoßen (8), mit dem Saft von 2 Citronen und

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

½ Pfd. feinem Zucker verrührt und auf Oblatenstreifen gestrichen. Diese läßt man eine Nacht stehen, schneidet sie dann in fingerlange und 2 Finger breite Streifen, bäckt sie im gelind warmen Ofen hellgelb und biegt sie noch warm über ein rundes Holz.

717. Oblaten.

½ Pfd. ausgewaschene Butter rührt man zu Schaum, giebt nach und nach 5 Eier, ½ Pfd. feinen Zucker, 5 Theelöffel Zimmt, ½ Pfd. (1 Quartier) Mehl dazu, füllt 1 Löffel von dem Teig in das erhitzte, ausgestrichene (584) Oblateneisen, klappt das Eisen vorsichtig fest zusammen und bäckt die Oblaten über hellem Feuer von beiden Seiten hellbraun.

718. Oblaten.

Von 4 Eiern, ¼ Pfd. feinem Zucker, 1 Quartier süßem Schmant, einer Prise Salz, einem beliebigen Gewürz und ½ Pfd. Mehl macht man einen dünnflüssigen Teig (717), aus dem man dünne, hellbraune Oblaten bäckt. Hat man alle fertig gebacken, so bestreicht man je 2 mit weicher, frischer Butter, bestreut sie mit Zucker und Zimmt oder Vanille, legt sie mit den bestrichenen Seiten auf einander, drückt sie fest zusammen und servirt sie kalt zum Thee 2c.

719. Leichte Plätzchen.

5 ganze Eier und 5 Eigelb klopft man stark und rührt sie mit 1 Pfd. Zucker gar, legt dann ¾ Pfd. Weizenmehl, ¼ Pfd. Kartoffelmehl und zuletzt den Schaum von 5 Eiweiß und Gewürz nach Geschmack hinzu. Mit einem Theelöffel legt man auf eine Platte (666) kleine Häufchen, die man auch mit feingehackten Mandeln oder Streuzucker bestreut.

720. Plätzchen die schnell zu bereiten sind.

6 Eier rührt man mit 1 Pfd. Zucker, 1 Pfd. Mehl, der abgeriebenen Schale 1 Citrone oder etwas Kardamom tüchtig durch, legt mit dem Theelöffel kleine Häufchen auf eine präparirte Platte (666) und bäckt sie hellgelb.

721. Tausendjahrsplätzchen.

1 Pfd. Butter wird zu Schmant gerührt und mit 1 Ei, ½ Pfd. Zucker, ¾ Pfd. Weizenmehl und ¾ Pfd. Kartoffelmehl, abgeriebener Citronenschale oder Kardamom zusammengeknetet, ausgerollt, mit einem Weinglas oder einer Form ausgestochen, mit Ei bestrichen mit feingehackten Mandeln bestreut und in einem heißen Ofen gebacken. Die Kuchen müssen nur hellgelb werden.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

722. Tausendjahrsplätzchen.

1/2 Pfd. ausgewaschene Butter rührt man zu Schaum, giebt nach und nach 2 Eier, 1/2 Pfd. Zucker, die abgeriebene Schale 1 Citrone und 28 Loth Mehl dazu, — legt den Teig auf ein leicht mit Mehl bestreutes Backbrett, rollt ihn 1/2 Finger dick aus, sticht mit einem kleinen Glase oder einer Form Plätzchen aus, bestreicht sie mit Eiweiß, bestreut sie mit fein gehackten Mandeln und bäckt sie in einem ziemlich heißen Ofen hellgelb (666).

723. Makronen.

1 Pfd. süße und 2–3 Loth bittre Mandeln werden gereinigt (8), auf dem Ofen ein wenig übertrocknet und fein gerieben. (Die kleinen nachbleibenden Endchen werden mit 1 Eiweiß im Mörser fein gestoßen).

Dann klopft man 4 Eiweiß zu steifem Schaum, rührt 1 Pfd. feinen Zucker leicht hinein, giebt die Mandeln dazu und rührt die Masse recht schaumig. Mit einem Theelöffel sticht man kleine Häufchen ab, formt sie mit den Händen, die man mit ein wenig Wasser anfeuchtet, zu runden oder länglich runden Kugeln, setzt sie auf das Blech (666) oder Papier, drückt sie mit dem naßgemachten Finger breit, wodurch sie glänzend werden, und bäckt sie bei gelinder Wärme ca. 1/2 Stunde, bis sie sich hellbraun gefärbt haben.

Die Mandeln können auch mit dem Eiweiß gestoßen und dann mit dem Zucker recht schaumig gerührt werden. — Nach Belieben würzt man sie auch mit der abgeriebenen Schale und dem Saft 1 Citrone.

724. Bittere Makronen.

1/2 Pfd. süße und 1/2 Pfd. bittre Mandeln (oder 3/4 Pfd. süße und 1/4 Pfd. bittre) 4—5 Eiweiß und 1 1/2 Pfd. Zucker werden nach 723 vermischt und wie dort angegeben, gebacken.

725. Chocolade-Makronen.

1 Pfd. Mandeln werden mit einem Tuche sauber abgewischt und ungeschält gerieben. Dann schlägt man 8 Eiweiß zu steifem Schaum, rührt 1 1/2 Pfd. Zucker, 2 Tafeln (1/2 Pfd.) geriebene Chocolade und die Mandeln hinzu und verfährt im Uebrigen nach 723.

Oder man schält 1 Pfd. süße und 2–3 Loth bittre Mandeln und stößt sie mit 3–4 Eiweiß im Mörser, verrührt sie mit 1/2 Pfd. geriebener Chocolade, 1 Pfd. Zucker und 3 zu Schaum geschlagenen Eiweiß, setzt wallnußgroße Häufchen davon auf das Blech, bestreut sie mit Vanillezucker und bäckt sie bei sehr gelinder Hitze.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

726. Mandelhäufchen.

1 Pfd. süße Mandeln werden gereinigt, mit kaltem Wasser gespült, in einem Tuch trocken gedrückt, der Länge nach fein geschnitten und in einem gelind warmen Ofen nachgetrocknet; dann schlägt man von 4 Eiweiß einen starken Schaum, klopft 1 Pfd. Raffinade leicht ein, legt die Mandeln dann zu, setzt auf eine mit Speck bestrichene Platte kleine Häufchen, schiebt die Platte in einen ziemlich heißen Ofen und läßt die Häufchen nicht lange backen. Man muß sie auf der Platte etwas abkühlen lassen, bevor man sie abnimmt, weil sie sonst zerbröckeln.

727. Kleine Mandelplätzchen.

$^1/_2$ Pfd. ausgewaschene Butter rührt man zu Schaum, giebt 1 Pfd. mit Rosenwasser gestoßene Mandeln (8), 1 Pfd. Weizenmehl und $^1/_2$ Pfd. Zucker dazu, legt mit einem Theelöffel kleine Häufchen auf eine Platte (666) und bäckt sie in einem nicht zu heißen Ofen goldgelb.

728. Marzipan.

1 Pfd. gute süße und 10—15 bittre geschälte und abgetrocknete Mandeln reibt man möglichst fein, vermischt sie mit 1 Pfd. feinem gesiebtem Zucker, legt sie in eine Kasserolle, giebt 4—5 Löffel Rosenwasser dazu und rührt es auf dem Feuer so lange, bis es eine dicke Masse wird und sich von der Kasserolle löst. Etwas abgekühlt, rollt man sie auf einem mit feinem Zucker bestreuten Backbrett $^1/_2$ bis 1 Finger dick aus, sticht verschiedene Formen aus, bäckt sie auf einem mit Papier oder Oblaten belegten Blech nur einige Minuten in einem sehr ausgekühlten Ofen und überzieht sie mit einer beliebigen Glasur (18).

729. Kleine Schnittkuchen.

5 Eigelb, 5 ganze Eier, 1 Pfd. Zucker, 12 Loth Weizenmehl, 8 Loth Kartoffelmehl und die abgeriebene Schale 1 Citrone werden gar gerührt (666), $^1/_2$ Finger dick auf die Platte gestrichen, mit gehackten oder feingeschnittenen Mandeln bestreut und im nicht zu heißen Ofen hellbraun gebacken. — Etwas erkaltet, schneidet man den Kuchen in 2 Finger breite Streifen, nimmt diese von der Pfanne, schneidet sie dann in etwas längliche Stückchen, die in einem sehr abgekühlten Ofen noch nachgeröscht werden.

730. Weiße Zuckerniße.

Zum steifen Schaum von 3 Eiweiß klopft man so viel Raffinade, daß der Teig dick, wie zu Klümpchen wird, (ca. $^1/_2$ Pfd.), rührt ihn

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

eine halbe Stunde und drückt allmälig so viel Saft von einer Citrone dazu, daß er eine angenehme Säure bekommt. Nun legt man auf eine Platte (666) mit einem Theelöffel kleine Häufchen, verziert sie in der Mitte mit einer Kranzbeere und trocknet sie dann einige Stunden im Ofen. Sie müssen weiß bleiben.

731. Rothe Zuckernüsse.

Man behandelt und bearbeitet den Teig ganz ebenso, wie in vorstehendem Rezept, und färbt ihn durch Himbeeren- oder Kirsch-Syrup, klare Schwarzbeeren oder Gluckwa.

732. Schaumplätzchen, die ausgestochen werden.

4 Eiweiß klopft man zu einem steifen Schaum, rührt so viel Raffinade zu, daß der Teig sich ausrollen läßt, thut 5—6 Tropfen Citronenöl oder auch Vanille dazu, rollt den Teig auf feinem Zucker einen halben Finger dick aus und sticht mit kleinen Formen verschiedene Figuren aus, legt diese auf eine Platte (666) und läßt sie in einem gelind warmen Ofen hellgelb werden.

733. Wiener Zelten.

5 ganze Eier werden mit $^3/_4$ Pfd. gesiebtem Zucker, $^3/_4$ Pfd. Weizenmehl, Kardamom nach Geschmack, auch einigen grob geschnittenen Mandeln, eine gute Weile nach einer Seite gerührt (666). Sollte das Mehl nicht gehörig quellen, so giebt man noch einen reichlichen Löffel voll Mehl dazu, legt die Kuchen alsdann mit einem Dessertlöffel auf eine Kuchenplatte und bäckt sie in einem nicht zu heißen Ofen, da sie weiß bleiben müssen.

734. Braune Pfeffernüsse.

1 Pfd. Syrup wird mit 12 Loth Zucker und 12 Loth Butter unter fortwährendem Rühren eine Weile gekocht, geschäumt und zum Auskühlen bei Seite gestellt. Dann vermischt man 2 Pfd. Mehl mit 2 Loth in Milch aufgelöster Potasche, 2—3 Eiern, $^1/_2$ Theelöffel Nelken, eben so viel Kardamom, gießt den Syrup dazu und arbeitet die Masse tüchtig durcheinander ($^1/_2$—1 Stunde lang), formt sie zu einem Brod und läßt dieses mit Mehl bestreut und zugedeckt ca. 14 Tage stehen; — dann schneidet man den Teig in einige Stücke, formt sie zu fingerdicken Rollen, schneidet dieselben in kleine Stücke, rundet sie mit den Händen und bäckt sie auf einer Platte (666) bei ziemlicher Hitze recht spröde.

735. Weiße Pfeffernüsse.

4—5 ganze Eier werden mit 1 Pfd. feinem Zucker, der abgeriebenen Schale 1 Citrone, 2 Messerspitzen weißem Pfeffer, etwas

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Zimmt und Kardamom (nach Belieben Muskatblüthe), 1 Loth in Milch aufgelöster Potasche schaumig gerührt, mit 1 Pfd. Mehl gut vermischt und zu Pfefferniissen geformt (734).

736. Weiße feine Pfefferniisse.

4 ganze Eier und 4 Eigelb werden mit 1 Pfd. feinem Zucker sehr schaumig gerührt, mit 1/2 Pfd. gestoßenen Mandeln (8), 1/8 Pfd. feingeschnittener Succade, 1/8 Pfd. candirter Pomeranzenschale, 1 Theelöffel Zimmt, 1/2 Theelöffel Nelken oder weißem Pfeffer (auch Ingwer oder Kardamom) und 1 Pfd. Mehl vermischt und tüchtig geklopft. Dann setzt man mit dem Theelöffel haselnußgroße Häufchen aufs Blech (666) und bäckt sie bei gelinder Hitze.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

XVII. Abtheilung.

Verschiedene Arten Brod.

737.

Ueber das Backen.

Soll das Gebäck gelingen, so muß das Mehl trocken und warm sein, (am besten durch längeres Stehen an einem warmen Orte) jedoch nicht heiß, weil die Hefe dadurch verbrüht werden und der Teig mißrathen würde. Außerdem bereitet man den Teig ebenfalls in einem warmen, zugfreien Raum und wählt dazu eine tiefe, saubere, erwärmte Schüssel, die so groß sein muß, daß der Teig bequem darin aufgehen kann. Letzteres ist erfolgt, wenn er reichlich noch einmal so umfangreich geworden ist, wie beim Einteigen. Zuerst rührt man die Hefe mit etwas warmer Milch aus, giebt dann die übrige Milch und das nöthige Salz hinzu, schüttet das Mehl hinein und klopft es so lange mit einem flachen Löffel oder knetet es mit den Händen, bis der Teig blank ist und sich blasig vom Löffel löst. Sodann stellt man den Teig zugedeckt an einen warmen Ort zum Aufgehen, wozu je nach der Masse 2 bis 3 Stunden erforderlich sind. Langsames Aufgehen macht den Teig milde, ein zu rasches und starkes Treiben aber trocken und zäh.

Inzwischen wird die Butter ausgewaschen, etwas erwärmt (jedoch nicht bis zum Flüssigwerden, weil sie dadurch an Wohlgeschmack verliert) und schaumig gerührt (6), die übrigen Zuthaten je nach Vorschrift nach und nach hinzu gerührt und die Masse $^1/_4$ Stunde lang in den aufgegangenen Teig geklopft und dann noch einmal, je nach Vorschrift, in der Form oder auf dem Blech (12) zum Aufgehen gestellt. — Bevor das Backwerk in den Ofen kommt, muß es mit zerklopftem Ei, leicht und ohne Druck vermittelst eines weichen Pinsels oder einer Feder bestrichen werden.

Der Ofen muß, wenn das Backwerk hinein kommen soll, so heiß sein, daß Schreibpapier darin schnell hellbraun wird und sich krümmt. — Die Zeit des Garwerdens läßt sich nicht genau bestimmen; kleines Gebäck ist meist gar, wenn es sich hellbraun gefärbt hat und bei großem Gebäck macht man eine Probe, indem man mit einem feinen Holzstäbchen oder einer Stricknadel bis auf den Grund sticht, bleibt die Nadel trocken, so ist das Brod gar, fühlt

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

sich dieselbe jedoch klebrig an, so ist der Teig noch nicht ausgebacken. Hat der Ofen von unten zu viel Hitze, so stellt man das Backblech oder die Form auf Ringe des Herdes oder einen Rost, hat der Ofen dagegen von oben zu viel Hitze, so bedeckt man es mit einem Stück Papier. Wenn das Brod aus dem Ofen kommt, darf es nicht gleich an einen kühlen Ort gebracht werden, auch läßt man es noch einige Minuten in der Form abkühlen, ehe man es ausstürzt.

Man kann auch das Brod am Abend vorher einteigen, stellt es sodann in einem kühlen Raum zum Aufgehen und klopft am Morgen des folgenden Tages die Zuthaten hinein. Es bietet dies den Vortheil das Brod in früher Morgenstunde serviren zu können.

---

738. Roggenbrod, grobes.

Man brüht recht trockenes, ungebeuteltes Roggenmehl mit 5 Stof Wasser zu einem ziemlich festen Teig ab, klopft ihn mit einem hölzernen Löffel stark durch, legt ihn glatt zusammen, streut Mehl recht dick darüber, bedeckt den Teig warm und läßt ihn bis zum andern Morgen an einem warmen Orte gähren. Alsdann nimmt man eine Hand voll Kümmel, etwas Salz und so viel Mehl dazu, daß im Ganzen 20 Pfd. verbraucht werden, bearbeitet den Teig so lange, bis er recht weiß wird und sich von den Händen ablöst. Nach einigen Stunden, wenn der Teig gehörig gegohren, schlägt man das Brod mit lauwarmem Wasser auf, macht es recht glatt, läßt es noch ein paar Augenblicke aufgehen und bäckt es in einem gut abgepaßten Ofen.

739. Roggenbrod, süßes.

Man schlägt dasselbe Verfahren, wie vorstehend angegeben, ein, nur muß vom ungebeutelten Weizenmehl die gröbste Kleie ausgesiebt werden. Wenn man den Teig knetet, thut man einige Löffel frische Hefe und Syrup — so viel Stof Wasser man zum Teig genommen hat, so viel Pfd. braunen Syrup — etwas Kardamom, Ingwer, Gewürz und gekochte, in feine Streifen geschnittene Pomeranzenschalen dazu und bäckt die Brode nach 738.

740. Süßsauerbrod ohne Sauerteig und Hefe.

Auf 25 Pfd. Mehl nimmt man 6 Stof Wasser, welches eben im Aufkochen Blasen wirft, gießt es in ein eingesäuertes (d. h. ein Holzgeschirr, welches schon häufig zu diesem Zwecke benutzt worden ist) Geschirr, schüttet 15 Pfd. Mehl dazu, rührt es gut durch und läßt es an einem recht warmen Orte vom Morgen bis zum Abende stehen; dann klopft man es sehr stark, stellt es wieder bis zum nächsten Morgen weg, klopft es wieder mit vieler Kraft und streut

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

nach jedem Klopfen recht viel Mehl darauf. So läßt man den Teig entweder bis zum Mittag oder Abend stehen, bis er gut ausgegohren ist und die gehörige Säure hat, giebt dann den Rest des Mehles, 3 Eßlöffel gequetschten Kümmel, etwas feingeschnittene Pomeranzen- oder Apfelsinenschale dazu und knetet ihn, bis er sich von den Händen löst, läßt ihn gehörig aufgehen, feuchtet die Hände mit Wasser oder Bier, formt die Brode, bestreut sie mit Kümmel und bäckt sie $^5/_4$ Stunden im heißen Ofen.

741. Süßsauerbrod mit Sauerteig.

Das Brod wird früh am Morgen eingesäuert. Zu 5—6 Broden nimmt man $2^1/_2$ Stof Wasser, läßt es nicht länger auf dem Feuer stehen, als bis es Blasen wirft, schüttet dann so viel Mehl dazu, daß der Löffel in dem Teige stehen kann, rührt denselben alle 4 Stunden 2 bis 3 Mal um und fährt so fort, bis er kalt ist, deckt ihn zu und läßt ihn an einem warmen Orte bis zum Mittag stehen; dann wird der Sauerteig beigelegt, alles stark umgeklopft, wieder zugedeckt und bis zum Abend weggestellt. Ist der Teig dann gut ausgegohren, so knetet man ihn, im entgegengesetzten Falle bleibt er bis zum nächsten Morgen stehen; dann legt man einen Eßlöffel gestoßenen Kümmel und so viel Mehl dazu, daß er sich gut aufschlagen läßt, und läßt ihn aufgehen, bis er platzt; zu beobachten ist, daß der Sauerteig zum nächsten Mal abgenommen werden muß, ehe Salz und Kümmel zugelegt wird. Das Brod wird auf ein Brett geschlagen, mit Ei oder Bier bestrichen, 1 Stunde im Ofen gebacken und beim Herausnehmen gleich mit Wasser befeuchtet und zugedeckt, wodurch die Rinde weich bleibt. — Sauerteig bereitet man durch 3 Eßlöffel Syrup, 2 Eßlöffel guten Essig, etwas Wasser und so viel grobes Mehl, daß es ein dünner Teig wird, den man $^1/_2$ Tag in einem warmen Ofen stehen läßt.

742. Süßsauerbrod mit Hefe.

Das Geschirr, worin gebacken wird, muß jedesmal rein gewaschen und ausgebrüht werden; dann werden 4 Stof kochendes Wasser hineingegossen, 6 Stof Mehl dazu gerührt (der Teig muß so hart werden, daß ein Löffel darin stehen kann; geschieht das nicht nach dem angeführten Maße, so muß noch Mehl nachgeschüttet werden), dann wird 1 Stof Mehl gleichmäßig darüber gestreut, der Teig mit einem Tuche zugedeckt und an einen warmen Ort gestellt. Nun läßt man ihn vom Mittag bis zum Abend daselbst stehen, und hat er die gehörige Süßigkeit noch nicht, auch bis zum nächsten Morgen, klopft ihn dann $^1/_2$ Stunde, schüttet etwas Mehl von den 2 Stof, die zum Kneten nöthig sind, auf, läßt ihn $^1/_2$ Stunde stehen und klopft ihn dann wieder $^1/_2$ Stunde, schüttet etwas Mehl darüber, stellt den Teig wieder an einem warmen Ort und läßt

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

ihn so lange stehen, bis er eine angenehme Säure angenommen hat. Nun legt man 1 Quartier Hefe, 1 Löffel Salz, Kümmel, Pomeranzenschalen und den Rest des Mehles dazu und knetet den Teig, bis er sich von den Händen löst (auch hier muß Mehl zugelegt werden, wenn er zu weich zum Formen der Brode sein sollte), läßt ihn gut aufgehen, formt ihn gleich auf der Ofenschaufel und bäckt die Brode 1 Stunde und 10 Minuten in einem sehr heißen Ofen.

743. Grobes Weizenbrod.

Von 1 Loth Hefe, 1/2 Stof lauwarmer Milch oder Wasser, 1 reichlichen Theelöffel Salz und 2 Pfd. grobem Weizenmehl macht man einen Teig nach 737 und läßt ihn aufgehen. Wenn er gut aufgegangen, knetet man ihn mit so viel Mehl tüchtig durch, daß der Teig recht fest wird, formt beliebig große Brode daraus, läßt sie aufgehen, bestreicht sie mit etwas lauwarmem Wasser und schiebt sie in den heißen Ofen (737). Besser schmeckt das Brod, wenn man das zweite Mal mit dem Mehl auch 1 Löffel zu Schaum gerührte Butter hineinknetet.

744. Sehr einfaches Weißbrod.

2 Loth Hefe werden mit 1 Stof lauwarmer Milch ausgerührt, mit 2 Theelöffel Salz und 4 1/2 Pfd. Mehl zu einem festen Teig verarbeitet (siehe 737). Nachdem er nur wenig aufgegangen, formt man ihn zu Broden, legt sie auf ein präparirtes Blech und läßt sie stark aufgehen, bevor man sie mit zerklopftem Ei oder Wasser bestreicht und in den Ofen schiebt.

