

Tante mite's
Kochbuch

Bad Pyrmont
Sommer 1925

I.

Suppen.

1. Fleischsuppe. Zutaten: $1\frac{1}{2}$ Pfd. Querrippe, 3 Ltr. Wasser, 1 Stück Selleriewurzel, $1\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz. — Das Fleisch wird gewaschen in einen gut schließenden Topf getan, das Wasser und alle Zutaten daran. Aufkochen lassen, nicht schäumen, dann zurücksetzen und ganz langsam 3—4 Stunden ziehen lassen, das Fleisch herausnehmen und die Brühe durch ein feines Haarsieb passieren. Wieder in einen sauberen Topf tun, mit etwas Maggi abschmecken und bis zum Gebrauch hinsetzen, die Suppe muß ganz klar sein und darf nicht wieder aufkochen.

2. Ochsenschwanzsuppe. Zutaten: 1 Ochsenchwanz, 1 Pfd. Rindfleisch, Suppenwürze, 1 Lorbeerblatt, 2 Kellenköpfe, 1 Zwiebel, 6 Pfefferkörner, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, 2 Löffel Mehl, $1\frac{1}{2}$ Glas Madeira, 3 Ltr. Wasser. — Der Ochsenchwanz wird in Stücke von 4 cm Länge geschlagen. Das Rindfleisch in Stücke geschnitten. Beide Teile in etwas Butter in einer Pfannkuchenspfanne braun gebraten, dann in einen Topf getan, 3 Ltr. Wasser, sämtliches Gewürz und etwas Salz darauf, 4 Stunden langsam kochen. Nun macht man von dem Rest der Butter und dem Mehl eine schöne Mehlschwitze, gießt die durchgeseibte Suppe dazu und läßt sie noch $\frac{1}{2}$ Stunde gut durchkochen, dann wird sie durch ein Haarsieb passiert, mit Maggi und $1\frac{1}{2}$ Glas Madeira abgeschmeckt, die Ochsenchwanzstücke hineingelegt und bis zum Gebrauch heißgestellt, darf nicht wieder kochen.

3. Windsoruppe. Zutaten: 3 Pfd. Knochen, Suppengewürz, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, 2 Löffel Mehl, 3 Ltr. Wasser, $\frac{1}{2}$ Pfd. Makkaroni, Bratensaucenreste, etwas Salz. — Von den Knochen, Suppengewürz und dem Wasser wird

eine Suppe gekocht, 3 Stunden, und durch ein Haarsieb passiert, von Butter und Mehl eine braune Mehlschwitze gemacht, und mit der Suppe verdünnt, Reste von Bratensauce daran tun, 3 cm lange in Salzwasser gargekochte Maffaroni daran tun.

4. Mocturlesuppe. Zutaten: $\frac{1}{2}$ abgebrühter Kalbskopf, Suppengewürz, 2 Lorbeerblätter, 2 Keltenköpfe, 8 Pfefferkörner, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, 2 Löffel Mehl, 2 Glas Madeira, 3 Ltr. Wasser. — Der Kalbskopf wird in 4 Teile geteilt mit allen Gewürzen, Wasser und etwas Salz in einen Topf getan und solange gekocht, bis das Fleisch vom Kalbskopf gar ist, zirka $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden. Von Butter und Mehl eine braune Schwitze gemacht, die Brühe vom Kalbskopf daran gesiebt. Alles noch $\frac{1}{2}$ Stunde kochen lassen. Dann durch ein feines Haarsieb gegossen. Mit Maggi und Madeira abgeschmeckt. Das Fleisch in kleine viereckige Stücke schneiden, a Person 2 Stückchen in die Suppe legen.