745. Einfaches Weißbrod.

2 Loth Hefe werden mit 1 Stof lauwarmer Milch, 2 Theelöffeln Salz und 4 1/2 Pfd. Mehl stark geklopft und zum Aufgehen gestellt (737). Dann wird 1/4—1/2 Pfd. Butter schaumig gerührt (6) und zum gut aufgegangenen Hefenteig geklopft, bis er sich blasig vom Löffel löst, darauf beliebig große Brode davon geformt, die man auf dem Backblech (12) noch einmal ordentlich aufgehen läßt, dann mit Ei bestreicht und in den Ofen schiebt.

746. Einfaches Weißbrod in der Form.

1 Loth Preßhefe wird mit 1/2 Stof warmer Milch, 1 Theelöffel Salz und 2 Pfd. Mehl eingerührt und zum Aufgehen gestellt. Inzwischen rührt man 1/8—1/4 Pfd. Butter zu Schaum, giebt nach Geschmack 1 Löffel Zucker und 5—6 Körner Kardamom hinzu, klopft dies stark zum aufgegangenen Hefenteig, thut die Masse gleich in eine präparirte Form, läßt sie darin noch einmal aufgehen, bestreicht sie mit Ei und schiebt sie in den Ofen (737).

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

747. Napfkuchen.

2 Loth Hefe werden mit $^1/_2$ Stof lauwarmer Milch, 1 Theelöffel Salz und 2 Pfd. Mehl (1 Stof) eingerührt und zum Aufgehen gestellt (737). Inzwischen wird $^1/_2$ Pfd. Butter mit 4—6 Eigelb, 6—8 Körnern Kardamom oder auch 12—15 geriebenen bittern Mandeln und $^1/_4$—$^1/_2$ Pfd. Zucker (je nach Geschmack) sehr schaumig gerührt. Diese Masse klopft man stark zum aufgegangenen Teig, rührt dann leicht den steifen Schnee von 4 Eiweiß hinein, füllt den Teig in eine präparirte Form (12) die aber nur zur Hälfte gefüllt sein darf, läßt ihn noch aufgehen, bis die Form fast voll ist, bestreicht ihn mit Ei und bäckt ihn $^3/_4$—1 Stunde.

748. Altes Weib.

Von $^1/_2$ Stof lauwarmer Milch, 2 Loth Hefe, 1 Theelöffel Salz und $1^1/_2$ Pfd. Mehl macht man einen Teig nach 737 und stellt ihn zum Aufgehen. Dann rührt man $^1/_2$ Pfd. frische Butter zu Schmant (6), in einer andern Schüssel 3—5 Eigelb und 3 ganze Eier mit $^1/_4$—$^1/_2$ Pfd. Zucker recht schaumig, vermischt beides, giebt 6—8 Körner Kardamom, auch 15 fein geriebene bittere und etwas fein gehackte süße Mandeln hinzu, klopft dies stark zum aufgegangenen Hefenteig, vermischt ihn mit Rosinen, Korinthen (7) und fein würfelig geschnittener Succade, klopft zuletzt leicht den Schnee der Eier hinein (11), füllt den Teig in eine präparirte Form (12), läßt ihn darin aufgehen, bestreicht ihn mit Ei und bäckt ihn in ca. 1 Stunde gar.

749. Einfaches Rosinen- oder Mandelbrod.

Von $^1/_2$ Stof lauwarmer Milch, (auch halb Wasser und Milch), 2 Pfd. Mehl, 1 Theelöffel Salz, 2 Loth Hefe, $^1/_4$ Pfd. Butter und $^1/_4$ Pfd. Zucker macht man einen Teig nach 737 und läßt ihn aufgehen. Dann klopft man ihn stark mit $^1/_4$—$^1/_2$ Pfd. Rosinen und Korinthen und einem beliebigen Gewürz oder etwas Rosenwasser, legt den Teig auf ein Brett, wirkt ihn mit etwas Mehl durch, theilt ihn in 2 oder 3 Theile, rollt jedes Stück 2—3 Finger hoch und länglich aus, klappt die eine Seite über, läßt das Brod auf dem Blech noch einmal aufgehen, bestreicht es mit Ei oder lauem Wasser, bestreut es mit Mandeln und bäckt es ca. $^1/_2$—$^3/_4$ Stunde.

Statt der Rosinen und Korinthen kann man auch etwas fein gestoßene süße und 10—15 bittere Mandeln in den Teig thun.

750. Butterflechte.

Von $1^1/_2$ Quartier lauwarmer Milch, $1^1/_2$ Pfd. Mehl, $1^1/_2$ Loth Hefe und 1 Theelöffel Salz macht man einen Teig nach 737 und läßt

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

ihn aufgehen. Inzwischen klopft man 3—4 Eigelb mit 1/8 Pfd. Zucker, der abgeriebenen Schale 1/2 Citrone, 2 Loth süßen, gestoßenen und 10—15 geriebenen bittern Mandeln und 12 Loth ausgeschmolzener, (nicht heißer), Butter gar, klopft diese Masse stark zum aufgegangenen Hefenteig, giebt nach Geschmack auch 1/2 Pfd. Rosinen und 4 Loth Korinthen (7) dazu, legt den Teig auf ein mit Mehl bestreutes Brett, theilt ihn in 3 Theile und formt jeden zu einer langen Wurst, die in der Mitte dick und an den Enden etwas dünner gestaltet ist. Diese 3 Theile drückt man mit den oberen Enden zusammen, legt sie auf ein Blech (12), flicht sie zu einem lockeren Zopf, drückt die unteren Enden wieder zusammen und läßt ihn 1 1/2 bis 2 Stunden an einem warmen Orte aufgehen, bestreicht ihn mit Ei oder ausgeschmolzener Butter und läßt ihn 3/4—1 Stunde backen.

751. Dresdener Stollen.

Von 1 1/2 Loth Hefe, 1 1/2 Pfd. Mehl, 1 1/2 Quartier lauwarmer Milch oder Schmant und 1 Theelöffel Salz macht man einen Teig nach 737 und läßt ihn aufgehen. Inzwischen rührt man 1/4—1/2 Pfd. Butter schaumig, giebt dazu 1/8—1/4 Pfd. Zucker, etwas geriebene Muskatnuß, 3 Eigelb, 1/2 abgeriebene Citronenschale, 3 Loth süße fein gestoßene und 1 Loth bittere fein geriebene Mandeln. Diese Masse klopft man stark ca. 20 Minuten lang zum aufgegangenen Teig, der etwas fest sein muß, giebt zuletzt 1 Pfd. Rosinen (7), die vorher mit 1 Glas Arac oder gutem Rum besprengt sein können, zu und läßt den Teig noch einmal ca. 2 Stunden aufgehen. Dann legt man ihn auf ein mit Mehl bestreutes Backbrett, wirkt ihn durch, rollt ihn mit dem Rollholz 3 Finger dick und länglich aus, schlägt von der breiten Seite den oberen Theil so viel über, daß vom unteren Theil 3 Finger breit vorstehen, legt den Stollen auf ein Blech (12), läßt ihn noch 1/2 Stunde aufgehen, bestreicht ihn dann mit lauwarmem Wasser, bestreut ihn mit fein gehackten süßen Mandeln und bäckt ihn bei gleichmäßiger Hitze ca. 1 Stunde. Sobald der Stollen aus dem Ofen kommt, wird er mit heißer Butter bestrichen und mit Zucker und Zimmt bestreut.

752. Mohn-Stollen oder Stritzel.

1 Ei und 2 Eigelb rührt man mit 2—3 Löffeln Zucker sehr schaumig, vermischt dies mit 15—20 fein geriebenen bittren und 1/8 Pfd. gestoßenen süßen Mandeln und 3/4 Quartier abgebrühtem und fein gestoßenem schwarzem Mohnsamen. — Einen wie zum Zimmbrod (754) bereiteten Teig rollt man, nachdem er mit den Zuthaten tüchtig geklopft worden, auf einem Backbrett länglich rund und ca. daumendick aus, bestreicht ihn bis auf einen 2 fingerbreiten Rand mit der Mohnmasse, rollt den Teig, von der schmalen Seite

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

anfangend, zusammen, legt den Strikel auf's Backblech, läßt ihn aufgehen, bestreicht ihn mit Ei und bäckt ihn in ca. $^1/_2$—$^3/_4$ Stunde im Ofen (737).

Die Portion giebt 2 große Strikel.

Man kann den Mohn nach Geschmack auch mit 3—4 Eigelb, Zucker, ausgeschmolzener Butter, etwas süßem Schmant und Rosenwasser verrühren.

753. Mohn-Hörnchen.

Den Teig und den Mohn bereitet man wie zum großen Mohn-Strikel (752). Wenn der Teig ausgerollt ist, wird er in ca $1^1/_2$ fingerlange viereckige Stücke geschnitten, die man mit der Mohnmasse bestreicht, zusammenrollt, (wobei man mit einer Ecke anfängt), sie hufeisenartig biegt, auf dem Backblech aufgehen läßt, mit Ei bestreicht und im Ofen hellbraun bäckt.

Die Hörnchen, statt mit der Mohnmasse, nur mit ausgeschmolzener (aber nicht heißer) Butter bestrichen, sind auch sehr schmackhaft.

754. Zimmt-Brod (Kaneel-Brod).

Von 1—2 Loth Hefe, $^1/_2$ Stof lauwarmer Milch, 1 Theelöffel Salz und 2 Pfd. Mehl macht man einen Teig nach 737 und stellt ihn zum Aufgehen. Inzwischen rührt man $^1/_4$—$^1/_2$ Pfd. Butter mit $^1/_4$—$^1/_2$ Pfd. Zucker und etwas Kardamom oder Citronenschale schaumig, klopft die Masse stark zum aufgegangenen Hefenteig und streicht den Teig dann zolldick auf ein präparirtes Blech. Wenn er noch einmal aufgegangen, bestreicht man ihn leicht mit geschmolzener (aber nicht heißer) Butter, bestreut ihn mit fein geschnittenen Mandeln, Zimmt und Zucker, tröpfelt noch etwas geschmolzene Butter darüber und bäckt das Brod in ca. $^1/_2$ Stunde gar (737). Nach Belieben giebt man auch etwas Rosinen in den Teig.

755. Gelber Kringel.

Der Safran wird getrocknet, recht fein gestoßen und mit ein wenig kochendem Wasser aufgelöst. (Um einen großen Kringel von $3^1/_2$ Pfd. Mehl zu färben, genügt für 15 Kop. Safran). 2—3 Loth Hefe werden mit $^3/_4$ Stof lauwarmer Milch aufgelöst, mit $1^1/_2$ Theelöffeln Salz und dem etwas abgekühlten Safran vermischt, mit 4 Pfd. Mehl tüchtig geklopft und zum Aufgehen gestellt (737). — Inzwischen rührt man $^1/_2$—$^3/_4$ Pfd. gute ausgewaschene Butter schaumig (6), giebt reichlich $^3/_4$ Pfd. Zucker und 10—15 Körner Kardamom hinzu und klopft dies zum aufgegangenen Hefenteig, bis er sich blasig vom Löffel löst, vermischt ihn noch mit $^1/_2$ Pfd. Rosinen, $^1/_4$ Pfd. Korinthen (7) und fein würfelig geschnittener Succade, legt den Teig auf ein mit Mehl bestreutes Backbrett, bearbeitet ihn

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

so lange mit etwas Mehl, daß er recht geschmeidig wird und nicht fließt, formt dann einen großen Kringel, legt ihn auf's Blech, läßt ihn darauf gut aufgehen, bestreicht ihn mit Ei, garnirt ihn mit geschnittenen oder bestreut ihn mit gehackten süßen Mandeln und bäckt ihn im gut abprobirten Ofen ca. $^3/_4$ Stunde.

756. Großer Kümmelkuchen.

Man macht einen Teig wie zum Kaneelbrod (754), streicht ihn ebenfalls zolldick auf ein Backblech und läßt ihn noch einmal aufgehen. Dann bestreicht man ihn ziemlich dick mit geschmolzener (aber nicht heißer) Butter, bestreut ihn mit Kümmel und bäckt ihn in 20—30 Minuten (737).

757. Kleine Kümmelkuchen.

Von 1 Loth Hefe, 1 Quartier lauwarmer Milch, $^1/_2$ Theelöffel Salz und 1 Pfd. Mehl macht man einen Teig nach 737 und läßt ihn aufgehen. Inzwischen wird $^1/_8$—$^1/_4$ Pfd. Butter schaumig gerührt, mit $^1/_8$—$^1/_4$ Pfd. feinem Zucker und 4—6 Körnern Kardamom vermischt und zum aufgegangenen Teig geklopft, bis er sich blasig vom Löffel löst. Dann legt man den Teig auf ein leicht mit Mehl bestreutes Brett, schneidet ihn in kleine Stückchen, formt diese mit den Händen und sehr wenig Mehl zu runden Kugeln, setzt sie auf ein Blech und läßt sie noch einmal aufgehen, bestreicht sie mit zerklopftem Ei, drückt in die Mitte jedes Kuchens ein Flöckchen Butter, bestreut sie mit Kümmel und bäckt sie hellbraun (737).

758. Kümmelkuchen und Kringel ohne Hefe.

Man rührt $^1/_2$ Pfd. Butter zu Schmant und dann $^1/_2$ Stof sauren Schmant dazu, fügt so viel Mehl bei, daß der Teig sich rollen läßt, klopft ihn alsdann, bis er Blasen setzt, und schlägt die Kümmelkuchen auf wie vorstehend angegeben. Die Kringel werden nicht sehr groß geformt.

759. Schnecken.

Man bereitet einen Teig wie zu den kleinen Kümmelkuchen (757), und rollt ihn, nachdem er mit den Zuthaten tüchtig geklopft worden, ca. fingerdick aus, bestreicht ihn mit ausgeschmolzener (aber nicht heißer) Butter und schneidet ihn mit einem Kuchenrad oder Messer in fingerlange und 2—3 fingerbreite Streifen, streut Rosinen und Korinthen auf jeden Streifen, rollt ihn zusammen, schneidet ihn mitten durch und setzt jede Hälfte so auf's Blech, daß die gerollte Seite nach oben kommt, läßt die Schnecken aufgehen, bestreicht sie mit zerklopftem Ei, bestreut sie mit Zimmt und Zucker und bäckt sie hellbraun (737).

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

760. Stopf- oder Fastnachtskuchen.

1 Quartier Rosenwasser und 1 Quartier frische Milch oder Schmant macht man lauwarm, rührt 2 Loth Hefe damit aus, giebt 1 Theelöffel Salz und 2 Pfd. Mehl dazu, klopft den Teig bis er Blasen wirft und läßt ihn aufgehen (737). Inzwischen rührt man 8—12 Loth Butter mit eben so viel Zucker und 1 Ei schaumig, klopft sie stark zum aufgegangenen Teig, formt beliebig große Kuchen, läßt sie auf dem Blech etwas aufgehen, bestreicht sie mit Ei, bestreut sie mit gehackten Mandeln und bäckt sie schön braun.

Man ißt sie ungefüllt zum Kaffee oder Thee, oder man füllt die Stopfkuchen auf folgende Art:

I. Man schneidet einen Deckel ab, höhlt die Stopfkuchen behutsam aus, legt das Weiche in eine Kasserolle, gießt so viel Milch oder Schmant darauf, daß es eine weiche, breiige Masse wird, giebt etwas Rosenwasser, gestoßene Vanille, Zucker, feingeriebene süße und einige bittre Mandeln und nach Geschmack auch gut ausgesuchte Korinthen hinzu. Diese Masse füllt man in die Stopfkuchen, legt die Deckel wieder auf, setzt sie auf ein Blech und läßt sie im Ofen überbacken.

Diese Stopfkuchen sind auch sehr schön, wenn sie einige Stunden auf dem Eise gestanden haben.

II. Die ausgehöhlten Stopfkuchen können auch mit Schmantschaum mit Vanille gefüllt werden.

III. ¼ Stof Schmant wird aufgekocht mit ½ Theelöffel mit kaltem Schmant ausgerührtem Mehl tummig gekocht, 5 Eigelb werden mit 1 Löffel Zucker und etwas Vanille schaumig gerührt und zum Schmant geklopft, mit welchem sie nur aufwallen dürfen. Erkaltet füllt man die Masse in die Stopfkuchen.

IV. Man macht in jeden Stopfkuchen eine Vertiefung und legt ein Stückchen frische Butter hinein. In einer breiten Kasserolle kocht man frische Milch mit etwas Rosenwasser auf, läßt die Stopfkuchen darin aufweichen, hebt jeden mit dem Schaumlöffel vorsichtig auf einen tiefen Teller, bestreut ihn mit Zucker und Kaneel oder fein gehackten Mandeln und gießt etwas heiße Milch darüber.

761. Kleine runde Zwiebacken.

Man bereitet einen Teig wie zu Kümmelkuchen, nimmt statt des Kümmels die abgeriebene Schale ½ Citrone, formt kleine Kugeln, läßt sie auf dem Backblech aufgehen, bestreicht sie mit ausgeschmolzener, abgekühlter Butter oder Ei, bäckt sie hellbraun (737), läßt sie ganz erkalten, schneidet sie mitten durch und läßt sie auf einem trocknen Blech im abgekühlten Ofen rösten. — In einem Blechkasten an einem warmen Ort lassen die Zwiebacken sich längere Zeit gut aufbewahren.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

762. Lange Zwieback.

Von 1 Stof Milch, 2—3 Loth Hefe, 2 Theelöffel Salz und 4—5 Pfd. Mehl macht man einen Teig nach 737 und läßt ihn aufgehen. Dann rührt man $^3/_4$ Pfd. Butter zu Schaum, vermischt es mit $^1/_2$ Pfd. feinem Zucker und einem beliebigen Gewürz, klopft diese Masse zum aufgegangenen Hefenteig, bis er sich blasig vom Löffel löst. Dann rollt man den Teig aus, schneidet ihn in kleine Stücke, die wieder einen Finger dick und lang ausgerollt werden, legt diese so dicht neben einander auf die Pfanne, daß sie zusammenfließen, läßt sie verdeckt aufgehen und schiebt die Pfanne in einen gut erhitzten Ofen. Erkaltet, schneidet man die Zwiebacken in beliebige Scheiben und trocknet sie in einem sehr abgekühlten Ofen, am besten in einem solchen, in dem zuvor Grobbrod gebacken wurde.

763. Eine vorzügliche Gattung kleiner Kringel.

Von $^1/_2$ Stof lauwarmer Milch, 1—2 Loth Hefe, 1 Theelöffel Salz und 2 Pfd. Mehl macht man einen Teig nach 737 und läßt ihn aufgehen. Inzwischen rührt man 12 Loth Butter (6) zu Schaum, vermischt sie mit $^1/_4$ Pfd. Zucker, 1 Quartier saurem Schmant und einem beliebigen Gewürz, klopft diese Masse stark zum aufgegangenen Hefenteig, sticht kleine Stückchen davon ab, rollt sie auf dem Backbrett, formt kleine Kringel daraus, läßt sie auf dem Backblech aufgehen, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie hellgelb.

764. Schmantkringel ohne Hefe.

2 ganze Eier werden mit einer Tasse feinem Zucker gar geklopft, dann legt man 3 Quartier sauren, 1 Quartier süßen Schmant, etwas Kardamom und so viel Mehl dazu, daß der Teig hält, klopft denselben recht stark und formt kleine Kringel daraus, die mit Ei bestrichen und im Ofen gebacken werden.

765. Eine feinere Gattung Schmantkringel.

$^1/_2$ Stof saurer Schmant, 1 Ei, Kardamom, $^1/_8$ Pfd. Zucker, so viel Mehl, daß man die Kringel ausrollen kann, und $^1/_2$ Löffel Butter werden so lange geklopft, bis der Teig ganz blank ist, dann werden auf dem Backbrett kleine Kringel aufgeschlagen und in einem gelind heißen Ofen gebacken.

766. Goldingsche Kringel.

2 Loth Hefe rührt man mit $^1/_2$ Stof lauwarmer Milch aus, giebt 1 Theelöffel Salz, 4 $^1/_2$ Pfd. Mehl, $^1/_2$ Pfd. ausgewaschene Butter, etwas Kardamom und Zucker nach Geschmack dazu und

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

knetet und rollt den Teig so lange, bis er Blasen wirft; dann formt man kleine Kringel daraus und quellt dieselben sofort in einem Kessel mit kochendem Wasser ab. Sobald sie auf dem Wasser schwimmen, müssen sie herausgenommen, auf eiserne, mit Stroh belegte Platten zum Abkühlen gelegt und alsdann in einen zum Brodbacken geheizten Ofen geschoben werden (737).

767. Zuckerkringel.

Auf 1 Bierglas süßen Schmant nimmt man 4 Eier, die mit 1/2 Bierglas feinem Zucker gar geklopft werden, legt etwas Kardamom und so viel Mehl dazu, daß die Masse einen festen Teig bildet, der geklopft werden muß, bis er Blasen wirft; dann rollt man Kringel von beliebiger Größe, bestreut sie mit ein wenig Zucker und bäckt sie in einem nicht zu heißen Ofen.

768. Zuckerkringel auf eine andere Art.

3 Eier werden mit 12 Loth Zucker und 12 Loth geschmolzener Butter schaumig gerührt, dann mit 1 Theelöffel pulverisirtem Hirschhornsalz und 1/4 Stof Mehl sehr stark geklopft; hierauf formt man kleine Kringel, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie auf mit Butter bestrichenen Platten in einem mäßig heißen Ofen.

769. Gute Zuckerkringel mit Mandeln.

Man nimmt 1/4 Pfd. ausgewaschene, zu Schmant gerührte Butter, 3/4 Pfd. feinen Zucker, 2 stark geklopfte Eier, 1/4 Pfd. süße und etwas bittere, geriebene Mandeln, von welchen die letzten Restchen mit etwas Rosenwasser gestoßen werden, ein wenig Kardamom, Muskatnuß und so viel Mehl, daß der Teig zum Aufschlagen der Kringel die gehörige Dicke hat, rührt alles gut zusammen, formt kleine Kringel und bäckt sie im Ofen.

770. Gesottene Kringel, die sich lange aufbewahren lassen.

Auf 1 Stof kalten, rohen süßen Schmant nimmt man 1 Löffel Butter, Zucker und Kardamom nach Geschmack, rührt einen großen Löffel Hefe und so viel Mehl dazu, daß der Teig sich malken läßt. Wenn dieses so lange geschehen, bis der Teig ganz elastisch geworden ist, formt man kleine Kringel läßt sie aufgehen und kocht und bäckt sie wie die Goldingschen (766).

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

XVIII. Abtheilung.

Getränke.

771. Bierkäse.

1 Stof Milch wird mit Zucker aufgekocht und mit 1 Flasche Bier durchgerührt.

772. Warmbier.

Man kocht $1^1/_2$ Stof schwaches Bier mit etwas Citronenschale, Zimmt, Salz und Muskatnuß auf und tummt es mit 1 Theelöffel in kalter Milch ausgerührtem Kartoffelmehl an (25). 3 Eidotter zerklopft man mit 1 Quartier frischer Milch oder Schmant, giebt es mit etwas Zucker zum kochenden Bier und läßt es damit aufkochen.

773. Birkenwasser.

Sobald die Erde aufthaut, ehe noch die Blätter aus den Knospen herauskommen, müssen die Birken gezapft werden. Ist das Wasser gesammelt, so stellt man es an einen nicht sehr kalten Ort und thut einige Grobbrodrinden hinein. Ist die erste Gährung geschehen (wenn es angenehm sauer schmeckt), so läßt man es durch Flanell und füllt es in Bouteillen; in jede Bouteille legt man 3 bis 4 Rosinen, 2 starke Theelöffel Zucker, einige Stückchen Citronenschale, 1 Eßlöffel Spiritus und 1 oder 2 Eßlöffel Madeira; nun werden die Flaschen mit Weinkorken recht fest verkorkt, mit Draht verbunden und sorgfältig verharzt, wie Champagner. Man stellt ihn 6 Wochen in den Keller in Sand und wenn er fertig ist, in den Eiskeller.

Dieser Birk-Champagner ist ein sehr wohlschmeckendes, kühles Getränk.

774. Bischof.

1 Flasche Rothwein wird im Messingkessel (24) mit $^1/_2$ Quartier Wasser und $^1/_2$ Quartier Zucker aufgekocht und Bischofextract nach Geschmack hinzugethan (ca. 2—3 Eßlöffel).

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

775. Bischofextract oder -Essenz.

Man schneidet die Pomeranzen durch, kernt sie aus und röstet sie langsam auf einem Roste; sind sie braun, so schiebt man eine dünne Scheibe grobes Brod unter und röstet sie noch einmal darauf durch, damit die Bitterkeit sich in's Brod einzieht. Ist dieses fertig, so gießt man kochenden, guten französischen Wein darüber, läßt die Pomeranzen eine gute Zeit darin liegen, legt Zucker nach Geschmack bei, und sollte das Getränk nicht stark genug sein, so gießt man etwas Rum zu. Zuletzt wird der Bischof durch ein Haarsieb gelassen und die Pomeranzen stark ausgedrückt.

776. Cacao.

Auf eine Tasse rechnet man 1 Theelöffel Cacao. Man rührt das Pulver mit kalter Milch oder Wasser aus, giebt es unter Rühren zur übrigen kochenden Milch und läßt es damit durchkochen. Oder man verdünnt das mit Wasser ausgerührte Pulver mit siedendem Wasser und servirt süßen Schmant dazu.

777. Chocolade.

1 Pfd. Chocolade bricht man in Stücke, läßt sie im Ofen weich werden, rührt sie mit heißer Milch aus und kocht sie mit 3 Stof frischer Milch unter fortwährendem Rühren bis sie ganz zergangen ist. 4—6 Eigelb rührt man mit etwas Zucker schaumig und giebt sie unter fortwährendem Klopfen zur Chocolade, die bis zum Rauchen auf dem Feuer und nach dem Abheben noch eine Weile in der heißen Kasserolle geklopft werden muß. Liebt man die Chocolade sehr schaumig, so klopft man sie, nachdem sie vom Feuer genommen, mit 2 zu steifem Schnee geschlagenen Eiweiß stark durch. Die Chocolade kann auch ganz ohne Ei gekocht und mit Schmantschaum servirt werden.

778. Erdbeerbowle.

1 Stof saubere schöne Erdbeeren legt man in eine Terrine, bestreut sie mit Zucker, gießt $^1/_2$ Flasche leichten Weißwein darauf und läßt sie verdeckt 2 Stunden stehen. Dann gießt man $1^1/_2$ Flaschen Wein und ca. $^1/_2$ Pfd. geläuterten Zucker hinzu. Jede Bowle muß kalt gereicht werden; man kann auch ein Stück Eis hineinlegen.

779. Gerstentrank für Kranke.

1 Pfd. Gerstenkörner kocht man mit 3 Stof Wasser so lange, bis die Körner aufspringen, gießt sie durch ein Sieb, läßt sie $^1/_2$

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Stunde stehen und filtrirt sie noch einmal durch ein Tuch, versüßt das Wasser mit Zucker und giebt je nach Geschmack etwas Weißwein, Himbeersaft oder Citronensäure dazu.

780. Glühwein.

Man läßt 1 Flasche Rothwein mit $^1/_2$ Loth ganzem Zimmt, einigen Nelken, etwas Citronenschale und $^1/_2$ Pfd. Zucker bis zum Kochen kommen, gießt den Bischof durch einen Durchschlag und servirt ihn heiß in Gläsern.

781. Hafertrank für Kranke.

5 Loth Hafergrütze werden sauber gewaschen, mit 1 Stof Wasser $1^1/_2$—2 Stunden langsam gekocht, durchgelassen, Salz und Zucker nach Geschmack hinzugefügt und je nach Verordnung mit 1 Glas Roth- oder Weißwein, oder auch Citronensäure vermischt.

782. Johannisbeeren-Wein.

Nachdem die Beeren von den Stengeln abgestreift sind, werden sie zerquetscht, in einem steinernen Geschirr 24 Stunden aufbewahrt und dann ausgepreßt. Man nimmt auf jedes Stof Saft 1 Stof Wasser und 1 Pfd. Zucker, gießt den Saft in einen guten Weinanker, aber nur so voll, daß er Raum behält, sich umschütteln zu lassen, macht den Anker leicht zu, stellt ihn in ein warmes Zimmer (nicht in die Sonne und eben so wenig an den Ofen), schüttelt ihn zweimal täglich gut durch und fährt damit so lange fort, bis der Saft braust oder gährt. Dann schlägt man den Anker gut fest, stellt ihn in einen Keller und läßt ihn bis zum Februar stehen, füllt den Saft dann auf Bouteillen, verkorkt und verharzt dieselben gut und kann ihn nicht vor dem August brauchen.

783. Kirschschälchen.

Von den Kirschen werden die Stengel abgepflückt und dieselben dann mit ihren Steinen in einem messingenen oder hölzernen Mörser gequetscht, in eine große Glasflasche gelegt und mit so viel Spiritus übergossen, daß der Saft nicht gähren kann, womit er einige Wochen stehen muß. — Alsdann gießt man den Kirschspiritus ab, mißt, wie viel Stof man hat, und rechnet auf jedes Stof $^3/_4$ Pfd. Zucker, kocht den Zucker mit etwas Wasser klar, gießt ihn zu dem Spiritus, rührt die Masse um und bedeckt das Geschirr. Nach erfolgter Erkaltung gießt man die Flüssigkeit wieder in die große Flasche, läßt sie vollständig abklären und füllt sie dann auf Flaschen.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

784. Schälchen aus Kornbranntwein.

Auf 3 Stof Kornbranntwein schüttet man 1 Stof gequetschte Birkenkohlen und eine Handvoll gequetschten Kümmel, läßt ihn 1 Monat, auch länger, damit stehen, legt dann in einen Filtrirbeutel graues Löschpapier, gießt den Branntwein mit den Kohlen langsam ein und läßt ihn klar durchlaufen. Ein paar Tage bevor der Branntwein filtrirt wird, nimmt man 2 Theelöffel Kümmelöl, gießt 1 Weinglas feinen Spiritus darauf und läßt es zugedeckt stehen; ebenso nimmt man 1 Pfd. gestoßenen Grauszucker, gießt ein recht volles Quartier kochendes Wasser darauf, rührt dieses recht oft durch, bis der Zucker ganz geschmolzen ist, und läßt es ruhig stehen, bis der Syrup sich geklärt hat, Dann nimmt man 1/2 Stof von dem klaren Branntwein, kocht ihn mit dem Zuckersyrup auf, gießt das aufgelöste Kümmelöl dazu und klärt ihn mit 2 Eiweiß ab, worauf er durch einen Flanellbeutel laufen muß; dann thut man ihn zur ganzen Portion Branntwein und rührt alles gut durch. Sollte der Branntwein nicht ganz klar sein, so läßt man ihn auch bis zum andern Tage stehen und füllt ihn vorsichtig auf Bouteillen, damit der Satz zurückbleibt.

785. Knickebein.

Ein Gemisch von 2 Sorten feinem Liqueur und Eidotter.

Man gießt so viel Cognac in ein größeres Liqueur- oder kleines Weinglas, daß es zur Hälfte gefüllt ist, thut dann ein vorsichtig vom Eiweiß getrenntes, möglichst frisches Eigelb hinzu und füllt das Glas mit Maraschino, Vanille- oder sonst einem beliebigen Liqueur.

786. Kwas.

5 Pfd. Roggenmehl, 1 Pfd. Malz, 1 Pfd. Buchweizenmehl werden mit 1 1/2 Stof Wasser in einem Anker durchgerührt und mit 1 1/2 Stof siedendem Wasser übergossen. Nach 1/2 Stunde gießt man 3 Stof kochendes Wasser dazu und wiederholt solches in halbstündigen Zwischenräumen noch 3 Mal. Dann rührt man das Wasser mit dem Mehl gut um, läßt es abkühlen, deckt es zu und läßt es 21 Stunden an einem ziemlich warmen Ort stehen. Am folgenden Tage verdünnt man den Kwas mit kaltem Wasser, stellt ihn kalt, läßt ihn gehörig säuern und füllt ihn dann auf Flaschen

Wenn der Kwas zu Ende geht, läßt man einige Stof des Gebrauten im Gefäß zum Ansäuern des nächsten Brodes. Der dicke Bodensatz wird als Viehfutter verbraucht.

787. Weiße Limonade.

2 Citronen werden auf Zucker abgerieben, worauf man den Saft derselben auspreßt und 1 Stof Wasser und Zucker nach Ge-

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

schmack hinzufügt. Hat sich der Zucker aufgelöst, so legt man nach Geschmack noch Zucker hinzu, läßt die Limonade verdeckt stehen und gießt sie später durch ein Haarsieb. Man nimmt auch etwas Rum dazu.

788. Rothe Limonade.

Man nimmt Johannisbeeren-, Himbeeren- oder Kranzbeeren-Gluckwa, auch Himbeerensyrup, und richtet ihn mit Wasser und Zucker nach Geschmack zu.

789. Maitrank.

Auf 2 Bündel frischen Waldmeister gießt man $^1/_2$ Flasche Moselwein und läßt ihn zugedeckt 1 Stunde stehen. Hierauf werden in der Bowle $2^1/_2$ Flaschen Moselwein mit $^1/_2$ Pfd. geläutertem Zucker gesüßt und der durch ein Sieb gegossene Waldmeister dazu gethan.

790. Mandelmilch.

Auf 1 Pfd. süße Mandeln nimmt man 4 Loth bittere, reinigt sie von der Schale, spült sie in kaltem Wasser und läßt sie (eine große Erleichterung) beim Konditor stoßen. Stößt man sie selbst, so nimmt man ein wenig kaltes Wasser dazu, damit sie nicht ölig werden, und stößt sie sehr fein. Nun gießt man ungefähr 3 Stof gekochtes, kalt gewordenes Wasser darauf, womit es die Nacht oder einige Stunden steht, preßt es dann durch ein Tuch und richtet es nach Geschmack mit Zucker zu. — Auf 25 Personen rechnet man 1 Pfd. Mandeln. — Auf die einmal ausgepreßten Mandeln kann wieder Wasser gegossen und dieselben nach einiger Zeit durchgepreßt werden.

791. Meth.

Man löst 10 Pfd. Honig in 20 Stof Wasser auf und kocht ihm bei fleißigem Abschäumen ca. $^3/_4$ Stunden, läßt ihn abkühlen, gießt ihn in ein offenes Faß, mischt 2 Löffel Bierhefe hinzu, bindet ein Tuch darüber und läßt ihn 2 Tage ruhig stehen; dann seiht man die Flüssigkeit durch ein Sieb in ein Faß, legt ein leinenes Säckchen mit gestoßenen Muskatblüthen, Zimmt und Ingwer hinein, stellt das Faß in den Keller, verspundet und verpicht es, (oder gräbt es in die Erde ein) läßt den Meth 2—3 Monate gähren, zieht ihn dann auf Flaschen ab, verkorkt und verharzt diese und kann sie gleich gebrauchen. Der Meth gewinnt aber sehr durch längeres Liegen in den Flaschen. Man kann den Meth auch ganz ohne Zusatz von Gewürzen bereiten.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

792. Punsch.

1 Quartier Rum, $^1/_2$ Stof kochendes Wasser, von 3 Citronen den Saft, 1 Pfd. Zucker und die mit Zucker abgeriebenen Schalen der 3 Citronen nimmt man dazu.

793. Eierpunsch.

Dieser Punsch wird eben so, wie vorstehend angeführt, bereitet; alsdann klopft man 6 Eigelb und 3 ganze Eier gar, gießt den zugerichteten Punsch allmälig zu den Eiern in einen tiefen Topf, stellt ihn in einen Grapen, welcher halb mit kochendem Wasser gefüllt sein und auf kleinem Feuer kochen muß, und klopft die ganze Masse so lange, bis der rohe Eigeschmack sich verloren hat. — Eier-Grog wird eben so gemacht, nur läßt man bei diesem die Citronen weg.

794. Schwedischer Punsch zum Aufbewahren.

$2^1/_2$ Pfd. Zucker löst man in 5—6 Stof Wasser völlig auf, gießt 6—7 Stof feinen, echten Arak dazu, setzt die Mischung in einem Kessel aufs Feuer und kocht sie unter fortwährendem Umrühren mit einem silbernen Löffel langsam zu einem dünnen Syrup, gießt sie in Schüsseln von Porzellan zum Auskühlen, füllt sie dann in Flaschen und bewahrt sie im Keller auf. Durch längeres Lagern gewinnt der Punsch sehr; beim Gebrauch wird er mit Weißwein oder Champagner verdünnt.

795. Sherry Cobbler.

Man füllt in eine Bowle saubere Stücke Eis, fügt 2 mäßig große Stücke Zucker, mit dem man die Schale $^1/_2$ Citrone abgerieben, und gestoßen und $^1/_2$ Flasche Sherry hinzu, rührt Alles gut um und trinkt es durch einen Strohhalm aus kleinen Gläsern.

796. Sorbet.

Sorbet nennt man eine Frucht-Limonade, die mit Eisstückchen untermischt und klar oder mit den Früchten in Gläsern servirt wird.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

XIX. Abtheilung.

Säfte und Eingemachtes.

A. Früchte in Zuckersyrup.

797.

Zucker zu läutern und zu Syrup zu kochen.

Man setzt 2 Pfd. Zucker mit 1 Quartier Wasser auf ein starkes Kohlenfeuer und läßt ihn schnell zum Kochen kommen. Wenn er einige Mal aufgewallt ist, schäumt man ihn so lange, bis sich kein Schaum mehr bildet, zieht ihn dann vom Feuer, rührt 1 Löffel kaltes Wasser hinein und läßt ihn so stehen. Der sich später zeigende Schaum wird mit dem Schaumlöffel abgenommen.

Diesen geläuterten Zucker kocht man auf kleinem Feuer unter häufigem Rühren mit einem silbernen Löffel so lange, bis er perlt und Faden zieht.

798.

Ueber das Einmachen der Früchte.

Die einzumachenden Früchte dürfen nicht zu reif sein und müssen bei trockenem Wetter sauber gepflückt werden, damit man sie nicht zu waschen braucht, was namentlich bei Erd- und Himbeeren zu beobachten ist.

a. **Einkochen des Saftes.** Rothe Säfte kocht man am besten in einem Messingkessel, der vor dem jedesmaligen Gebrauch sauber ausgewaschen sein muß, weiße dagegen in verzinnten Kasserollen. Während des Einkochens von Früchten darf im Ofen oder auf dem Herde Nichts gekocht werden was einen starken Geruch verursacht. — Der Saft muß zuerst auf größerem Feuer aufkochen, sorgfältig mit einem silbernen oder Porzellan-Schaumlöffel geschäumt werden und dann auf kleinem Feuer (am besten auf Kohlenfeuer im Freien) langsam und gleichmäßig gar kochen. Ein unnützes Hineinfahren mit dem Löffel ist zu vermeiden; damit der Saft nicht anbrennt, schüttelt man die Kasserolle ab und zu.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Um zu wissen, ob der Saft fertig ist, legt man 1 Theelöffel davon auf einen Teller, läßt ihn ein Weilchen stehen, zieht dann mit der Löffelspitze darüber hin und sieht, ob am Löffel sich ein Häutchen weiterzieht, dann ist er fertig. Empfehlenswerth ist es, den Saft bis zum Erkalten langsam zu schütteln, wodurch die Beeren voll und rund werden.

Das Garsein des klaren Saftes (Gelée) erprobt man am besten auf folgende Weise: Man gießt den ausgepreßten Saft in einen Messingkessel, bezeichnet an einem feinen Stäbchen, wie weit der Saft reicht, schüttet dann die gleiche Quantität Zucker hinein und kocht den Saft unter Rühren und Schäumen auf kleinem Feuer genau bis zum Zeichen ein, füllt ihn heiß in die heiß gestellten Gläser, bedeckt ihn mit einem Leinläppchen und verbindet ihn am andern Morgen (s. u.).

Soll der Saft abgekühlt in die Gläser gefüllt werden, so wird er in eine Schüssel gegossen, darf aber nie im Messingkessel stehen bleiben, in Berücksichtigung der gesundheitsschädlichen Metalltheile, die sich dem Safte dadurch mittheilen würden. Man deckt den heißen Saft nie mit einem Deckel zu, weil der sich daran setzende Dampf als Tropfen niederfällt und die Schimmelbildung befördert, sondern mit einem saubern Leinläppchen, das die Feuchtigkeit aufnimmt und nicht wieder fallen läßt.

Die Einmachegläser werden am besten klein gewählt, damit ein angebrochenes Glas bald verbraucht wird. Sie müssen sauber und ganz trocken und für die heiß einzufüllenden Safte heißgestellt sein. Wenn der Saft ganz abgekühlt ist, wird er verbunden: man legt zuerst ein genau dem Glase angepaßtes Stück Papier, das man in Rum oder Spiritus getaucht auf den Saft und bedeckt die Gläser mit Wachspapier oder Schweinsblase. Diese wird sauber gereinigt, in lauwarmem Wasser gut gewaschen und abgetrocknet, auf die Gläser gebunden. Damit die Blase beim Oeffnen der Gläser sich leichter löst, erweicht man sie durch ein in heißem Wasser ausgedrücktes Tuch. Auf diese Weise kann die Blase oftmals wieder gebraucht werden.

b. **Saft oder Kluckwa in Flaschen.** Die Flaschen müssen einige Tage vorher sehr sauber gespült und an der Luft oder Sonne getrocknet sein. Man füllt den Saft heiß bis auf einen 2—3 fingerbreiten Rand hinein, gießt 1 Theelöffel Rum oder Spiritus auf den Saft und verschließt die Flaschen mit guten neuen, in Spiritus geweichten Korken, verlackt oder verbindet sie mit Wachspapier und bewahrt sie aufrecht stehend an einem trocknen kühlen, etwas dunklen Orte auf. Sehr zu empfehlen ist es, die Einmache-Gläser oder Flaschen zu schwefeln (s. 853).

c. **Aufbewahren des Eingemachten.** Die eingemachten Früchte werden am besten an einem möglichst kühlen, recht luftigen, trocknen Ort aufbewahrt. Nach einigen Tagen sieht man nach, ob sich Schimmel zeigt, oder der Syrup dünn erscheint. In letzterem Falle gießt man den Syrup ab und kocht ihn mit Zusatz von etwas Zucker ein, bis er Faden zieht. Alle in Zucker eingekochten Früchte sollen sich nach den neuesten Erfahrungen vortrefflich halten, wenn man sie mit einem Papier bedeckt, welches in eine Lösung von Spiritus und Salicylsäure getaucht ist oder wenn man das in Spiritus oder Rum getauchte Papier mit pulverisirter Salicylsäure überstreut. Man

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

kann auch etwas Salicylsäure gleich mit dem Saft kochen (auf 2—3 Pfd. Beeren eine Messerspitze) und ist vor jeder Schimmelbildung sicher.

d. **Gähren des Saftes.** Es kommt nur zu häufig vor, daß die im Herbst eingekochten Früchte im Frühjahre in Gährung übergehen; ist diese noch nicht zu weit vorgeschritten, so können die Früchte durch abermaliges Aufkochen mit Zusatz von Zucker noch zum Gebrauch erhalten bleiben. Sauer gewordene Säfte können bei abermaligem Aufkochen durch Zusatz einer Messerspitze gereinigter Pottasche wieder eßbar gemacht werden, verlieren aber von ihrer natürlichen Farbe.

e. **Verzuckern des Saftes.** Sollte der Saft im Laufe des Winters verzuckern, was durch zu langes Kochen leicht geschieht, so gießt man 1 Löffel kaltes Wasser auf den Saft, stellt das Saftglas, das unbedeckt sein muß, in eine mit kaltem Wasser halb angefüllte Kasserolle, bringt es auf kleinem Feuer bis nahe zum Kochen, zieht die Kasserolle vom Feuer und läßt den Saft im Wasser erkalten.

799. Klarer Aepfelsaft.

30—40 große, harte, grüne Aepfel zerschneidet man in Theile, gießt 1 Stof Wasser darauf, focht sie weich und läßt den Saft durch ein Drelltuch ablaufen. (Man hängt das Drelltuch oder den dreieckigen Drellsack mit den zerdrückten Früchten über eine Schüssel und läßt den Saft langsam durchtropfen). Alsdann nimmt man so viel Zucker als Saft, drückt den Saft einer Citrone hinein, legt ein wenig von der Schale dazu und kocht alsdann den Saft unter Schäumen, bis er bindet (798a). — Statt der Citrone kann man auch Vanille nach Geschmack dazuthun.