5. Suppe Königin. Zutaten: 1 Suppenhuhn, 1 Pfd. Kalbsbein, Suppengewürz, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, 2 Löffel Mehl, 2 Eigelb, Salz. — Das Suppenhuhn und das in Stücke geschlagene Kalbsbein wird mit 3 Ltr. Wasser und dem Gewürz 3—4 Stunden gekocht. Von Butter und Mehl wird eine weiße Mehlschwitze gemacht, mit der durchsiebten Suppe verdünnt, und $\frac{1}{2}$ Stunde noch kochen lassen, dann durch ein feines Haarsieb passiert und kurz vor dem Anrichten mit 2 Eigelb abgerührt und etwas feingewiegtes Hühnerbrustfleisch hineingetan. Darf nicht wieder kochen.

6. Blumentohlsuppe. Zutaten: 1 mittelgroßer Blumentohl, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, 2 Löffel Mehl, 2 Eigelb, Salz. — Der Blumentohl wird in reichlich Wasser gekocht, zirka $2\frac{1}{2}$ Ltr. ungefähr $\frac{3}{4}$ Stunde. Eine weiße Mehlschwitze gemacht und mit dem Blumentohlwasser verdünnt. Durch ein Haarsieb gegossen, mit 2 Eigelb abgerührt und mit Maggi abgeschmeckt, kleine Blumentohlstücke in die Suppe hineinlegen.

7. Spargelsuppe. Zutaten: 2 Pfd. Spargel, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, 2 Löffel Mehl, 2 Eigelb, Salz. — Der Spargel wird geschält und in Stücke geschnitten. In 3 Ltr. Wasser und etwas Salz gargekocht. Von Butter und Mehl eine weiße Mehlschwitze gemacht und

mit Spargelwasser verdünnt durch ein Haarsieb passiert. Im letzten Augenblick mit 2 Eigelb abgerührt, mit Maggi und etwas Muskatnuß abgeschmeckt. Dann die Spargel in die fertige Suppe hineingelegt.

8. Tomatensuppe. Zutaten: Bratentnochenreste oder 2 Pfd. frische Knochen vom Schlachter, $1\frac{1}{2}$ Pfd. Tomaten oder 1 Pfd. Dose Tomatenpüree, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, 2 Löffel Mehl, 3 Ltr. Wasser. — Die Knochen werden mit dem Wasser und etwas Salz 2 Stunden gekocht, dann passiert, von Butter und Mehl eine helle Schwitze gemacht, mit der Bouillon verdünnt. Zuletzt gibt man das Tomatenpüree oder die durch ein Sieb passierten Tomaten dazu, schmeckt alles mit Maggi und Zuder ab. Entweder tut man etwas vorher körnig gekochten Reis in die Suppe oder gibt in Butter und Zuder geröstete Brotwürfel dabei.

9. Kartoffelsuppe. Zutaten: 2 Pfd. geschälte Kartoffeln, Ochsenbratentnochen, Suppengewürz, 1 eigroß Butter, Salz. — Der Ochsenbratentnochen wird mit Suppengewürz 2 Stunden gekocht, durch ein Sieb passiert, die geschälten und in Scheiben geschnittenen Kartoffeln hineingetan, noch 1 Stunde gekocht, durch ein Sieb gegeben und mit Salz und Maggi abgeschmeckt.

10. Korbelsuppe. Zutaten: Für 10 Pf. Korbel, Kalbsbratentnochen oder 2 Pfd. frische Knochen, Salz, 1 Löffel Mehl, 1 eigroß Butter. — Die Knochen werden mit $2\frac{1}{2}$ Ltr. Wasser und Salz 2 Stunden gekocht, durch ein Sieb gegeben. Von Butter und Mehl eine helle Schwitze gemacht, mit der Bouillon verdünnt, dann der ganz fein und gut gewaschene Korbel dazugegeben, einmal aufkochen lassen und zurückgestellt. Man gibt kleine, in Butter und Zuder geröstete Brotwürfel dazu oder a Person ein verlornes Ei.