800. Aepfelsaft in Bouteillen.

Man schält die Aepfel, schneidet sie in 4 Theile, füllt den Kessel über die Hälfte damit, gießt ihn ganz voll Wasser und kocht die Aepfel, bis sie ganz zergangen sind; dann läßt man sie durch ein Tuch trocken ablaufen und füllt den Saft, wenn er erkaltet ist, in trockene Bouteillen, legt in jede ein Scheibchen Citronenschale und gießt etwas Spiritus darauf, korkt und verharzt sie und verwahrt sie im kühlen trockenen Keller. Man gebraucht diesen Saft zu Getränken und auch zu Saucen. — Das dicke, zurückgebliebene Aepfelmus kann man noch einmal mit Wasser durchkochen, wieder ablaufen lassen und zum ersten Gebrauch anwenden.

801. Aepfelscheiben in Zucker-Syrup.

Man kocht einen dünnen Syrup von 1 Tasse Zucker und 2 Tassen Wasser, schäumt denselben und schneidet Aepfel (wozu man

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

ungeschälte Borsdorfer oder sonst eine harte, weiße Gattung wählt) in runde, fingerdicke Scheiben, nimmt die Kerne vorsichtig heraus und kocht sie auf kleinem Feuer verdeckt ziemlich weich, hebt sie heraus, legt noch 1 Tasse Zucker hinzu, kocht und schäumt den Syrup, legt die Scheiben wieder ein und kocht sie klar. — Die Aepfelscheiben werden in ein Glas gelegt, ein wenig fein länglich geschnittene Citronenschale dazwischen gestreut und dann der Syrup, zu dem man ein wenig Citronensaft legt, durchgekocht und darauf gegossen (798). Ebenso gekochte Ananasscheiben schichtweise mit den Aepfeln in's Glas gelegt, geben ein sehr schönes Aroma.

802. Verberitzen in Zucker.

Man schneidet schöne rothe nicht zu reife Trauben, wäscht sie und übergießt sie mit lauwarmem dünnem Zuckersyrup (auf jedes Pfund Beeren 1 Pfd. Zucker s. 797). Nach 2 Tagen gießt man den Syrup ab, kocht ihn, bis er Faden zieht, gießt ihn ausgekühlt über die Beeren, verbindet sie mit Wachspapier und braucht sie zur Verzierung von Torten und Compots.

803. Verberitzen-Gelée.

Wenn die Beeren leichten Frost bekommen haben, streift man sie von den Stielen, wäscht sie mit kaltem Wasser, legt sie in einen gut glasirten Topf, stellt diesen in ein Gefäß mit kochendem Wasser, deckt ihn gut zu und läßt das Wasser 1 Stunde lang kochen. Dann schüttet man die Beeren in ein Drelltuch, läßt den Saft durchtropfen, kocht je 1 Pfd. Saft mit $1^1/_2$ Pfd. Zucker 10 Minuten und füllt ihn in Gläser (798a).

804. Birnensaft.

Graubirnen werden in Wasser halbweich gekocht, herausgenommen, geschält und der Stengel halb abgeschnitten. — Auf 1 Pfd. Zucker rechnet man ungefähr 25 mittelgroße Birnen. Der Zucker wird zu Syrup gekocht (797), die Birnen hineingethan und mit etwas Vanille so lange gekocht (793), bis sie sich leicht mit einem Strohhalm durchstechen lassen. Dann werden die Birnen behutsam mit dem Schaumlöffel auf eine flache Schüssel gelegt, der Zucker, wenn nöthig, noch eingekocht, bis er Faden zieht und über die Birnen gegossen. — Abgekühlt, füllt man sie in Gläser.

805. Brombeeren.

1 Pfd. ausgesuchte Brombeeren vermischt man mit 1 Pfd. feinem Zucker, läßt sie auf kleinem Feuer unter beständigem leisem

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Rütteln des Kessels ca. 1/4 Stunde kochen, ohne sie zu schäumen, füllt sie erkaltet in die Gläser und bebindet sie mit Blase oder Pergamentpapier.

Oder man kocht den Zucker mit 1/2 Quartier Wasser zu steifem Syrup, schüttet die Beeren hinein, läßt sie 5 Minuten kochen, nimmt sie mit dem Schaumlöffel behutsam heraus, kocht den Syrup ein, bis er Faden zieht und gießt ihn ausgekühlt über die Beeren.

806. Erdbeeren-Saft.

3 Pfd. gute, nicht zu reife Erdbeeren (798) werden mit Zucker und einigen Theelöffeln Rum besprengt eine Nacht kalt gestellt. Den andern Tag gießt man die entstandene Flüssigkeit von den Erdbeeren in den Messingkessel und kocht sie mit 3 Pfd. Zucker und 1/2—3/4 Quartier Wasser zu einem dicken Syrup, gießt ihn erkaltet über die Beeren, und stellt diese wieder kalt. Am 2. Tage gießt man den Syrup vorsichtig ab, kocht ihn, bis er bindet und gießt ihn wieder erkaltet über die Beeren. Am 3. Tage wiederholt man dies Verfahren, schüttet, wenn der Syrup tüchtig gekocht und geschäumt, die Beeren vorsichtig hinein, läßt sie ein paar Mal aufwallen, hebt sie mit dem Schaumlöffel in eine Terrine, kocht den Saft noch ein, bis er Faden zieht, gießt ihn über die Beeren, schüttelt dann die Terrine so lange, bis der Saft erkaltet und die Beeren sich recht vollgesogen haben und füllt ihn in Gläser.

807. Syrup von Wald-Erdbeeren.

Man drückt die Beeren durch ein festes leinenes Tuch, damit der Samen, der den Saft bitter macht, zurückbleibt. Auf 3 Glas durchgepreßten Saft nimmt man 2 Glas Zucker, kocht ihn in einem messingenen Kessel unter Schäumen ca. 1/2 Stunde, bis er klar und tummig ist und füllt ihn in kleine Flaschen (798 b). Gut verkorkt, erhält er sich jahrelang und wird zu Limonaden und seines Wohlgeschmackes wegen zum Zugießen zu andern Saftsaucen gebraucht.

808. Himbeersaft.

Von 2 Pfd. Zucker und 1/2 Quartier Wasser kocht man einen dicken Syrup (797), schüttet 2 Pfd. schöne, nicht zu reife Himbeeren hinein, läßt sie nur 3 Mal aufwallen, hebt sie mit dem Schaumlöffel in die Terrine, läßt den Syrup so lange einkochen, bis er Faden zieht, gießt ihn über die Beeren und schüttelt sie, bis sie erkaltet sind (798).

Ist am andern Tage der Syrup wässerig, so wird er mit Zufügung von einigen Löffeln Zucker eingekocht, bis er Faden zieht und erkaltet über die Beeren gegossen.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

809. Dicker Himbeersaft.

1 Stof ausgesuchte Himbeeren werden mit eben so viel Zucker in einem Messingkessel aufs Feuer gesetzt und unter sorgfältigem Schäumen und beständigem Rühren gekocht, bis sich das Häutchen bildet (798).

810. Himbeersyrup.

Die Beeren werden zerdrückt, durchgepreßt, in einen Topf gegossen und müssen 2 Tage ausgähren. Der Schaum, der sich oben bildet, wird abgenommen und durch ein feines Haarsieb gegossen; alsdann nimmt man 3 Theile Saft, 2 Theile Zucker, kocht und schäumt ihn bis der Saft klar und tummig ist (798 b). Ohne Zucker kann man den ausgegohrenen und aufgekochten Saft, in Bouteillen gefüllt, auch verwahren; nur muß man dann $^1/_2$ Theelöffel Rum oder Spiritus auf jede Bouteille gießen.

811. Klarer Johannisbeersaft.

Johannisbeeren werden von den Stengeln abgestreift und zerdrückt, dann durchgepreßt und durchfiltrirt. — Auf 1 Quartier Saft nimmt man 1 Quartier Zucker, kocht ihn mit demselben, bis er Schaum setzt und entfernt letzteren; dieses wiederholt man noch dreimal, dann ist der Saft klar und fertig. Das Dicke der Beeren kann man noch zu Gluckwa gebrauchen; man gießt einen Theil Wasser darauf, kocht es stark durch und läßt den Saft durch eine Serviette ablaufen.

812. Ganze Johannisbeeren einzukochen.

Auf 2 Stof Zucker gießt man $^3/_4$ Quartier Rosenwasser, $^1/_4$ Quartier Wasser und 1 Quartier durchgepreßten Johannisbeersaft, läßt ihn 1 Stunde weichen, kocht ihn auf, schäumt ihn und schüttet dann 2 Stof von den Stengeln gestreifte Johannisbeeren hinein, kocht und schäumt sie unter beständigem Rühren $^1/_2$ Stunde, bis die Beeren klar sind (798).

813. Johannisbeeren mit Himbeeren.

Man nimmt 2 Glas Himbeeren, 1 Glas Johannisbeeren und 3 Glas Zucker und kocht und schäumt den Saft, bis er bindet (798).

814. Schwarze Johannisbeeren einzukochen.

Man streift die Beeren vom Stengel, wäscht dieselben, zerquetscht sie mit einem Holzstampfer, kocht sie mit etwas Wasser durch, seiht sie durch einen Durchschlag und setzt den auf diese Weise gewonnenen Saft mit Zucker auf's Feuer, und zwar nimm-

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

4 Glas Saft 3 Glas Zucker und 1 Glas Wasser. Der Saft muß geschäumt und unter beständigem Rühren gekocht werden, bis sich das in den Vorbemerkungen dieser Abtheilung erwähnte Häutchen bildet. — Der im Durchschlag bleibende Rückstand kann, mit Wasser gekocht und nochmals durchgepreßt, zu Kissel oder Saucen verwandt werden.

815. Johannisbeeren-Gluckwa.

Man streift die Beeren vom Stengel, legt sie auf ein Sieb, spült sie mit Wasser ab, zerdrückt und preßt sie durch und läßt sie dann 4 — 5 Tage ausgähren. Nachdem dies geschehen, nimmt man den Schaum rein ab, gießt das Klare vorsichtig weg, damit der Satz unten zurückbleibt, kocht den Saft dann auf, entfernt wieder den Schaum und läßt ihn durch ein Tuch klar ablaufen, worauf man ihn auf Bouteillen füllt, ein wenig Spiritus darauf-gießt, ihn verkorkt und im Eiskeller aufbewahrt. Die zurückgebliebene Schlaue kann man auch noch anwenden, wenn man sie mit etwas Wasser durchkocht und den Saft wieder ablaufen läßt.

816. Eine andere Art Johannisbeeren-Gluckwa.

Reife, zerdrückte und dann durchgepreßte Johannisbeeren werden in einem Messingkessel so lange gekocht und geschäumt, bis der Saft klar ist, und dann in heiße Flaschen gefüllt (798), gleich verkorkt, verharzt und in den Keller gestellt. Dieser Gluckwa hat den Vortheil, daß er nicht ausgährt und lange aufbewahrt werden kann.

817. Dicker Kirschsaft.

Man reinigt die Kirschen vom Stengel und Kern, fügt ein gleiches Quantum Zucker hinzu, kocht dieselben stark durch, schäumt den Saft, bis er klar ist, schlägt einen Theil der Kerne auf, legt sie zum Saft und kocht ihn, bis sich das Häutchen bildet (798). Der Saft wird am schönsten von Morellen.

Man kann auch etwas ausgepreßten Johannisbeersaft und ebenso viel Zucker mitkochen, wodurch der Saft gallert.

818. Gelbe Kirschen.

Gelbe Kirschen werden von den Steinen befreit und sofort in kaltes Wasser gelegt, weil sie sonst schwarz werden. Darauf wird von 3 Pfd. Zucker und $1^1/_2$ Glas Wasser dicker Syrup gekocht, [illegible] Pfd. bereits reingemachte Kirschen, sowie ein Stückchen Vanille [illegible]gelegt und wie gewöhnlich in $^3/_4$—1 Stunde gekocht. — Auch [illegible]ft ist erst gar, wenn die Kirschen zu sinken beginnen und und erkaltet [illegible]chen auf der Oberfläche bildet (798).

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

819. Rothe Glaskirschen

müssen erst mit kochendem Wasser gebrüht werden, ehe sie, ganz in derselben Weise wie gelbe Kirschen, eingemacht und eingekocht werden.

820. Heile Kirschen zu Saucen.

Man befreit die Kirschen vom Stengel, legt sie in reine, trockene Bouteillen, schüttelt sie fest zusammen und verkorkt sie leicht; darauf stellt man sie in einen Grapen mit Heu fest ein, gießt kaltes Wasser hinein, kocht sie 2 Stunden, läßt sie dann, bis das Wasser erkaltet ist, darin stehen, verkorkt sie stark, verharzt sie und verwahrt sie im Eiskeller. Man nimmt dazu Morellen oder andere kleine saure Kirschen. — Wenn dieselben zur Sauce genommen werden, sind sie vorsichtig auszukernen.

821. Kirschen in Bouteillen.

Man nimmt 2 Pfd. Kirschen, wäscht sie, kernt sie aus und gießt den flüssigen Saft auf 1 Pfd. Zucker (Raffinade). Ist der Zucker ausgeschmolzen, so legt man die Kirschen dazu, kocht und schäumt sie gut und füllt sie heiß in trockene Flaschen (798 b). Am nächsten Tage werden sie verkorkt und verharzt, und in den Keller gestellt.

822. Kranzbeerensaft.

Recht unreife Kranzbeeren werden, nachdem sie ausgesucht und gewaschen sind, im Messingkessel mit 1 Theelöffel kohlensaurem Natron auf's Feuer gesetzt und fleißig gerührt. Wenn der Saft kocht, legt man Zucker nach Geschmack und nach Belieben auch geschälte, geschnittene Aepfel hinein.

823. Kranzbeeren-Gluckva.

Man zerquetscht die Beeren, preßt sie durch einen Beutel, läßt den Saft durch eine Serviette klar durchlaufen und füllt das Klare auf Bouteillen; dann nimmt man den dicken Satz, sowie die ausgepreßten Schlauen aus der Serviette, gießt so viel Wasser darauf, daß es kaum deckt, läßt es damit wieder durchkochen und durchlaufen und wiederholt dies zum dritten Mal. — Die schwache, dritte Gattung muß man zuerst verbrauchen, indem der Gluckva sich nicht so gut hält. — Mit Strickbeeren verfährt man ebenso.

824. Pastellen.

Siehe 832.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

825. Gelber Pflaumensaft.

Man legt abgetrocknete gelbe Pflaumen in einen Kochtopf, verdeckt und verklebt ihn alsdann mit einem Teige von Roggenmehl und läßt ihn ungefähr 12 Stunden in einem ziemlich warmen Ofen stehen; dann läßt man den Saft der Pflaumen durch ein Drelltuch, nimmt eben so viel Zucker als Saft, schäumt und kocht ihn ebenfalls, bis er anfängt zu gallern. Vorzüglich schön ist auch der Saft, wenn man $^1/_3$ klaren Aepfelsaft zu dem Pflaumensafte gießt und ihn damit kocht.

826. Einfacher Pflaumensaft.

In einem von 3 Pfd. Zucker gekochten Syrup werden 3 Pfd. von der Haut und den Steinen befreite Pflaumen geschüttet und der Saft unter beständigem Rühren in $^3/_4$ Stunden gar gekocht (798).

827. Gelbe oder grüne Pflaumen heil einzukochen.

Von 3 Pfd. Zucker und $1^1/_2$ Glas Wasser wird in einer flachen Kasserolle ein dicker Syrup gekocht. Während dessen sucht man 80 recht schöne Pflaumen aus, taucht, je nach der Größe der Kasserolle, 10—15 derselben in heißes Wasser (es dürfen zu gleicher Zeit nur wenige Pflaumen sich in der Kasserolle befinden, damit sie sich durchaus nicht berühren oder drücken), läßt sie ungefähr 1 Minute darin liegen, zieht ihnen die Haut ab und legt sie dann in den kochenden Syrup. Dann kocht man dieselben auf kleinem Feuer langsam so lange, bis sie klar werden und zu Boden sinken. Von Zeit zu Zeit kehrt man jede Pflaume mit dem Löffel um. Sobald eine Pflaume klar und gar ist, wird sie herausgenommen und auf eine flache Schüssel gelegt. Mit den übrigen Pflaumen verfährt man in gleicher Weise, bis sie alle gekocht und alle nebeneinander auf die Schüssel gelegt sind, worauf man den Saft gleichfalls in eine andere tiefere Schüssel gießt und erkalten läßt. Den andern Tag ist der Saft gewöhnlich gegallert, und man legt nun abwechselnd eine Schicht Gallert und eine Schicht Pflaumen in's Glas, doch so, daß jede Pflaume von Gallert umgeben ist. Sollte der Saft nicht gegallert sein, so ist es rathsam, ihn noch einmal aufzukochen und erkalten zu lassen, doch selbstverständlich ohne die Pflaumen mitzukochen. Die Gläser verbindet man mit Wachspapier.

828. Pfirsiche

werden ganz ebenso gekocht wie 827; jedoch rechnet man auf dieselbe Quantität Zucker nur 60 Stück, auch gallert der Saft nicht.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

829. Quittensaft.

Man schält Apfelquitten, schneidet sie in 6—8 Theile und läßt sie mit Wasser bedeckt weich kochen. Dann nimmt man die Früchte heraus, filtrirt den Saft und kocht ihn mit Zucker (Glas auf Glas) zu steifem Gallert (798). — Die Früchte kocht man mit Zucker, Citronenschale und etwas Fruchtsaft zu Compot.

830. Früchte in Rum.

In einen gut glasirten Topf von ca. 4 Stof Gehalt wird 1 Flasche Rum gegossen und sodann werden, je nachdem die Jahreszeit diese Früchte bringt, gute, frische Erdbeeren, Himbeeren, ausgekernte Kirschen und ausgekernte Reine-claude, auch Melonenstücke hinein gethan; außerdem auf je 1 Glas Beeren 1 Glas Zucker und der Inhalt des Topfes sodann behutsam, jedoch bis auf den Grund, mit einem Löffel tüchtig umgerührt und dieses Umrühren täglich so lange fortgesetzt, bis der Zucker gänzlich geschmolzen ist. Der Topf muß stets zugedeckt und, nachdem derselbe gefüllt ist, verbunden werden. — Rum und Früchte eignen sich vorzüglich zur Beigabe für trockenen Kuchen, blancmanger, sowie zur Garnitur von verschiedenen Nachessen.

831. Reine-claude in Rum einzumachen.

Man bereitet einen Zuckersyrup, (auf 1 Pfd. Pflaumen 1 Pfd. Zucker [797]) legt eine Schicht gute, reife Pflaumen in denselben, erwärmt sie damit, nimmt sie alsdann vom Feuer und läßt sie 24 Stunden in diesem Syrup verdeckt liegen. Alsdann wird er wieder abgegossen, aufgekocht und lauwarm über die Pflaumen gegossen, die 48 Stunden darin liegen müssen. Nach dieser Zeit kocht man den Syrup mit Zucker recht dick zu, gießt feinen Rum nach Geschmack hinein und schüttet dann, nach gänzlicher Erkaltung, den Syrup über die Pflaumen, die beschwert werden müssen. Das Beschweren muß man während des ganzen Verfahrens und bei der Aufbewahrung der Pflaumen immer beobachten, weil die oberste Reihe derselben sonst schwarz wird; auch darf man nicht zu wenig Rum beigießen, wenn die Pflaumen nicht in Gährung übergehen sollen

832. Säfte zu Gefrorenem, Saucen ꝛc.

Man nimmt einen großen Topf, schüttet in denselben eine Schicht feinen durchgesiebten Zucker, darauf legt man eine $1\frac{1}{2}$ oder 2 Mal so dicke Schicht Johannisbeeren, dann wieder Zucker, und so fährt man fort, bis der Topf voll ist; die letzte Schicht muß jedoch stets Zucker sein. Darauf überbindet man den Topf mit Papier und stellt ihn drei Tage in die Sonne, damit der Zucker

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

schmilzt. Dann stürzt man alles auf ein Sieb, läßt den Saft ganz abfließen und füllt diesen sogleich auf Flaschen. Kirschen und schwarze Johannisbeeren kann man auf gleiche Art verwenden.

Auch aus Walderdbeeren kann man denselben Saft bereiten, doch darf man diese nur 2 Tage in der Sonne stehen lassen, weil der Saft sonst bitter wird. In Rücksichtnahme hierauf legt man nur ungefähr die Hälfte des Zuckers in den Topf und fügt den Rest erst hinzu, wenn der Saft abgeflossen ist.

Die auf dem Siebe zurückgebliebenen Beeren zerrührt man, nimmt auf je 3 Tassen derselben noch 1 Tasse feinen Zucker und kocht beides, bis sich die Masse von der Kasserolle ablöst; dann thut man dieselbe auf eine flache Schüssel, glättet sie, läßt sie abkühlen und zerschneidet sie zu Pastellen, oder man benutzt die Beeren zum Füllen süßer Piroggen oder Kuchen.

833. Schellbeeren.

Von 3 Glas Zucker und 1 Glas Wasser kocht man Syrup (797), schüttet 4 Glas Schellbeeren hinein und läßt dieselben auf kleinem Feuer gar kochen, dann nimmt man die Beeren vorsichtig heraus, kocht den Syrup noch ein, bis er Faden zieht (798) und gießt ihn über die Beeren.

834. Schwarzbeeren.

Frische Schwarzbeeren werden ausgesucht und in einem Messingkessel, der aber nur bis zur Hälfte gefüllt werden darf, auf's Feuer gesetzt, Zucker dazugethan — auf 5 Stof Beeren 1 Pfd. Zucker — und unter fleißigem Rühren gekocht. Wenn der Saft anfängt zu spritzen, ist er fertig und muß kochend in Flaschen gefüllt (798 b), mit einem Leinläppchen verbunden und gleich in den Keller gestellt werden. Die Schwarzbeeren können auch ganz ohne Zucker eingekocht werden.

835. Saft von rothen Stachelbeeren.

Man nimmt 3 Stof dunkelrothe, recht reife Stachelbeeren, schneidet Stengel und Blüthe weg, legt sie auf ein Sieb und überspült sie; dann gießt man 1 Quartier Wasser zu und kocht die Beeren, bis sie aufplatzen, worauf man 2 Stof Zucker zuschüttet, sie gut schäumt und den Saft unter abwechselndem Rühren kocht, bis die Beeren klar sind. Zu gleicher Zeit mit dem Zucker gießt man auch 1 Quartier durchgedrückten Johannisbeersaft zu und legt zuletzt ein Stückchen Vanille oder irgend ein anderes Gewürz, oder auch Citronenschale bei. Man kocht ihn ungefähr 1 Stunde (798).

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

836. Klarer Stachelbeeren-Kuckwa.

Man zerquetscht 5 Stof grüne, unreife Stachelbeeren, gießt eben so viel kaltes Wasser darauf und läßt sie einige Wochen in einem offenen Geschirr im Keller zum Ausgähren stehen. Alsdann gießt man den Saft vorsichtig durch eine Serviette, füllt ihn auf Bouteillen, (798 b) gießt 1 Theelöffel Spiritus darauf und verwahrt ihn verkorkt und verharzt im Eiskeller. Auch zu Saucen und Getränken zu gebrauchen.

837. Rother Stachelbeeren-Kuckwa.

1 Stof rothe, nicht ganz reife Stachelbeeren werden vom Stengel und von der Blüthe gereinigt und mit 1 Stof Wasser in einem messingenen Kessel gekocht, bis die Beeren platzen, dann werden sie in ein Tuch gegossen und müssen klar ablaufen. — Wenn der Saft völlig erkaltet ist, gießt man ihn in Bouteillen, verkorkt dieselben und bewahrt sie im Eiskeller. Man gebraucht ihn, entsprechend verdünnt und versüßt, zu Puddingsaucen.

838. Ganze Stachelbeeren einzukochen.

Man nimmt große unreife Stachelbeeren, reinigt sie von den Blüthen und Stengeln, ritzt sie an der Seite etwas auf und nimmt mit einer Haarnadel die Saat heraus, gießt kochendes Wasser darauf, schüttet etwas Salz dazu, damit sie grün bleiben, läßt sie darin erkalten und dann das Wasser durch ein Sieb trocken ablaufen. Darauf kocht man Zuckerwasser, legt die Beeren hinein, läßt sie etwas durchkochen, worauf sie vom Feuer genommen und beschwert werden müssen, so daß sie ganz in dem Wasser liegen (2—3 Tage hintereinander), damit sich die Säure verliert; nun legt man sie wieder auf ein Sieb und läßt sie von neuem recht trocken ablaufen. Auf 1 Stof Beeren nimmt man 1 Stof Zucker, $^1/_3$ Glas Rosenwasser und $^1/_2$ Glas Wasser, kocht einen Syrup davon, legt, wenn er rein geschäumt ist, die Beeren hinein, läßt sie nur darin süß werden, füllt sie in Gläser, beschwert sie wieder etwas, damit sich der Syrup in alle hineinziehen kann, gießt ihn durch ein Sieb ab, und wenn er dünn wird, kocht man ihn mit etwas Zucker durch; die Beeren schüttet man wieder zum heißen Syrup in den Kessel, läßt sie heiß werden und verwahrt sie alsdann erst.

839. Stachelbeeren in Bouteillen.

6 Stof unreife Stachelbeeren werden mit 2 Stof Wasser zu einem dicken Brei gekocht und diesen füllt man, so lange er noch heiß ist, in trockene Flaschen, welche man sogleich verkorkt und verharzt.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

840. Unreife ganze Stachelbeeren in Bouteillen.

Von den unreifen Beeren schneidet man die Stengel und Blüthen ab, füllt sie in Bouteillen, verkorkt und verharzt dieselben und bewahrt sie im Keller auf. Will man die Beeren als Salat zum Braten geben, so kocht man einen tummigen Zuckersyrup, legt die Beeren hinein und schäumt den Syrup gut, bis die Beeren klar geworden sind; auch thut man etwas Citronenschale und Zimmt hinzu.

Man gießt auch auf die mit Beeren gefüllten Bouteillen ungekochtes, kaltes Brunnenwasser, und zwar so viel, daß die Beeren gedeckt werden. — Vor dem Gebrauche läßt man die Beeren auf einem Siebe trocken vom Wasser werden. — Diese Behandlung nimmt den Beeren die scharfe Säure und erspart somit auch an Zucker beim Zurichten.

841. Stickbeerensaft.

Je frischer die Beeren sind, desto schöner ist die Farbe des Saftes; auch ist zu bemerken, daß der Kessel nicht zu voll mit Beeren geschüttet werden darf, weil das ebenfalls die Farbe verdirbt. Die Pomeranzenschalen zu dem Safte werden in Wasser weich gekocht und abgedrückt; das Weiße in der Schale wird nicht ausgeschnitten, sondern die Fasern werden nur mit einem Messer weggeschabt und erstere in lange Stückchen geschnitten. Die Beeren werden sauber ausgesucht, gut gespült und mit einem Siebe aus dem Wasser gehoben, gleich in den Kessel gelegt, gehörig durchgekocht, geschäumt und gleich nach dem ersten Schäumen die Birnen dazu gelegt, wenn man diese überhaupt beim Safte liebt; dann legt man Zucker nach Geschmack zu, (auf 1 Stof Beeren ca. 1 Pfd. Zucker), schäumt gut, läßt den Saft wieder klar kochen, legt geschälte, zerschnittene Aepfel dazu und zuletzt die Pomeranzenschalen und Pflaumen. Der Saft muß fast immer gerührt und im Ganzen 1 Stunde gekocht werden.

842. Klarer Stickbeerensaft.

Stickbeeren läßt man mit etwas Wasser (auf 4 Stof Beeren 1 Stof Wasser) gut durchkochen und drückt sie dann durch ein Drelltuch. Säuerliche Aepfel werden auf der Reibe gerieben und 1 Glas Saft, 1 Glas Aepfel und 1 volles Glas Zucker gekocht, bis der Saft klar ist (798).

843. Klarer Stickbeerensaft mit Birnen.

Man reinigt und wäscht 3—4 Stof Stickbeeren, setzt sie mit 1 Glas Wasser in einem Messingkessel auf's Feuer, schäumt den Saft, legt Zucker nach Geschmack hinzu, entfernt den Schaum aber-

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

mals, läßt den Saft durch einen Durchschlag (der nachgebliebene dicke Saft kann mit beliebigem Obst durchgekocht und zu Salat ꝛc. verbraucht werden), setzt den klaren Saft wieder auf's Feuer und läßt die geschälten Birnen in demselben weich kochen, nimmt sie alsdann heraus und legt sie in ein Glas, kocht den Saft bis er Faden zieht und gießt ihn über die Birnen. Sollte der Saft nach 3—4 Tagen wässerig sein, so wird er abgegossen und mit etwas Zucker nochmals bis zum Fadenziehen gekocht (798).

844. Klarer Strickbeerensaft.

Nachdem die Strickbeeren wie gewöhnlich ausgesucht worden sind, werden sie in ein Sieb gethan und mit kochendem Wasser gebrüht. Darauf schüttet man sie in den Kessel, gießt auf je 4 Stof Beeren 1 Stof Wasser und läßt sie bei kleinem Feuer gar kochen. Dann werden die Beeren durch ein Haarsieb in eine tiefe Schüssel gegossen und mehrere Stunden ruhig stehen gelassen. Von dem klaren, durchgelassenen Safte nimmt man nun 5 Pfd. auf 4 Pfd. Zucker, legt noch ein Stückchen Vanille dazu und läßt ihn so lange kochen, bis er gallert, was nach etwa einer halben Stunde starken Kochens der Fall ist.

845. Strickbeerensalat.

Man sucht die Strickbeeren aus, legt sie schichtweise mit ganzen Aepfeln in einen Steintopf, gießt frisches Brunnenwasser darauf und beschwert die Beeren mit einem Brett und Stein.

846. Tutti frutti.

2 Glas ausgekernte Kirschen, 1 Glas Stachelbeeren und ¼ Glas schwarze Johannisbeeren werden mit 3 Gl's Zucker unter Schäumen halbgar gekocht; dann legt man 1 Glas Erdbeeren, 1 Glas Johannisbeeren, 1 Glas Himbeeren und 3 Glas Zucker dazu und kocht den Saft, bis sich das Häutchen bildet (798).

847. Vogelbeer-Gelée.

Die völlig reifen, aber nicht mehligen Beeren werden von den Stielen gelesen, gewaschen, knapp mit Wasser bedeckt, ganz zerkocht, durch ein Drelltuch filtrirt, abgewogen und mit dem gleichen Maaß geläutertem Zucker (797) zu Gelée gekocht (798).

848. Vogelbeersaft in Flaschen.

Frisch gepflückte, reife und saftige Vogelbeeren werden von den Stielen gelesen, gewaschen, auf einem Siebe abgetropft, mit etwas

14*

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Wasser zerkocht und durch ein Drelltuch filtrirt (799). Die Beeren werden vor dem Zerkochen gewogen; man läutert auf jedes Pfund Beeren ½ Pfd. Zucker (797), kocht ihn mit dem Saft 7—8 Minuten, füllt ihn erkaltet in Flaschen (798 b) und benutzt ihn zu Limonade, die besonders für Kranke sehr zu empfehlen ist.

849. Zwetschen als Compot.

Man wischt die Pflaumen ab, schneidet sie auf die Hälfte, entfernt die Steine, füllt sie in Gläser, verbindet diese mit Schreibpapier und Schweinsblase, stellt die Gläser mit Heu verpackt in eine Kasserolle mit kaltem Wasser und läßt sie so lange kochen, bis die Blase sich hebt und wieder zurückfällt.

850. Apfelsinen einzukochen.

Die Apfelsinen werden geschält und die Schalen in einem Mullsack mit reichlichem Wasser so weich gekocht, daß man sie mit einem Strohhalm durchstechen kann. Dann löst man das Weiße ab, schneidet die Schalen in zollange feine Streifen, legt diese in geklärten Zucker und läßt sie ca. 1 Stunde kochen, fügt dann die klein geschnittenen, von den Körnern befreiten Apfelsinen und deren Saft hinzu und läßt die Marmelade einkochen, bis sich das Häutchen bildet (798).

851. Pomeranzen einzukochen.

Man wiegt die Pomeranzen ab und nimmt das doppelte Quantum Zucker. Dann schält man die Früchte ganz dünn ab und läßt sie in reichlichem Wasser (mindestens 3 Stunden) kochen, bis sie sich leicht mit einem Strohhalm durchstechen lassen, thut sie auf ein Sieb und läßt sie trocken ablaufen und abkühlen, theilt dann auf einem Brett jede Frucht in zwei Hälften, löst mit einem Messer das Fleisch von der Schale los und zerschneidet diese in ganz feine Streifen. Vom Fleisch entfernt man sorgfältig alle Körner, auch die kleinsten und kocht dann Schale und Fleisch der Orangen in dem vorher mit Wasser klar gekochten Zucker, bis sie klar und gallerig sind und füllt sie heiß in Gläser. Man rechnet auf 1½ Pfd. Zucker 1 Quartier Wasser; wer die Pomeranzen bitterer liebt, kocht den Zucker mit dem Wasser klar, in welchem die Pomeranzen gekocht wurden.

Die äußere dünne Schale füllt man in eine Flasche, gießt Spiritus oder Rum darauf, läßt sie mehrere Tage an einem warmen Ort stehen und verbraucht sie als Pomeranzenessenz.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

B. Früchte in Blechbüchsen und geschwefeltes Obst.

852. Früchte in Blechbüchsen.

Nicht zu reife, ganz gesunde Reineclauden werden mit einem weichen Tuche abgewischt (die Stiele zur Hälfte abgeschnitten) und in saubere Blechbüchsen geschichtet. Dann begießt man sie mit starkem Zuckersyrup, so daß ein halbfingerbreiter Raum bis zum Rande der Büchsen bleibt, verlöthet diese und kocht sie ca. $^1/_2$ Stunde im Wasserbade (872). Die Büchsen müssen bis zu völligem Erkalten im Wasser bleiben, abgetrocknet und an einem kühlen trocknen Ort aufbewahrt werden.

Aprikosen, Erd- und Himbeeren werden auf gleiche Art behandelt und 20 Minuten gekocht.

Ananas werden geschält, in Scheiben geschnitten, in die Blechbüchsen gefüllt und wie die Reineclauden behandelt.

853. Kirschen geschwefelt.

Man entfernt von 1 Pfund schönen Kirschen vorsichtig die Steine, thut sie in eine Terrine, übergießt sie mit $^3/_4$ Pfd. geläutertem Zucker und läßt sie 15—18 Stunden an einem kalten Ort stehen. Nun gießt man den Zucker in einen Messingkessel (24) rein ab, setzt ihn auf's Feuer und kocht ihn so lange, bis er nicht mehr schäumt, thut dann die Kirschen hinein und schüttelt sie auf dem Feuer, daß sie sich recht mit dem Saft füllen und rund und voll werden in ca. 25—30 Minuten. Die sauber gereinigten Gläser werden nun alle über brennenden Schwefel gehalten und umgestürzt, dann eines nach dem andern mit den heißen Kirschen 2—3 Finger hoch vom Rande gefüllt. Das nun folgende Verfahren muß mit großer Vorsicht und schnell geschehen. Man nimmt ein Glas Kirschen in die eine, einen brennenden Schwefelfad 1 in die andere Hand und läßt den Dampf des Schwefels das Glas bis zum Rande füllen. Eine 2. Person muß nun schnell und geschickt das Glas mit Blase oder Pergamentpapier (oder schließbarem Deckel) zubinden, daß kein Dampf entweicht. Dann werden sie sogleich in kochendes Wasser gestellt, 25 Minuten gekocht, herausgenommen und an einem luftigen Ort aufbewahrt. Diese Art ist für feinere Obstsorten den in Büchsen eingemachten vorzuziehen, weil sie weniger kostspielig und weitläufig ist.

854. Ananas geschwefelt.

Eine schöne reife Ananas schält man, schneidet sie in Scheiben, thut sie in geschwefelte Gläser, begießt sie mit geläutertem Zucker,

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

verschließt sie nach 853 und stellt sie mit etwas Heu verpackt (damit sich die Gläser nicht stoßen) in ein passendes Geschirr mit kaltem Wasser auf's Feuer und kocht sie darin $1^1/_2$—2 Stunden, läßt sie im Wasser abkühlen und verwahrt sie dann an einem kalten trockenen Orte. Die Schalen thut man in eine Flasche, gießt Rum darauf und benutzt sie zur Bowle.

855. Aprikosen geschwefelt.

Aprikosen, Pfirsiche, Reineclauden, abgehäutete gelbe Pflaumen, feine Aepfel, Birnen, Quitten u. s. w. werden ebenfalls in vorstehender Weise (853) behandelt. Selbstverständlich müssen alle Früchte vollkommen frisch und unverdorben sein und keinen Keim der Fäulniß oder Säuerung enthalten.

856. Erdbeeren geschwefelt.

Die Erdbeeren werden wie vorstehend angegeben (853), eingemacht, doch dürfen sie nur 6—8 Stunden, mit dem geläutertem Zucker begossen, stehen, da bei heißer Witterung leicht Gährung eintritt. Auch füllt man nur so viel Saft hinein, daß die Beeren bedeckt sind und bewahrt den übrigen in Flaschen auf.

857. Himbeeren geschwefelt.

Siehe 853.

858. Johannisbeeren geschwefelt.

Sie müssen groß und reif, doch nicht zu weich sein, werden mit einer Haarnadel vorsichtig ihrer Körner entledigt, mit geläutertem Zucker übergossen und später in dem zur Geleedicke eingekochten Safte auf dem Feuer geschwenkt, bis sie ganz gefüllt und rund sind.

C. Früchte in Essigsyrup.

859. Birnen in Essig.

Man kocht die Birnen in Wasser halbweich, schält sie, schneidet sie auf die Hälfte und entfernt das Kernhaus. Inzwischen kocht man einen dünnen Essigsyrup wie in 861, kocht die Birnen darin weich und füllt sie in ein Glas. Nach 2 Tagen gießt man den Syrup ab, kocht ihn mit etwas Zucker sämig und gießt ihn abgekühlt wieder über die Birnen. Sollte er noch wässerig werden, so kocht man ihn abermals mit den Birnen durch.

Statt mit Essig, kann man den Syrup auch mit Rum kochen.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

860. Kirschen in Essig.

Von 1 Stof großen schönen Kirschen schneidet man die Stiele halb ab, sticht sie in Gläser. Dann kocht man 1½ Quartier Weinessig und ½ Quartier Wasser mit ca. ¾ Pfd. Zucker, einigen Nelken und 1 Stück Zimmt klar, gießt ihn erkaltet über die Kirschen, bindet die Gläser fest zu und wiederholt nach 8 Tagen das Aufkochen des Essigs. Ist der Essig zu sauer, so giebt man beim zweiten Aufkochen noch Zucker dazu.

861. Kürbis einzumachen.

Ein noch nicht ganz reifer, am besten grüner Kürbis wird abgeschält, in kleine längliche Stücke geschnitten, 3 Stunden in dünnen Essig und dann auf ein Sieb zum Ablaufen gelegt. Auf 1½ Pfd. Kürbis rechnet man 1½ Pfd. Zucker. Derselbe wird mit 1 Quartier Weinessig und 1 Quartier Wasser und mit einigen Nelken, Zimmt, ganz fein geschnittener Citronenschale und Stücken Ingwer durchgekocht, bis er etwas sämig ist. Dann thut man den Kürbis hinein und kocht ihn so lange, bis alle Stücke ganz klar sind, wozu wenigstens 1—1½ Stunde nöthig sind. Man kann das Gewürz auch in ein Läppchen von Mousseline binden. Soll der Kürbis einfacher sein, so nimmt man weniger Zucker und Gewürze nach Geschmack.

862. Kürbis in Essig.

Man zerschneidet einen Kürbis in nicht zu dicke, fingerlange Stücke, schneidet die Schale möglichst dicht ab und entfernt die weichen Theile. Alsdann wäscht man die Stücke, setzt sie mit schwachem Essig auf's Feuer, kocht sie, bis sie klar sind, und breitet sie auf trockene Tücher, auf welchen man sie 24 Stunden liegen läßt. Hierauf bedeckt man den Boden eines Saftglases mit Zucker, legt eine Schicht Kürbis hinein, streut wieder Zucker und fährt so fort, bis das Glas gefüllt ist, jedoch muß der Zucker die letzte Schicht bilden. Man muß die Gläser möglichst voll füllen, weil, sobald der Zucker schmilzt, die Masse zusammenfällt. Birnen können auf dieselbe Weise bereitet werden.

863. Melonen in Essigsyrup.

Eine grüne unreife Melone reinigt man von Schalen und Saat, schneidet sie in Stücke und kocht sie in siedendem, zur Hälfte mit gutem Essig vermischtem Wasser einige Mal auf, kühlt sie mit kaltem Wasser ab und läßt sie auf einem Sieb gut abtropfen. Auf 3 Pfd. Melonen kocht man 2 Quartier Weinessig und 1 Quartier Wasser mit 1½ Pfd. Zucker, etwas Zimmt, einigen Gewürznelken, von denen man die Blüthenköpfe entfernt, zu einem klaren

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Syrup, thut die Melonenstücke in einen Steintopf und gießt den heißen Syrup darüber, deckt den Topf zu und stellt ihn an einen kühlen Ort. Am andern Tage gießt man den Syrup ab, kocht ihn auf und gießt ihn wieder über die Früchte, wiederholt dies an den beiden folgenden Tagen und bewahrt den zugebundenen Topf an einem luftigen Ort auf.

864. Paradiesäpfel in Essig.

Man wischt die Paradiesäpfel ab, schneidet die Stengel halb weg und legt sie mit einigen Nelken und gebrochenem Zimmt dazwischen, in einen Steintopf. Dann kocht man 1 Quartier scharfen Weinessig mit $^1/_2$ Pfd. Zucker und gießt ihn abgekühlt über die Aepfel, beschwert diese und verbindet sie gut. Sie sind ein wohlschmeckender Salat zum Braten. Paradiesäpfel nimmt man zum Einmachen bevor sie mehlig werden.

865. Paradiesäpfel in Zucker.

Man kocht einen ziemlich starken Zuckersyrup, legt sauber abgewischte Paradiesäpfel mit kurzen Stengeln hinein und läßt sie eine Weile im heißen Syrup liegen, ohne sie zu kochen. Dann legt man sie in Gläser, bricht etwas Zimmt dazwischen, kocht den Syrup mit noch etwas Zucker mehr ein bis er Faden zieht und gießt ihn abgekühlt über die Aepfel. Ist nach einigen Tagen der Syrup dünn geworden, so kocht man ihn nochmals ein.

866. Zwetschen in Essig.

Man wischt die Pflaumen rein ab, durchsticht sie einige Mal mit einer groben Nadel und füllt sie in ein Glas. Dann kocht man $^1/_2$ Stof Weinessig und $^1/_2$ Stof Wasser mit 2—3 Pfd. Zucker zum Syrup und gießt ihn erkaltet über die Pflaumen. Den zweiten Tag gießt man den Essig ab, kocht ihn wieder sämig und gießt ihn lauwarm über die Pflaumen. Den dritten Tag kocht man wieder den Essig durch, läßt die Pflaumen darin einige Mal aufwallen, hebt sie mit dem Schaumlöffel heraus, kocht den Essig zum Syrup (797) und gießt ihn über die Pflaumen.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

XX. Abtheilung.

Wirthschaftsvorräthe.

Neue Holzgefäße müssen vor dem Gebrauch, etwa eine Woche hindurch, mit täglich erneuertem Wasser gefüllt stehen oder, falls die Zeit hierzu nicht reicht, mit Asche tüchtig ausgescheuert und ausgebrüht werden, wenn deren Inhalt vor harzigem Beigeschmack bewahrt werden soll.

867. Aepfel sehr lange gut aufzubewahren.

Auf den Boden eines Fasses oder einer Kiste schüttet man eine ca. 5 Ctm. dicke Lage Gyps, wie er zum Düngen benutzt wird, legt darauf eine Lage in Papier gewickelte Aepfel so, daß sie einander nicht berühren, dann wieder Gyps und Aepfel in gleicher Weise, bis die Kiste ganz gefüllt ist. Die oberste Schicht muß Gyps bilden. Nimmt man die Aepfel heraus, so muß man darauf achten, daß die nachgebliebenen stets mit Gyps bedeckt sind.

Statt des Gypses kann man auch sehr trockenen Sand in gleicher Art zum Verpacken benutzen.

868. Aepfel und Birnen zu trocknen.

Die Aepfel müssen durchgestoßen, geschält und gleich, damit sie weiß bleiben, in einem abgekühlten Ofen auf Holzrahmen oder mit Papier bedeckten Blechplatten getrocknet werden.

Birnen müssen mit der Schale in kochendem Wasser aufgequollen, wenn sie abgekühlt, geschält und ebenso wie die Aepfel getrocknet werden.

869. Liebesäpfel (Tomaten) einzumachen.

Man zerschneidet reife Liebesäpfel, legt sie, nachdem man die Körner entfernt, in eine Kasserolle, kocht sie einige Mal ohne Wasser auf, reibt sie durch ein Sieb und kocht das durchgeriebene

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Pürée nochmals unter fortwährendem Rühren, bis es dick wird. Sobald es abgekühlt ist, legt man es in ein Glas, begießt es mit etwas Nierenfett (22), verbindet es mit einer Blase und bewahrt es an einem kalten trockenen Ort auf.

870. Liebesäpfel aufzubewahren auf eine andere Art.

Nicht zu reife Liebesäpfel werden abgewischt, in einen Steintopf gelegt und mit gekochter abgekühlter Salzlake übergossen (auf 3—4 Glas Wasser 1 Glas Salz), dann beschwert und zugedeckt. Es muß öfter nachgesehen werden, ob sich kein Schimmel zeigt, und derselbe dann gleich entfernt werden. Vor dem Gebrauch müssen die Früchte gut abgewässert werden.

871. Pflaumen frisch aufzubewahren.

Die Pflaumen müssen vor ihrer vollständigen Reife abgenommen und in einem so viel als möglich geschlossenen, nie von der Sonne beschienenen, möglichst dunklen Raum aufgehängt werden. Man schneidet hierzu mit Früchten beladene Aeste ab, bindet je 2 zusammen und hängt sie über eine Schnur an dem genannten Orte auf. In dieser Weise halten sich die Pflaumen je nach der Sorte mehr oder weniger gut; eine Hauptsache dabei ist aber, daß die Früchte noch fest am Stiele sitzen. Will man die Fruchtzweige nicht abschneiden, so legt man die Früchte ohne die Zweige auf eine trockene Unterlage und bedeckt sie mit Substanzen, die schlechte Wärmeleiter sind und sich nicht erhitzen, so z. B. Moos und besonders Watte. Diese letztere kann auch bei allen anderen Früchten, wie Birnen und Aepfel mit gutem Erfolg angewandt werden.

872.

Das Verfahren beim Einmachen in Blechbüchsen.

Die Büchsen müssen gut und dicht gearbeitet und vor dem Gebrauch mit Potaschenlauge und heißem Wasser tüchtig ausgebrüht sein. — Alle Gemüse müssen heiß in die Büchsen gefüllt und gleich luftdicht verlöthet werden. Dann stellt man sie in kochendes Wasser, das mindestens zollhoch darüber stehen muß, läßt es gleichmäßig weiterkochen und füllt, sobald es einkocht immer kochendes Wasser dazu. — Steigen Blasen auf, so ist die Verlöthung nicht luftdicht und muß gleich erneuert werden. Die Zeit des Kochens ist bei den verschiedenen Gemüsen angegeben. Ist der Boden und Deckel der Büchsen leicht nach innen gebogen, so ist das Gelingen gewiß, — wölben sie sich nach außen so hat die Büchse Luft, muß daher nochmals aufgemacht, verlöthet und gekocht werden. Die Büchsen müssen im Wasser erkalten, wer-

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

den dann abgetrocknet und an einem kühlen trockenen Ort aufbewahrt. — Beim Oeffnen der Büchsen schneidet man den Deckel mit einer Kneifscheere oder einem Messer auf; — die leeren Büchsen werden sauber gereinigt und an einem trocknen Ort aufbewahrt. Im Frühling läßt man die Büchsen beim Klempner mit neuen Deckeln versehen.

873. Erbsen in Blechbüchsen.

Junge, gesunde Erbsen, läßt man in kochendem, sehr schwach gesalzenem Wasser einmal aufkochen, hebt sie sofort mit dem Schaumlöffel heraus und füllt sie fest in die Blechbüchsen ein, daß nur ein Finger breiter Raum bis zum Rande leer bleibt, streut auf jede Büchse 1 Löffel Zucker, gießt frisches kochendes, sehr schwach gesalzenes Wasser darüber, läßt sie sofort verlöthen und kocht sie 2 Stunden im Wasserbade (872).

Beim Gebrauch öffnet man die Büchse und stellt sie in heißes Wasser, damit sie warm wird. — In einer Kasserolle bereitet man entweder eine Einbrenne (25 b), oder schmilzt nur die erforderliche Butter, schwenkt die Erbsen darin durch und giebt Salz, Zucker und grüne Petersilie nach Geschmack dazu.

874. Bohnen in Blechbüchsen.

Junge Schwert- oder Schneidebohnen werden von den Fasern befreit, fein geschnitten und wie die Erbsen einmal aufgekocht, fest in die Büchsen gedrückt, mit schwachem Salzwasser begossen und $2^1/_2$ Stunde im Wasserbade gekocht (872).

875. Wachsbohnen in Blechbüchsen.

Wachsbohnen werden von den Fasern befreit, in halbfingerlange Stücke geschnitten und im Uebrigen ganz wie die Erbsen behandelt (873).

876. Spargel in Blechbüchsen.

Frisch gestochener starker Spargel wird geputzt, aber nicht gewaschen, unten gleichmäßig abgeschnitten, damit sie alle gleich lang sind und dicht in lange Blechbüchsen mit den Köpfen nach oben eingelegt, so daß über den Köpfen noch ein fingerbreiter leerer Raum bis zum Deckel bleibt. Man thut in jede Büchse, die 1 Pfd. Spargel faßt, 1 knappen Eßlöffel Salz, füllt sie bis oben mit frischem Brunnenwasser, läßt die Büchsen verlöthen und $1^1/_2$ Stunde im Wasserbade kochen (872).

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

877. Brechspargel.

Frischer mittelstarker Spargel wird abgeschält, in fingerlange Stücke geschnitten, in Büchsen gefüllt, mit etwas Salz bestreut, mit frischem Brunnenwasser übergossen, verlöthet und 1 Stunde im Wasserbade gekocht (872).

878. Grüne Erbsen in Bouteillen für den Winter aufzubewahren.

Man nimmt am besten die Marrow-Erbsen, die so viel als möglich von gleicher Größe sein müssen, da die gar zu jungen verkochen und die älteren hart bleiben. Sie werden auf einem Tischtuche gebolstert, auf dem sie, recht dünn ausgebreitet, noch einige Stunden abtrocknen müssen; auch hat man darauf zu sehen, daß die Bouteillen recht trocken sind, ehe man die Erbsen hineinfüllt. Wenn dieses geschehen, werden sie mit neuen Korken verschlossen und mit kaltem Wasser aufgesetzt; von dem Augenblick an, da solches anfängt zu kochen, rechnet man $1^1/_2$ Stunden bis sie fertig sind; dann werden die Bouteillen vom Feuer genommen und müssen im Graben erkalten. Hierauf wird eine Blase überbunden und die Bouteillen stehend im Eiskeller aufbewahrt. Wenn man sie gebraucht, dürfen sie nur aufkochen, dann sind sie fertig.

879. Erbsen zu trocknen.

Wenn die Erbsen gebolstert sind, werden sie mit ein wenig Zucker bestreut und mit kochendem Wasser, in welches schon ein Stück Butter gelegt worden ist, aufgesetzt, womit sie so lange kochen, bis sie gehörig gequollen sind; dann müssen sie auf einem Siebe trocken ablaufen und werden auf Rahmen in einem gut abgekühlten Ofen getrocknet. Die Suppe, in der man die Erbsen gekocht hat, kann mehrere Mal dazu gebraucht werden.

880. Bohnen zu trocknen.

Bohnen werden fein geschnitten, mit 1 Stückchen Butter und 1 Löffel Zucker aufgequellt, auf ein Sieb zum Ablaufen gelegt, dann auf Rahmen zum Trocknen in einen abgekühlten Ofen geschoben.

881. Salzgurken.

Die Gurken werden abgewischt und schichtweise mit schwarzen Johannisbeer-, Eichen- und Meerrettigblättern und etwas Meerrettigwurzel in ein gut gereinigtes Holzgefäß (Anker) gelegt. Dann kocht man Brunnenwasser mit so viel Salz auf, daß es ziemlich salzig schmeckt, gießt es erkaltet über die Gurken

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

und läßt sie 6—8 Tage an einem warmen Orte säuern, versieht darauf das Gefäß mit einem Spund und bewahrt es bis zum Winter im Eiskeller. — Während des Gebrauches hat man darauf zu achten, daß die Gurken im Gefäß stets mit Blättern bedeckt sind.

882. Essiggurken.

Man wischt die Gurken rein, legt sie in Gläser oder Anker und streut schwarze Johannisbeeren und Eichenblätter, etwas Gewürz, Pfeffer, Ingwer, weißen Weinstein und Alaun dazwischen. Alsdann kocht man 5 Stof Wasser mit 1 Stof starkem Essig und 1 Quartier Salz auf, schäumt es gut und gießt es kochend auf die Gurken. Dieses Aufkochen der Lake wiederholt man 2 Mal alle 12 Stunden, und ist sie dann erkaltet, so gießt man eine Schicht Nierenfett darüber, um die Gurken vor dem Eindringen der äußeren Luft zu schützen, und verbindet die Gläser mit einer Blase. — Macht man sie in Anker ein, so schlägt man einen Spund recht fest darauf, verharzt ihn und bewahrt das Gefäß im Brunnen auf.

883. Pfeffergurken.

Kleine Pfeffergurken werden gewaschen, getrocknet, in mittelgroße Töpfe gelegt und englisches Gewürz, Pfeffer und Knoblauch dazwischen gestreut. Dann kocht man scharfen Weinessig mit etwas Gewürz und Salz auf, gießt ihn auf die Gurken und verbindet, wenn er erkaltet ist, die Töpfe mit Blase.

884. Senf-Gurken einzumachen.

Man schält holländische Gurken, schneidet sie der Länge nach in 4—6 Theile, nimmt die Samenkörner bis zum Fleisch heraus und salzt die Gurkenstücke mit feinem Salz stark ein. Nach 6 Stunden trocknet man jedes Stück einzeln ab, legt sie in Glasburken, streut zwischen jede Schicht einige ganze Senfkörner, Pfefferkorner, Krautnelken, ein Stückchen Muskatblüthe, mehrere Scheibchen Meerrettig, legt, wenn man es liebt, in die Mitte des ganzen Glases eine Knoblauchzehe und gießt guten kochenden Essig darüber.

885. Aepfel als Salat einzumachen.

Aepfel von guter Gattung sucht man aus, wäscht sie, legt sie wie Gurken mit Johannisbeer- und Kirschblättern in ein Tönnchen, kocht auf einen Eimer Aepfel $^1/_2$ Eimer Wasser mit einer Handvoll Salz, Basilicum und Estragon dreimal auf, gießt es erkaltet über die Aepfel, verstopft das Tönnchen sofort, verharzt es und stellt es aufs Eis, im Winter in den trocknen Weinkeller.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Man kann das Wasser auch mit 1 Pfd. Honig, etwas Salz, Estragon und Kornblumen ½ Stunde kochen und erkaltet über die Aepfel gießen.

886. Berberitzen frisch aufzubewahren.

Man kocht einen dünnen Syrup von 1 Quartier Zucker und 1 Quartier Wasser, stellt ihn im Messingkessel auf's Feuer, taucht jede hübsch geformte Berberitzentraube hinein, wälzt sie dann in sehr fein gesiebtem Zucker, legt sie auf eine Schüssel, läßt sie im warmen (nicht heißen) Ofen trocknen, füllt sie in Glasbüchsen, überbindet sie mit Pergamentpapier und bewahrt sie an einem trocknen Orte auf.

887. Vogelbeeren frisch aufzubewahren.

Siehe 836.

888. Blumenkohl einzumachen.

Der Blumenkohl wird vorsichtig auseinandergenommen, alle kleinen Blätter entfernt, die Stengel nur einen halben kleinen Finger lang daran gelassen und abgespült. Dann setzt man ihn mit kaltem Wasser und etwas Salz auf's Feuer, läßt ihn weich kochen, legt ihn auf ein Bastsieb und läßt ihn ablaufen. Alsdann kocht man scharfen Weinessig mit Pfeffer, englischem Gewürz, Zimmt, Muskatblüthe und ein wenig Salz, legt den Blumenkohl in Steintöpfe, das Gewürz dazwischen und gießt den Essig erkaltet darüber.

889. Sauerkohl einzumachen.

Am günstigsten ist es, den Weißkohl im Spätherbst einzumachen, da er, wenn er etwas Frost bekommen, am zartesten ist. Man nimmt die äußeren Blätter weg, schneidet die Kohlköpfe durch, den mittelsten Strunk heraus und hobelt oder schneidet den Kohl recht fein. Dann macht man aus etwas Essig und Roggenmehl einen festen Teig, bestreicht damit den Boden eines ausgebrühten Geschirrs, legt ganze Kohlblätter darüber und auf diese eine dicke Schicht fein gehobelten Kohl, der mit Salz und Kümmel vermengt sein muß, stampft denselben mit einer hölzernen Stampfe recht fest, bis er Wasser zeigt, legt dann abermals eine Schicht Kohl mit Salz und Weinranken darauf, behandelt sie wie die erste und fährt so fort, bis das Geschirr voll ist. Hierauf belegt man es mit Kohlblättern, einem Brett und nicht zu schweren Steinen und läßt den Kohl 14 Tage an einem warmen Orte gähren; dann reinigt man denselben von oben, bedeckt ihn mit einem sauberen, leinenen

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Kappen, legt das Brett und die Steine wieder darauf und bringt das Gefäß in den Keller. Man darf jedoch nicht zu viel Salz hinzuthun, weil dadurch das Säuern des Kohles beeinträchtigt würde.

890. Grüne Petersilienblätter im Winter zu ziehen.

Man setzt einige Petersilienwurzeln in einen Topf mit Erde, stellt ihn an ein Fenster und begießt ihn, dann treiben die Wurzeln stark Blätter und man pflückt zum Gebrauch immer die größeren ab; auf diese Weise treiben sie den ganzen Winter neue Blätter. Auch von Zwiebel hat man auf diese Art immer grünen Lauch.

891. Sauerampfer einzukochen.

Man reinigt den Sauerampfer, streift die Blätter vom Stengel, kocht ihn in einem messingenen Kessel mit Wasser und etwas Butter (die Blätter müssen ganz verkochen), legt ihn in eine Schüssel zum Abkühlen, füllt ihn dann in einen Topf, schüttet schichtweise etwas Salz dazwischen, gießt oben ausgeschmolzenes Nierenfett darüber und wiederholt dieses nach jedesmaligem Gebrauche.

892. Spinat zu salzen.

Hierzu wird der Spinat im Anfange des August gesäet und nach dem ersten Froste ausgezogen, gereinigt, gespült und in einen Korb zum Ablaufen gelegt, bis er ziemlich trocken ist; dann wird er mit ein wenig Salz gemischt, in ein Holzgeschirr gelegt und mit einem Brett und Stein beschwert. Zum Gebrauche wird er von den Salztheilen abgeweicht, mit kochendem Wasser gebrüht, fein gehackt und nach Belieben zum Stowen oder zu grünen Suppen verwandt.

893. Spinat zu trocknen.

Der Spinat wird gepflückt und sogleich auf einem Siebe zum Trocknen in einen abgekühlten Ofen geschoben (2 Stunden nach dem Ausnehmen von grobem Brot). Eben so trocknet man auch Petersilie. Vor dem Kochen muß der Spinat stark gebrüht und und fein gehackt werden.

894. Kleine Zwiebeln in Essig einzumachen.

Man übergießt die kleinen Zwiebeln (Perlzwiebeln) mit kochendem Wasser, schält sie und thut sie gleich in Salzwasser, worin sie über Nacht bleiben. Dann kocht man dünnen Essig mit ganzem Gewürz und etwas Zucker auf und gießt ihn erkaltet über die Zwiebeln.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

895. Kaltes Allerlei oder Mickles-pickles.

Kressensamen, türkischer Weizen, Blumenkohl, Perlzwiebeln, Chalotten und junge Bohnen werden, jedes einzeln, in kochendem Salzwasser weich gekocht und zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt. Der Essig wird mit Cayenne-Pfeffer, Ingwer, Schoten, türkischem Pfeffer, Gewürz und Senfkörnern aufgekocht. Nun legt man die verschiedenen Gemüse mit Meerrettigscheibchen und kleinen Pfeffergurken in Gläser, gießt den Essig abgekühlt darüber und verbindet die Gläser mit Pergamentpapier oder Blase.

896. Barawiken in Essig.

Die Barawiken werden abgeschält, das schwammige Futter herausgenommen, in kaltem Wasser gewaschen und nebst den Stielen, wenn diese wurmfrei sind, in Stücke geschnitten, (die kleinen bleiben heil), in gutem Weinessig mit 1 Zwiebel, Pfeffer, Salz und Lorbeerblatt aufgekocht und müssen zugedeckt erkalten. In gläsernen oder steinernen, mit Pergamentpapier verbundenen Büchsen halten sie sich Jahre lang. Sollte der Essig eintrocknen, so gießt man ihn von den Pilzen ab, kocht ihn mit frisch hinzugefügtem Essig auf und gießt ihn, erkaltet, wieder über die Pilze.

897. Barawiken zu salzen.

Man verfährt mit dem Reinigen derselben ebenso wie bei den vorigen, doch läßt man auch einen Theil ganz, besalzt sie darauf und läßt sie 1—2 Tage so stehen; darauf läßt man das Wasser gehörig ablaufen, legt die Riezchen in einen Beutel, dann in ein Holzgeschirr, gießt Salzlake darüber und beschwert sie mit einem Brett und Stein.

898. Barawiken in Butter.

Siehe 900.

899. Barawiken zu trocknen.

Gut gesäuberte, aber nicht gewaschene, ganz gesunde Barawiken werden entweder mit einer Nadel auf einen starken Faden gereiht und an der Luft, oder in Stücke geschnitten auf einem mit Papier belegten Blech langsam in einem lauwarmem Ofen getrocknet. Wenn sie völlig trocken sind, werden sie in Papierdüten oder mit Papier verbundenen Steintöpfen an einem trocknen, kühlen Ort aufbewahrt.

900. Champignons in Butter einzumachen.

Kleine geputzte Champignons werden in siedendem Salzwasser einige Minuten gekocht, zum Trocknen auf ein Sieb geschüttet, dar-

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

auf in heißer, geklärter Butter weich gedünstet, sammt der Butter in kleine Glasbüchsen gefüllt, doch so, daß die Butter darüber steht. Ist sie kalt und fest geworden, verbindet man die Gläser mit Blase und stellt sie an einen kühlen und trocknen Ort.

901. Champignons in Essig.

Sie werden ebenso eingemacht wie die Barawiken; — oder auch erst in Salzwasser weich gekocht, auf ein Sieb zum Abtrocknen gelegt, darauf in Gläser gefüllt und mit Essig, der mit Gewürzen aufgekocht und wieder erkaltet, übergossen. Nach einigen Tagen gießt man den Essig ab, kocht ihn wieder auf, gießt ihn erkaltet über die Pilze, verbindet sie mit Pergamentpapier und stellt sie an einen kühlen, trocknen Ort.

902. Champignons zu trocknen.

Geschieht ganz auf dieselbe Art wie bei den Barawiken (899).

903. Morcheln zu trocknen.

Frisch gepflückte und vom Sande abgeschüttelte Morcheln werden mit einer Nadel auf einen starken Faden gereiht, an der Luft getrocknet und in Papierbeuteln an einem trocknen luftigen Ort aufbewahrt. Vor dem Gebrauch müssen sie wie die frischen Morcheln (2341) sorgfältig gebrüht und gereinigt werden.

904. Sailings oder gelbe Riezchen einzumachen.

Man nimmt möglichst kleine Riezchen, wäscht sie gründlich ab, läßt sie trocken ablaufen und legt sie mit Pfeffer, Ingwer und englischem Gewürz in Steintöpfe; alsdann kocht man starken Weinessig mit Pfeffer, Gewürz, etwas Salz und Knoblauch, gießt ihn kochend über die Riezchen und wenn er erkaltet ist, beschwert man dieselben, damit der Essig übersteht. Man braucht sie sowohl zu Salat als zu Saucen.

905. Riezchen zu salzen.

Siehe 897.

906. Soja.

Man darf die Champignons nicht waschen, nur sauber abwischen, schneidet die sandige Wurzel ab, zerschneidet die Champignons in Stücke, legt sie in einen Steintopf, bestreut sie mit Salz, läßt sie 2—3 Tage an einem warmen Ort stehen und rührt sie

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

2—3 Mal am Tage mit dem Holzlöffel um. Dann drückt man den Saft, der sich gebildet, durch ein Drelltuch, kocht ihn mit etwas Salz, Pfeffer, Gewürznelken, englischem Gewürz und Ingwer (alles in ein Mullläppchen gebunden), nach Belieben mit etwas Essig zur Hälfte ein, filtrirt ihn durch ein feines Sieb und gießt ihn erkaltet in kleine Fläschchen.

907. Kartoffelmehl und Grütze zu bereiten.

Die Kartoffeln müssen, nachdem sie von der Schale gänzlich befreit sind, in kaltes Wasser gelegt werden, dürfen aber nicht zu lange darin bleiben, sondern müssen gleich gerieben werden, und zwar über einem Küven mit kaltem Wasser, damit die Masse gleich in's Wasser fällt und auf diese Art nicht schwarz wird. Diese Masse muß einen Tag weichen; darauf nimmt man von 3 Sieben das gröbste, legt die geriebenen Kartoffeln hinein, reibt sie durch, drückt sie trocken ab und weicht den Brei wieder in reines kaltes Wasser. Die durchgeriebenen Kartoffeln müssen bis zum folgenden Tage im Wasser bleiben; dann nimmt man das etwas feinere Sieb und behandelt dieselben ganz wie das erste Mal; am dritten Tage nimmt man das feinste Sieb und verfährt eben so. Alsdann gießt man auf die Masse frisches kaltes Wasser, was so lange wiederholt wird, bis das Wasser ganz klar und rein ist; dann wird das Wasser abgegossen, das Schwarze von oben abgenommen, die Masse auf mit Laken bedeckten Tischen dünn ausgebreitet und in einem warmen Zimmer getrocknet, doch muß man es täglich etwas durchrühren. Ist das Mehl ganz trocken, so wird es durch das feinste Sieb gerieben; das Nachgebliebene wird durch einen Durchschlag gelassen und damit ist die Grütze fertig.

908. Gesalzener Lachs.

Der Lachs wird gespalten und das Rückgrat ausgenommen, dann werden die Theile mit einem Tuche trocken gewischt, damit nichts vom Blute daran bleibt, in Stücke geschnitten, gut mit Salz gerieben und 24 Stunden stehen gelassen. Alsdann wischt man wieder das Salz trocken ab, reibt die einzelnen Stücke mit Provenceröl und etwas Salpeter, wühlt sie in Salz ein, legt in einen Topf oder in ein Holzgeschirr die Stücke recht fest und dicht zusammen (doch muß die Haut nach oben liegen), streut Salz darüber, legt ein leinenes Tuch darauf, dann ein Brett und einen Stein.

909. Brätlinge (Kilo-Strömlinge) einzumachen.

Auf 1 Stof Kochsalz nimmt man 1 Eßlöffel Salpeter, 1 gehäuften Löffel Zucker, 4 Löffel grob gestoßenen Pfeffer und 8 Löffel englisch Gewürz. Nun füllt man in ein Glas eine Lage Fische,

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

bestreut sie mit der Mischung und fährt so fort, bis das Glas voll ist, beschwert sie mit einem Brett und überbindet sie mit Schweinsblase. Falls beim Oeffnen des Glases zu wenig Sauce vorhanden ist, gießt man etwas Zuckerwasser auf.

910. Rindfleisch einzusalzen.

Man verwendet dazu entweder ein Bruststück, eine Schamrippe oder ein recht fettes Schwanzstück. 10—12 Pfd. Fleisch werden mit 1 Theelöffel Salpeter und 1 Theelöffel Zucker stark eingerieben und in ein Geschirr gelegt, 2 Stof Wasser kocht man mit 1 Pfd. Salz auf, schäumt es, gießt es erkaltet über das Fleisch, deckt es mit einem Brett zu und beschwert es mit einem Stein. Nach 10 bis 14 Tagen ist das Fleisch brauchbar und kocht 4—5 Stunden.

Hat man eine größere Portion Fleisch einzusalzen, so theilt man es in beliebig große Stücke, reibt jedes wie oben mit Zucker und Salpeter ein und schichtet die noch mit Salz bestreuten Stücke in ein Faß ein, dessen Boden mit Salz bedeckt sein muß. Dann bereitet man eine der Portion entsprechende Lake, gießt sie erkaltet über das Fleisch, beschwert dasselbe und bewahrt es im Keller auf. Soll das Salzfleisch längere Zeit sich gut erhalten so muß die Lake so streng sein, daß ein Ei darin schwimmt.

911. Fleisch rasch einzusalzen, um es schnell zu gebrauchen.

Das Stück Fleisch wird mit etwas Salpeter und Zucker (910) eingerieben; dann kocht man ziemlich scharfe Salzlake und gießt sie, so heiß wie sie vom Feuer kommt, über das Fleisch. In acht Tagen kann man das Fleisch schon kochen; es ist sehr gut und besonders im Sommer zu empfehlen.

912. Rinderzunge einzusalzen.

Die Zungen werden ganz nach 910 eingesalzen und können nach 14 Tagen gebraucht werden.

913. Schinken einzusalzen.

Schweinefleisch wird wie Rindfleisch (910) gesalzen, nur nimmt man etwas mehr Salz dazu und kann es erst nach 4 Wochen benutzen. Soll der Schinken geräuchert werden, so trocknet man ihn ab, näht ihn in alte Leinwand oder Shirting, damit er sauber bleibt und läßt ihn 2—3 Wochen im Rauchfang hängen.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

914. Eine schnelle Art Fleisch und Fische zu räuchern.

Auf 1 Pfd. Glanzruß, der gestoßen werden muß, gießt man 3 Stof gekochtes und wieder kalt gewordenes Wasser. Dieses läßt man 48 Stunden stehen und rührt es oft mit einem hölzernen Löffel um, dann schüttet man 3 Pfd. Kochsalz dazu und läßt es wieder unter öfterem Umrühren 24 Stunden stehen. Dann kann man das wie gewöhnlich gesalzene Fleisch, ganz von der Lake bedeckt, hineinlegen, und, je nachdem es groß ist, 12—24 Stunden darin liegen lassen. Alsdann wird es gut abgetrocknet und in einem luftigen Gemache ganz frei, nicht an eine Wand, aufgehängt, bis es ganz trocken ist. Noch ist zu bemerken, daß die Lauge das Fleisch ganz bedecken muß. Mit Fischen verfährt man auf dieselbe Art. Die Lauge kann, so zubereitet, ein ganzes Jahr benutzt werden.

915. Eier aufzubewahren.

Frische Eier, welche in einer Lösung von 300 Theilen Wasser und 1 Theil Salicylsäure (auf 1 Spann Wasser 2—2½ Loth) eine halbe Stunde lang gelegen haben und sodann an der Luft getrocknet sind, halten sich an einem luftigen Orte in einem Eierhalter 8—10 Monate lang ohne zu verderben.

916. Buttermilch-Käse.

2 Stof frische Kuhmilch wird aufgekocht, zu 4 Stof Buttermilch gegossen, stark umgerührt, in ein Viertel mit einem Zapfen gegossen und so lange stehen gelassen, bis sich der Waddack unten setzt; dann zapft man ihn ab und legt die Milch in einen Beutel zum Ablaufen; sie darf aber nicht zu trocken werden. Dann wird die Milch mit Kümmel und Salz nach Geschmack durchgerührt, zu Käse geformt, mit Distelblättern bedeckt und so ein paar Tage in einen Schrank gestellt, damit die Käse von außen abtrocknen, und zuletzt in's Käsehaus gebracht. Sobald man die Käse zu fett findet, nimmt man anstatt der frischen Milch geschmantete.

917. Knapp-Käse.

Man gießt in ein Geschirr saure Milch und läßt sie an einem warmen Orte stehen, bis sie gehörig gegohren ist und man den Waddack abzapfen kann; dann gießt man 2—3 Stof kochendes Wasser darüber und läßt es verdeckt stehen, bis es kalt geworden ist. Wenn sich nun wieder Waddack gesetzt hat, so zapft man ihn ab, gießt die Masse in einen Beutel und legt ihn unter die Presse,

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

bis die Milch im Beutel völlig trocken ist; dann wird die Milch sehr stark geknetet, Kümmel und Salz nach Geschmack zugelegt, einen Tag verdeckt weggestellt und dann zu Käse geformt, mit Blättern bedeckt, ganz wie 916.

918. Süßmilch-Käse.

Man weicht ein gutes Stück Kalbslarw in Waddack einige Stunden vor Anfertigung des Käses; dann nimmt man 3 Stof frische Milch, gießt sie in einen Grapen, legt die Larw hinein, stellt den Grapen auf Kohlen und läßt ihn so langsam warm werden, bis man sieht, daß die Milch zusammengezogen ist; dann drückt man diese trocken von allem Waddack ab, legt sie in eine durchlöcherte Form oder in einen leinenen Lappen und beschwert sie stark. Der Käse muß 12 Stunden abgepreßt werden und 12 Stunden im Salz liegen. In's Käsehaus stellt man ihn zum Trocknen und wäscht ihn unterdessen fleißig mit Bier.

919. Küchenbutter in Tischbutter aufzubessern.

Einen Tag vor dem Gebrauche wäscht man 1 Pfd. Küchenbutter mit kaltem Wasser aus, gießt wieder frisches Wasser darauf und läßt sie die Nacht über weichen, wäscht sie dann noch einmal aus, gießt alles Wasser ab und rührt sie gut durch; alsdann gießt man 1 Quartier guten süßen Schmant unter fortwährendem Rühren ganz allmälig zu, bis eine Masse wird, und salzt sie mit feinem Tischsalze. — Von 1 Pfd. gewinnt man auf diese Art reichlich $1^1/_2$ Pfd.

920. Aufsatz zum Seifekochen.

Auf 20 Pfd. Talg nimmt man $2^1/_2$ Stof Asche und 1 Lof Kalk, vermischt dieses gut und feuchtet es stark an, so daß es zusammenhält, wenn man es in der Hand drückt. Auf den Boden der Laugenbalge kommt erst der durchlöcherte, mit Leisten beschlagene Boden, darauf eine Schicht handhohes Stroh, alsdann die gemischte Asche, die ordentlich eingetreten werden muß, doch nicht zu fest, so daß man immer die Finger einstecken kann, und oben darauf wieder eine Schicht Stroh; dann wird kochendes Wasser daraufgegossen und auch noch den andern Tag fortgefahren, so daß das Wasser immer über dem Stroh steht. Die Balge muß gleich gut verdeckt werden und so 3 Tage stehen. Will man nun die Seife kochen, so nimmt man auf jedes Pfund Talg 1 Stof Lauge und läßt solches 1 Stunde kochen; alsdann nimmt man auf jedes Pfund $^1/_2$ Stof Lauge, kocht es wieder 3, auch 4 Stunden, und

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

gießt immer während des Kochens etwas starke Lauge zu, damit der Kessel nicht übergeht; hält sie dann die Probe und schäumt sie recht gut, so weicht man auf jedes Pfund eine gute Handvoll Salz und kocht sie noch 1 Stunde; dann wird das Feuer ausgelöscht und 1 Spann Wasser zugegossen, eine gute Weile so stehen gelassen, dann aber ausgeschöpft.

Um zu wissen, ob die Lauge stark genug ist, macht man folgende Probe: Man legt ein Ei in die Lauge, schwimmt es oben, so ist sie gut, im entgegengesetzten Falle muß sie verstärkt werden.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Alphabetisches Register.

A.

	Nr.
Aal blau zu kochen	236
„ in Gallert	237
„ gebratener	238
„ geräucherter	239
„ marinirter	240
Aalsuppe, Lübecker	78
„ mit Obst und Klößchen	77
Abbrühen (blanchiren)	26
Abziehen (legiren)	29
Alexanderkuchen	667
Allerlei, kaltes (Mixed pickles)	895
Ananas, geschwefelt	854
Aniskuchen	713
Anisplätzchen	708
Antonienkuchen	668
Aufmmen	25
Aepfel-Auflauf	639
„ aufzubewahren	867
„ -Charlotte	512
„ -Dumping	509
„ -Kaltschale	100
„ -Kissel	617
„ -Kränze 560.	561
„ „ von saurem Schmant	562
Aepfelkuchen	692
Aepfelmus	505
Aepfelpfannkuchen 563. 564.	565
Aepfelpudding 510.	511
„ kalter 541.	542
Aepfelsaft in Bouteillen	800
„ klarer	799
Aepfel als Salat einzumachen	885
Aepfelscheiben in Zuckersyrup	801
Aepfel im Schlafrock	693
Aepfel-Soufflee	640
Aepfelstrudel, Bömischer	670
Aepfelsuppe	87
Aepfeltorte	669
Aepfel zu trocknen	868
Apfelsinen-Creme	647
„ einzukochen	850
Apfelsinen-Gelee	630
„ -Kaltschale	101
„ -Nachessen	646
„ -Pudding	515
„ „ kalter	543
Aprikosen, geschwefelt	855
Arkas	627
Aspic	122
Auerhahn zu braten	393
Auflauf	638
Ausstreichen von Formen zu Bäckereien 2c.	12

B.

	Nr.
Backen, allgemeine Regeln beim	556
666.	737
Backhähnel, Wiener	359
Baiser-Kuchen	671
Baisers	709
„ gefüllte	710
Barawiken in Butter (900)	898
„ in Essig	896
„ zu salzen	897
„ zu stowen	231
„ zu trocknen	899
Barsen-Suppe	80
Beefsteaks	291
Beestmilch	548
Beeten-Salat	495
„ -Suppe	39
„ „ à la russe	40
Berberitzen aufzubewahren	886
„ -Gelee	803
„ in Zucker	802
Bier-Kaltschale 102.	103
„ -Käse	771
„ -Suppe	99
„ „ mit Milch	121
Birkenwasser	773
Birkhühner zu braten (393)	394
Birnen in Essig	859

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

	Nr.
Birnen-Saft	804
„ zu trocknen	868
Bischof	774
„ -Extract	775
Bischofs-Kuchen	672
Bisquit	673. 675
„ von Kartoffelmehl	674
„ -Plätzchen	711
„ -Pudding	516
Blanchiren (abbrühen)	26
Blanc-manger	644
Blechbüchsen	872
Blinis	566. 567
Blumenkohl	205
„ einzumachen	888
Blutwurst	439
Boeuf à la mode	279
„ mit Trüffeln	280
Bohnen in Blechbüchsen	874
„ -Salat	496
„ mit süßsaurer Sauce	181
„ zu stowen	177
„ getrocknete, zu stowen	180
„ zu trocknen	880
„ Perl-, mit zerlassener Butter	175
Bohnen, Perl-, zu stowen	176
„ Schneide-, zu stowen	177
„ Wachs-	178
„ „ in Blechbüchsen	875
„ weiße, zu stowen	182
Borschtsch	40
„ polnischer	41
Botwinja	58
Bouillon à la jardiniere	33
„ klare	32
„ Kraft-	38
„ für Kranke	37
„ à la reine	34
Brachs mit Biersauce	241
„ in Gallert	242
„ gekochter	243
Braten zu wärmen	3
Bratenknochen, Suppe von	49
Brätlinge einzumachen	909
„ frische, in der Form	152
Bratwurst	438
Braunkohl	206
Brechspargel in Blechbüchsen	877
Brod-Farce	165
Brödchen, gefüllte kleine	133
Brod, geröstetes	132
„ -Pudding, gekochter	518. 519
Brombeeren	805
Broschen (Kalbsmilch)	143
Brühen	26
Brunnenkresse-Salat	497
Bubbert	517
Buchweizengrütze	549
„ dünne	110
„ -Pudding	523
„ „ feiner	524
Burkanen, französisch	184
„ zu stowen	183
„ -Pfannkuchen	568
Butten, gebratene	244
„ gekochte	245
Butter aufzubessern	919
„ braune	399
„ zu Schaum zu rühren	6
„ dünnige	401
„ zerlassene	400
Butterbrod-Pudding	520
Butterflechte	750
Buttergrütze	118
Buttermilch-käse	916
Butterteig	443. 444
„ zu Fruchtkuchen	445
„ Halbmonde von	456

C.

	Nr.
Cacao	776
Cakes englisch	676
Capern-Sauce	402
Carbonade, Kalbs-	316
Carotten (183)	185
Cervelatwurst	436
Champignons in Butter	900
„ in Essig	901
„ -Sauce	403
„ zu stowen (231)	232
„ zu trocknen	902
Charlotte von Aepfeln	512
Chocolade	777
„ -Creme	649. 650
„ -Eis	661
„ -Kuchen	677
„ -Makronen	725
„ -Plätzchen	712
„ -Pudding	525
„ -Suppe	95
Citronen-Aepfeltorte	669
„ -Crème	648
„ -Gelee	631
„ -Kissel	618
„ -Pudding	526
„ „ gekochter	527
„ „ kalter	544

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

	Nr.
Claret-Pudding	545
Compot von frischem Obst	503
Compot von getrocknetem Obst	504
Conserven	872
Corinthen zu waschen	7
Cotelettes, Kalbs-	316
„ Lamms-, (316)	336
„ von Rindfleisch	293
„ schottische	317
Crême, Präpariren der Form	13
„ aus der Form zu stürzen	14
Croquettes v. Hühnerbraten (145)	148
„ aus gebratenem Kalbfleisch	145
„ von Kalbsmilch und Gehirn (145)	146
„ von Kalbsniere	147
Croutons	132
„ mit Hering	137

D.

Dampfnudeln	559
Dill-Sauce	408
Dorsch, gekochter	246
Dünsten	27
Durchlassen	28

E.

Eier aufzubewahren	915
„ gefüllte	128
„ -Gelée zur Suppe	126
„ -Gränpchen zur Suppe	127
Eiergrog	793
Eier zu kochen	125
Eierkuchen	569
Eiermilch	109
„ -Kaltschale	104
Eierpunsch	793
Eier, verlorene	129
Einbrenne	25
Eis, Custer-	662
„ à la Nesselrode	665
Eisenkuchen	713
Eiweiß zu Schnee zu schlagen	11
Elennbraten	391
Endivien-Salat	493
Ente, im Allgemeinen	369
„ zu braten	376
„ wilde, zu braten	377
Entenbraten-Ragout	373. 374
Entensuppe	68
Erbsensuppe, gelbe	54
„ „ mit Eisbein	55
Erbsen	192

	Nr.
Erbsen, grüne in Blechbüchsen	873
„ „ in Bouteillen	878
„ „ mit frischer Butter	186
„ „ mit Krebsen	188
„ „ zu stowen	187
Erbsenpüreesuppe, grüne	69
Erbsen zu trocknen	879
„ getrocknete, russische	191
„ Zucker-	189
Erdbeer-Bowle	778
„ -Eis	657
„ „ mit Schmant	658
Erdbeeren, geschwefelt	856
„ -Saft	806
„ mit Schmantschaum	645
„ -Suppe	90
„ -Syrup	807
Essiggurken	882

F.

Farce von Brod zu Hühnern, Kalkuhn rc.	165
Farce von Fischen	167
„ „ Hühnerfleisch	169
„ „ Kalbfleisch zu Pirogen	171
„ „ Kalbfleisch und Hering	142
„ „ Kalbsbregen	170
„ „ Kalbsmilch	170
„ „ Rindfleisch	172
„ „ gebratenem oder gekochtem Rindfleisch (303)	173
Fastnachtskuchen	760
Feldhühner	397
Ferkel zu braten	349
„ -Gallert	431
„ -Roulade	427
„ -Suppe	56
„ „ süßsauer gekocht	57
Feuerung	1
Filtriren	28a
Fische im Allgemeinen	235
Fisch-Farce	167
„ -Gallert	247
„ -Pastete	473
„ -Plätzchen	248
„ -Pudding	482
Fische zu räuchern	914
Fisch-Suppe, klare, mit Fricandellen	79
„ „ russisch	85
„ zu wärmen	4
Flammeri von Mannagrütze	621
„ „ Reismehl	622.
„ „ Reis- oder Weizenstärke	623

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

	Nr.
Fleisch zu hacken	23
Fleisch-Okroschka	61
„ -Pudding	487
„ -Pudding (falscher Hase)	288
Fleisch zu räuchern	914
„ „ salzen 910.	911
„ „ schmoren	27
Fleischspeisen zu wärmen	3
Flicker-Klops	295
Formen zu verschiedenen Bäckereien auszustreichen	12
Formen auszustürzen	14
„ zu Gelee, Crême, Gallert 2c. zu präpariren	13
Fricassee von Hühnern 361—367	
„ „ Kalbfleisch 332	
„ „ Lammfleisch (332) 338	
Früchte, über das Einmachen derf.	798a
„ „ das Aufbewahren derf.	798b
„ in Blechbüchsen	852
„ in Essigsyrup 859—866	
„ geschwefelt 853—858	
„ in Rum	830
„ in Zuckersyrup 798—851	
Frucht-Gelee	632

G.

Gähren der Säfte	798d
Gailings (gelbe Riezchen)	233
„ einzumachen	904
Galanterieplätzchen	714
Gallert, Fisch-,	247
„ das Präpariren der Formen für denselben	13
Gans im Allgemeinen	369
„ zu braten	370
Gänseabfallsuppe mit Gerstengrütze	66
„ süßsauer gekocht	67
Gänsegallert	432
Gänseleber	372
Gans mit Meerrettig	371
Gänse-Ragout 373.	374
„ „ mit Schnittkohl	375
Gefrorenes, Bereitung desselben	653
„ Säfte zu demselben	832
Gehirnbrödchen	136
Gehirnfarce in Muschelschalen	139
Gehirn, gebackenes	138
Gehirnplätzchen	140
Gelatine	628
„ aufzulösen	10
Gelee, Präpariren der Formen	13
„ aus der Form zu stürzen	14
„ dreifarbiges	637
Gelee für Kranke	629
Gemüse im Allgemeinen	174
„ anzutunmen	25
Gemüse-Conserven 872—877	
Gemüse zu wärmen	4
Gerstengrütze	550
„ dünne	111
Gerstentrank für Kranke	779
Glace, Bereitung desselben	653
Glasiren	18
Glasirschen	819
Gluckwa	798b
Glühwein	780
Graupengrütze	550
Grobbrod-Pudding	521
„ „ mit Aepfeln	513
„ -Torte	678
Grobweizenbrod	743
Grütze, rothe	624
„ saure	119
Grützwurst	435
Gulaschfleisch	301
Gurken, Essig-	882
„ Pfeffer-	883
„ -Salat	494
„ Salz-	881
„ Senf-	884
Guster-Eis	662

H.

Hachee zu Piroggen	171
Hafertrank für Kranke	781
Hafertumm	120
Halbmonde von Butterteig	456
Handschkuchen	696
Hase, falscher (Fleischpudding)	288
Hasen zum Braten vorzubereiten	384
Hasen zu braten	385
Hasenklein	387
Hasen-Pastete	480
„ zu schmoren	386
Hasen-Suppe (Dresdener)	73
„ -Püreesuppe	74
Haselhühner	396
Hecht, blau zu kochen	249
„ gebratener	250
„ gefüllter	251
„ „ (russisch)	252
„ gespickter	253
„ gestowter	254
Hecht-Roulade (russisch)	255
„ -Suppe (80)	81
Hefenklöße	598
Hefenteig zu Piroggen	450

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

	Nr.
Heringe zu reinigen	153
„ Sauce zu denselben	404
„ gebacken	154
„ gefüllte	155
„ marinirte	157
Herings-Fricandellen	156
„ -Pfännchen	158
„ -Sauce zu Suppenfleisch	405
Himbeer-Eis (657)	659
Himbeeren, geschwefelt (853)	857
Himbeer-Kalteschale	105
„ „ russisch	106
„ -Saft	808
„ „ dicker	809
„ -Suppe	90
„ -Syrup	810
Hirsch	388
„ -Braten	391
„ -Hörner	697
„ -Ziemer (390)	392
Hobelspäne 715.	716
Hörnchen	753
Hotch-Potch	193
Hühner, zu schlachten und zu dressiren	357
Hühner, Backhähnel	359
Hühner-Bouillon mit Fricandellen	62
Hühner, junge, zu braten	358
„ -Braten, gefüllter	360
„ „ -Ragout	368
Hühnerfleisch-Farce	169
Hühner-Fricassee	361
„ „ mit Blumenkohl	363
„ „ mit Carri	366
„ „ m. Champignons od. Barawiken	365
„ „ m. grünen Erbsen	364
„ „ mit Krebsen und Spargel	362
Hühner, gestowte 361—367	
Hühner-Pastete (473)	474
„ mit Sardellen	367
Hühnersuppe mit Blumenkohl	64
„ mit Erbsen u. Burkanen	63
„ für Kranke	65

J.

Igel	594
Johannisbeeren, ganze, einzukochen	812
„ geschwefelt	858
„ -Gluckwa 815.	816
„ mit Himbeeren	813
„ -Saft, klarer	811
Johannisbeeren, schwarze	814
„ -Wein	782

K.

Kabeljau (Stockfisch)	256
Kalb einzutheilen	307
Kalbsbraten	308
„ in Buttermilch	309
„ gespickter (309)	310
„ in der Form	312
„ -Ragout	313
„ „ in der Form	314
„ „ in der Schüssel	315
Kalbsbregen-Farce	170
Kalbsbrust, gefüllte	328
Kalbscarbonaden oder Cotelettes	316
Kalbfleisch-Farce	171
„ -Fricassee	332
„ geschmortes	329
„ mit Heringen gespickt	330
„ gestowtes	332
„ mit Sardellen	331
Kalbfleischsuppe	50
Kalbsherzschlagsuppe	51
Kalbsfüße zu braten	324
„ Pudding	488
Kalbskopf	325
Kalbsleber zu braten	327
„ zu schmoren	326
Kalbsmilch (Bröschen)	143
„ gebackene	144
„ Farce	170
Kalbsrücken als falscher Rehbraten	311
Kalbsschnitzel 319.	320
Kalbsstand	628
Kalbssteaks	318
Kalkuhn im Allgemeinen	379
„ zu braten	380
„ mit Fleischfarce	381
„ mit Kastanien	382
„ -Ragout (368)	383
Kalteschale von Aepfeln	100
„ von Apfelsinen	101
„ von Bier	102
„ von Bier und Schmant	103
„ von Eiermilch	104
„ von Himbeeren	105
„ „ „ (russisch)	106
„ von Schwarzbeeren	107
„ von Stachelbeeren	108
Kancel-Brod	754
Kapern-Sauce	402
Karauschen, gestowte	257
Karpfen zu kochen (243)	258

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

	Nr.
Karpfen in Rothwein	259
Kartoffel-Brei	199
„ -Cotelettes	159
„ -Grütze zu bereiten	907
„ -Klöße 599.	600
„ -Kuchen	879
„ -Mehl zu bereiten	907
„ „ -Pudding	532
„ -Pudding 483.	484
„ -Salat	498
„ -Soufflée	200
„ -Suppe	71
Kartoffeln, braune	194
„ fixirte	195
„ gebackene	196
„ gefüllte, gebackene	160
„ geriebene	198
„ gestovte	197
„ Prinzeß-	161
Käse, Bier-	771
„ -Brödchen	134
„ Buttermilch-	916
„ Knapp-	917
„ Süßmilch-	918
Kastanien als Gemüse	203
„ -Purée	204
„ zu rösten	202
Kerbelrüben	222
Kesselbraten	358
Kilo-Strömlinge einzumachen	909
Kirschen in Bouteillen	821
„ in Essig	860
„ gelbe	818
„ geschwefelte	853
„ heile, zu Salaten	820
„ rothe	819
„ -Suppe	91
Kirsch-Kuchen	880
„ -Saft, dicker	817
Kirschschälchen	783
Kissel von verschiedenen Früchten	816
Klären	236
Klops, Vorbereitung des Fleisches	290
„ Fisch-	295
„ gebratener	296
„ geschmorter	297
„ Königsberger	298
„ Ofen-	299
„ Roll-	300
„ Roll-, von Kalbfleisch 321, 322.	323
„ Zwiebel-	294
Klöße oder Klümpchen zu kochen	596
„ mit Aepfeln	597

	Nr.
Klöße, Hefen-	598
„ Kartoffel- 599.	600
„ von Kasemilch	601
„ „ „ (russisch)	602
„ Mandel-	605
„ Wiener-	603
Kluckva in Flaschen	798b
Klümpchen, gebrühte 607.	608
„ „ von süßem Schmant	609
Klümpchen von Kartoffelmehl	610
„ gebrühte, von Kartoffelmehl	611
Klümpchen von saurem Schmant	606
Klunkermus	114
Knapp-Käse	917
Knickebein	785
Kochpuddinge	15
Kohl, Blumen-	205
„ „ einzumachen	888
„ Braun-	206
„ Roßen-	207
„ rothen, zu stoven	208
„ sauren, einzumachen	889
„ „ zu stoven	209
„ Savoyen-, zu stoven	210
„ Weiß-, gedünstet	211
„ „ gefüllter	212
„ „ zu stoven	213
Kohlbirogge, große	466
Kohlpiroggen, kleine	457
Kohl-Salat	499
Kohlrabi mit tummiger Butter	216
„ gefüllter	217
„ zu stoven	215
Kolduny	458
Komm morgen wieder	464
Kopfkäse	429
Kopfsalat	490
„ mit saurem Schmant	491
„ mit Speck	492
Korinthen zu waschen	7
Kraftbouillon für Kinder und Gesunde	38
Kranzbeeren-Kluckwa	823
„ -Saft	822
Krebsbutter	123
Krebse zu sieden	260
Krebs-Pudding	485
„ -Sauce	407
„ -Suppe	86
Kringel ohne Hefe	758
„ gelber	755
„ gesottene	770

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

	Nr.
Kringel, eine vorzügliche Gattung kleiner	763
Kringel, Goldingsche	766
„ Schmant=	764
„ „ eine feinere Gattung	765
Kringel, Zucker= . . 767. 768.	769
Kröpeln mit Hefe	582
„ von saurem Schmant	583
Kulebjaka (große russische Pirogge)	465
Kümmelkuchen, großer	756
„ kleine	757
„ ohne Hefe	758
Kürbis einzumachen . . . 861.	862
„ =Pfannkuchen	581
„ =Suppe	112
Kwas	786

L.

Lachs einzusalzen	908
„ mit Carotten oder Erbsen	264
„ gebratener	262
„ gekochter	261
„ gestowter	263
„ =Mayonnaise	265
„ =Pirogge . . . . 467.	468
Lammfleisch	333
„ mit verschiedenem Gemüse (193)	340
Lammfleisch=Fricassee (332)	338
„ gestowtes, mit Kohlrabi (332)	339
„ =Ragout (313)	341
„ =Suppe mit Graupen und Kartoffeln	52
Lammsbraten	334
„ wie Wild	335
Lammscotelettes (316)	336
Lammsköpfe	342
Lammsrücken wie Wild	335
Lammsteaks (318)	337
Leberpastete	475
„ mit Haselhühnern	476
Leberwurst	433
„ süße	434
Legiren (abziehen)	29
Liebesäpfel aufzubewahren	870
„ einzumachen	869
„ =Sauce	420
Limonade, rothe	788
„ weiße	787
Linsen	221
Lullibjaka, russische Pirogge	469

M.

Maccaroni=Pudding	486
Maitrank	789
Makronen	723
„ bittre	724
„ Chocolade=	725
„ =Eis	663
„ =Torte	681
Mandelbrod	749
Mandel=Gelee	635
„ =Häufchen	726
„ =Klöße	605
„ =Milch	790
„ =Plätzchen	727
Mandeln zu stoßen	8
Mandelraute . . . . 682.	683
Mannagrütze, dicke	551
„ dünne	113
„ in Wasser (Buttergrütze)	118
Manna=Klümpchen	615
„ =Kuchen	684
Maraschino=Eis	664
Marzipan	728
Mayonnaisen=Sauce . . . 409.	410
Meerrettig zu Fischen, Gallert ꝛc.	412
„ =Sauce zu Suppenfleisch	411
Mehlklümpchen	604
Mehl=Pudding	531
Melonen in Essigsyrup	863
Messingkessel	24
Meth	791
Mettwurst	438
Milch=Gelee	636
„ =Kissel	619
„ =Pudding . . . . 533.	538
Milchsuppe mit Buchweizengrütze	110
„ mit Gerstengrütze	111
„ mit Klößen	115
„ mit Kürbis	112
„ mit Mannagrütze	113
„ mit Nudeln	115
„ mit Reis	116
„ mit Sago	117
Mince pies	481
Mixed-pickles	895
Mock-turtle-Soup	36
Mohn=Hörnchen	753
„ =Stollen	752
„ =Stritzel	752
Mohrenköpfe	595
Morchel=Sauce	413
Morcheln zu stowen	234
„ zu trocknen	903

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

	Nr.
Mürbteig . . . . . 446.	447
„ leichter	448

N.

Napfkuchen	747
Neunaugen zu braten	266
„ zu mariniren . . .	267
Nierenbröbchen	135
Nierenfett	22
Nudeln, einfache	557
„ feine	558
„ Dampf-	559
Nudel-Pudding	534

O.

Oblaten . . . . . 717.	718
Obstsuppe von frischem Obst . .	88
„ von getrocknetem Obst	89
Ochsenaugen	130
Ochsenschwanzsuppe (Ox-tail-Soup)	35
Ochsenzunge mit brauner Sauce	304
Ofengrütze	552
„ russische	553
Ofen-Klops	299
Omelette aux confitures . . .	570
„ aux fines herbes . .	571
„ soufflée	572
Ox-tail-Soup	35

P.

Palten . . . . . 441.	442
Panieren	30
Paradiesäpfel in Essig	864
„ in Zucker	865
Pastete, Mince pies	481
Pasteten, kleine	455
„ Rastegai	460
Pastete, Soljanka	478
Pastillen (832)	824
Pelmenien mit Pilzen	459
Perlbohnen mit geschmolzener Butter	175
Perlbohnen zu stowen	176
Petersilie, gebackene	150
„ zu trocknen	893
Petersilienblatter, grüne, im Winter	890
Pfannkuchen, Berliner	577
„ dünne, von saurem Schmant . . .	574
Pfannkuchen, große dünne . . .	573
„ englische	575
„ von Kartoffelmus .	580
Pfannkuchen, kleine	576
„ „ v. feiner Grütze	579
„ „ von Kürbis .	581
„ „ aus Manna-grütze . .	578
Pfeffergurken	883
Pfefferkuchen	704
„ Berliner	706
„ Thorner	705
„ weiche	707
Pfeffernüsse, braune	734
„ weiße	735
„ feine weiße . . .	736
Pfirsiche	828
Pflaumen-Auflauf	641
„ aufzubewahren . . .	871
„ heil einzukochen . .	827
„ gebackene	506
„ -Kuchen	685
„ -Saft, einfacher . .	826
„ „ gelber . . .	825
„ -Suppe	92
Pillaw, orientalische Speise . .	378
Pilzensuppe mit Grauben (russisch)	59
Pilzfarce in Muschelschalen . .	151
Piroggen im Ofen zu backen . .	452
„ einfache kleine . . .	453
„ feine	454
„ zu kochen	451
Pirogge, große, mit Kohl gefüllt	466
„ „ russische, Kulebjaka	465
„ mit Lachs . . . 467.	468
„ russische, Lullibjaka .	469
„ mit Pilzen	471
„ mit Pilzen und Visiga	472
„ mit Visiga	470
Plätzchen von gebratenem Fleisch	303
„ leichte	719
„ die schnell zu bereiten sind	720
Plum-Pudding	535
Pomeranzen	851
Presse	16
Preßkopf	430
Prinzeßkartoffeln	161
Puddinge, allgemeine Bemerkungen	508
Pudding, gebrühter . 528. 529.	530
„ von Kalbsfüßen . . .	488
„ Koch-	15
„ von Rindfleisch . . .	487
„ von saurer Milch . .	538
„ von saurem Schmant .	539
„ gekochter, von saurem Schmant	540
Punsch	792

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

	Nr.
Punsch Eier-	793
„ schwedischer	794
„ Torte	686

Q.

Quappen-Suppe (80)	83
Quittensaft	829

R.

Ragout von Entenbraten . 373.	374
„ feines, in Muscheln . .	141
„ von Gänsebraten . 373.	374
„ „ „ mit Schnittkohl . .	375
„ „ Hühnern	368
„ „ Kalbsbraten	313
„ „ „ in der Form	314
„ „ „ in der Schüssel	315
„ „ Kalkuhn (368)	383
„ „ Lammfleisch (313)	341
„ „ Rinderbraten	289
„ „ Zunge	306
Rassolnik	48
Rastegai, kleine Pasteten	460
Rauchfleisch	914
Rebhühner (396)	398
Reh	388
Rehbraten	389
Rehrücken (386)	390
Reh-Suppe.	75
Rehziemer (386)	390
Reibbrod-Klümpchen	612
„ -Pudding	522
Reine-claude in Rum	831
Reis, dicker	554
„ kalter, in der Form	149
„ Maltheser-	625
„ -Milchsuppe	116
„ -Pudding	536
„ Rum-	626
„ in Wein für Kranke	98
Remoladen-Sauce	414
Rhabarber-Kissel	620
„ -Mus	507
Riezchen-Salat	502
„ zu salzen (897)	905
Rinderbraten (Roastbeef)	278
„ -Ragout	289
Rinderbrust zu braten	281
Rinderhäschen	282
Rinderzunge einzusalzen	912
Rindfleisch im Allgemeinen	276
„ Cotelettes	293
Rindfleisch einzusalzen . . 910.	911
„ -Farce	172
„ zum Klops vorzubereiten	290
„ mit Meerrettigsauce (42)	283
„ Plätzchen	302
„ auf polnische Art . .	285
„ -Pudding . . 288.	487
„ mit Reis	284
„ -Saucen	277
„ -Steaks	292
Rindfleischsuppe mit Gemüse .	42
„ mit Grünwerk .	43
„ mit Reis und Fricandellen . .	45
„ mit Weißkohl .	44
Rippsper	348
Ris à la Malte	625
Risoll . . . . . 162.	163
Ritter, arme	593
Roastbeef	278
Roggenbrod, grobes	738
„ süßes	739
Rollklops	300
„ von Kalbfleisch 321. 322.	323
Rosenkohl	207
Rosinen zu waschen	7
„ -Brod	749
Rothkohl zu stowen	208
„ -Salat	499
Roulade, Ferkel-	427
„ Hecht-	255
„ von Schweineschwarte	428
Rüben, Kerbel-	222
„ Teltower	223
Rührei	131
Rühren, über das	5
Rum-Früchte	830
„ -Pudding, einfacher	546
„ „ feiner	547
„ -Reis	626

S.

Safte, das Aufbewahren derselben	798c
„ Einkochen derselben	798a
„ in Flaschen	798b
„ Gähren derselben	798d
„ zu Gefrorenem, Saucen 2c.	832
„ Verzuckern derselben	798e
Saft-Eis von Schaum	660
„ -Saucen	423
Sago-Milchsuppe	117
„ -Pudding	537
„ -Suppe, einfache	96

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

	Nr.
Sago-Suppe mit Wein	97
Salate im Allgemeinen	489
Salzgurken	881
Sandart	268
Sandtorte	687
Sardellen-Butter	124
" -Sauce	417
" " kalte	418
Saucen im Allgemeinen	277
" das Anrummen derselben	25
" heiß zu halten	29
Sauce zu Heringen	404
" holländische	406
" zu Rinderbraten	415
" saure, zu kaltem Braten	416
Sauerampfer einzukochen	891
Sauerbraten	287
Sauerkohl einzumachen	889
" zu stowen	209
" -Pastete	477
Sauerkohlsuppe, klare, mit Fricandellen	47
Sauerkohlsuppe mit Rindfleisch	46
Savoyenkohl zu stowen	210
Schälchen, Kirsch-	783
" aus Kornbranntwein	784
Schaum-Eis	656
" -Plätzchen	732
Schellbeeren	883
Schildkrötensuppe (Mock-turtle-Soup)	36
Schinken zu backen	351
" zu braten	352
" einzusalzen	913
" zu kochen	350
" -Steaks	353
Schleie, gestowte	269
" -Suppe (80)	82
Schmant-Gelee	636
" -Kalteschale	103
" -Kissel	619
" -Kringel, eine feinere Gattung	765
" -Kringel, ohne Hefe	764
" -Kuchen 688.	700
" -Pudding 539.	540
" " mit Aepfeln	514
Schmantschaum	643
Schmorbraten	286
Schmoren	27
Schnecken	759
Schnee, amerikanischer	642
Schneeballen	702
Schneidebohnen zu stowen	177

	Nr.
Schnepfen zu braten	395
Schnittkohl, gefüllter (217)	220
" auf russische Art	219
" zu stowen (184)	218
Schnittkuchen	689
" kleine	729
Schnitzel, Kalbs-	319
" von gebratenem Kalbfleisch	320
Scorzonere (Schwarzwurzel)	224
Schwarzbeeren	834
" -Kalteschale	107
" -Suppe	93
Schwarzwurzel (Scorzonere)	224
Schweinebraten	346
" wie Kalbsbraten	347
Schweinefleisch	345
Schweinshäschen	354
Schweinskopf, geräucherter	355
" wie Wildschweinskopf	356
Schweins-Rippsper	348
Schwertbohnen zu stowen	177
Seife zu kochen	920
Sellerie-Salat	500
Senf, englischer	20
" Sareptaer	21
Senfgurken	884
Senfsauce, kalte	419
Sherry Cobbler	795
Soda-Kuchen	690
Soja	906
Soljanka, Moskauer	478
Sorbet	796
Spargel	225
" in Blechbüchsen	876
" Brech-, in Blechbüchsen	877
" -Salat	501
Speckkuchen	463
Speise, empfehlenswerthe kalte	652
Spiegeleier	130
Spinat-Pudding 227.	228
" " mit Pfannkuchen	229
Spinat zu salzen	892
" zu stowen	226
" zu trocknen	893
Stachelbeeren in Bouteillen 839.	840
" ganze, einzukochen	838
" -Kalteschale	108
" -Kluckva 836.	837
Stachelbeersaft, rother	835
Stachelbeersuppe	94
Steaks, Kalbs-	318
" Lamms- (318)	337

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

	Nr.
Steaks von Rindfleisch	292
„ von Schinken	353
Stinte, gebacken	271
„ gekochte	270
Stockfisch	272
„ (Kabeljau)	256
Stollen, Dresdener	751
„ Mohn=	752
Stopf=Kuchen	760
Strickbeerensaft	841
„ klarer 842.	844
„ klarer, mit Birnen	843
Strickbeerensalat	845
Strizel, Mohn=	752
Strömlinge, gebratene	274
„ gekochte	273
Suppen im Allgemeinen	31
„ anzunehmen	25
Suppe von Bratenknochen	49
Suppe, französische	70
„ heiß zu halten	29
„ legirte	72
„ polnische kalte	60
„ von geräuchertem Schaf= fleisch	53
„ zu wärmen	2
Süßmilch=Käse	918
Süßsauerbrod	740
„ mit Hefe	742
„ mit Sauerteig	741

T.

Taimchen, (junger Lachs)	261
Tausendjahrsplätzchen 721.	722
Teig, vorzüglicher zu Pirogen	449
Tomaten aufzubewahren	870
„ einzumachen	869
„ =Sauce	420
Topfgrütze, russische	555
Trichterkuchen	703
Trüffel=Sauce	421
Tutti-frutti (Gelée)	634
Tutti-frutti (Saft)	846

V.

Vanille=Eis	654
„ „ mit Früchten	655
„ =Sauce	424
„ zu stoßen	9
Verzuckern der Säfte	798e
Vinaigrette	164
Vogelbeeren aufzubewahren (886)	887
Vogelbeer=Gelee	847
„ =Saft in Flaschen	848

W.

Wachsbohnen	178
„ in Blechbüchsen	875
Waffeln zu backen	584
„ eine vorzügliche Art	586
„ Butter=	587
„ Hefen=	588
„ holländische	589
„ Reis=	590
„ von saurem Schmant	585
„ Zucker=, kalt zu essen	591
Waremki	461
Warmbier	772
Wärmen von Fischen und Gemüsen	4
„ von Braten	3
„ von Suppen	2
Wasserblasen	592
Watruschki	462
Weib, altes	748
Wein=Crême	651
„ =Gelée	633
„ „ mit frischen Früchten	634
„ =Sauce 425.	426
Weißbrod, einfaches	745
„ einfaches, in der Form	746
„ sehr einfaches	744
Weißbrodklümpchen zur Suppe	613
„ gebrühte	614
Weißkohl, gedünstet	211
„ gefüllter	212
„ =Pudding	214
„ zu stowen	213
Weizenbrod, grobes	743
Wengallen, gestowte	275
„ =Suppe (80)	84
Wild=Pastete	479
„ =Püreesuppe	76
Wurst, geräucherte Lübeckische	437

Z.

Zelten, Wiener	733
Zickelbraten	343
Zickelköpfe (342)	344
Zimmt=Brod	754
Zucker abzubrennen	19
„ gebrannter	17
„ =Glasur	18
Zuckerjus	17
Zuckerkringel 767.	768

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

	Nr.
Zuckerkringel mit Mandeln	769
Zuckernüsse, rothe	731
„ weiße	730
Zuckerschoten	189
Zuckersyrup	797
Zuckerwaffeln, kalt zu essen	591
Zunge einzusalzen	912
Zungengericht	305
Zungen-Ragout	306
Zungenwurst	440
Zwetschen als Compot	849
Zwetschen in Essig	866
„ -Kuchen	685
Zwiebacken, lange	762
„ kleine runde	761
Zwiebel, gefüllte	230
„ grüne	890
Zwiebeln, kleine, in Essig	894
Zwiebel-Klops, englischer	294
„ -Sauce	422

Fürstlich priv. Hofbuchdruckerei (S. Müller). Rudolstadt.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Im Verlage von **N. Kymmel** in **Riga** sind erschienen:

Haushaltungsbuch (Formular zur Buchführung).

Ausgabe A. für den Haushalt. geb. Preis 1 Rbl.
„ B. für den Hausherrn. „ „ 1 Rbl.
„ C. für die Hausfrau. „ „ 1 Rbl.

Huther's Reductions-Tabellen der russischen Gewichte, Maaße und Münzen. Ein Handbuch zur Vergleichung der Gewichts-, Maaß- und Münz-Verhältnisse europäischer und außereuropäischer Staaten mit denen des russischen Reiches. Vierte Auflage. geb. 3 Rbl.

Anleitung für den Landmann sich und seine Hausgenossen bei Erkrankungen richtig zu behandeln. 2 Hefte. 60 Kop.

Klemm, K., Die ärztliche Massage und das Heilturnen. Mit Abbildungen. 1 Rbl. 20 Kop.

Pawlowsky's deutsch-russisches Wörterbuch. Dritte umgearbeitete Auflage. geh. 8 Rbl., in Halbfranzband 9 Rbl.

—— **russisch-deutsches Wörterbuch.** Zweite umgearb. Auflage. geh. 5 Rbl. 60 Kop., in Halbfranzband 6 Rbl. 50 Kop.

Ulmann, C. C., Lettisch-deutsches Wörterbuch. geh. 1 Rb. 20 Kop.

—— und **Brasche, G., Deutsch-lettisches Wörterbuch.** geh. 4 Rbl. 60 Kop.

library
http://larec.songkino.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/