11. Linsen-, Erbsen- oder Bohnensuppe. Zutaten: Je 1 Pfd. Linsen, Erbsen oder Bohnen, Sellerie, Wurzeln und Porree, Salz, 1 Stück Schinentnochen oder $1\frac{1}{2}$ Pfd. Rindfleisch. — Die Hülsenfrüchte werden abends eingeweicht, der Schinentnochen abends in Wasser gelegt. Schinentnochen oder Fleisch wird mit 3 Ltr. Wasser, dem Suppentraut und dem Pfd. Hülsenfrüchte zu Feuer gesetzt, 3 Stunden langsam kochen lassen. Dann das Fleisch herausgenommen, die Suppe durch ein Sieb

passiert, so daß sie schön sämig wird, kleine Schinken- oder Fleischstücke hineingelegt.

12. Graupensuppe. Zutaten: Hammelbratenknochen, $\frac{1}{2}$ Pfd. mittel Graupen, Suppentraut, Salz. — Die Hammelknochen werden in Stücke geschlagen, mit $2\frac{1}{2}$ Ltr. Wasser zu Feuer gesetzt, mit Graupen und Suppentraut $2\frac{1}{2}$ Stunden gekocht. Die Knochen herausgenommen, die Suppe passiert, $\frac{1}{2}$ Eßlöffel von den gekochten Graupen darangetan mit Maggi gekocht, abgeschmeckt.

13. Grünlernsuppe. Zutaten: Jrgend ein Bratenknochen oder 2 Pfd. frische Knochen, $\frac{1}{4}$ Pfd. Anorrs Grünlern, 2 Eigelb, Salz. — Bratenknochen oder frische Knochen werden mit $2\frac{1}{2}$ Ltr. Wasser 2 Stunden gekocht, dann durchgegeben, Grünlern mit etwas erkalteter Bouillon angerührt und mit dem Rest der Bouillon verdünnt, $\frac{1}{2}$ Stunde kochen lassen, dann mit dem Eigelb abgerührt und direkt in die Suppenterrine passiert.

14. Haferfleischsuppe. Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfd. Hafergrütze, $\frac{1}{2}$ Eigröß Butter, Salz, $2\frac{1}{2}$ Ltr. Wasser. — Hafergrütze wird mit dem Wasser $1\frac{1}{2}$ Stunde ganz langsam gekocht, durch ein Sieb passiert, Butter und Salz daran gegeben. Man gibt $\frac{1}{8}$ Pfd. Sultaninen, die vorher in Wasser gekocht sind, mit dem Wasser daran und wenn man die Suppe recht süß liebt, noch etwas Zucker, nach Geschmack dazu. Für Kranke macht man sie ebenso, nur ohne Rosinen und Zucker, auch keine Butter, und nimmt natürlich für eine Person entsprechend weniger. Ist der Magen nicht zu schlecht, kann man die Suppe auch mit Bouillon oder Maggi abschmecken.

15. Weißweinsuppe. Zutaten: $\frac{1}{4}$ Pfd. Perlsago, $\frac{1}{2}$ Fl. Roselwein, etwas Zitronenschale, 1 Eigelb $1\frac{1}{2}$ Ltr. Wasser, Zucker nach Geschmack. — Der Sago wird mit dem Wasser 20 Minuten langsam gekocht, dann kommt der Wein, Zitronenschale und Zucker nach Geschmack daran, nicht wieder kochen lassen. Im letzten Augenblick mit dem Eigelb, welches mit einem Eßlöffel kalten Wassers eben gerührt ist, legiert und gleich zu Tisch gegeben.

16. Rotweinsuppe. Zutaten: $\frac{1}{4}$ Pfd. Perlsago, $\frac{1}{2}$ Fl. Rotwein, Zucker, Zitronenschale, $1\frac{1}{2}$ Ltr. Wasser. — Wird genau wie die Weißweinsuppe gemacht ohne Ei.

17. Früchsuppen von Saft. Zutaten: $\frac{1}{4}$ Pfd. Perlsago, $1\frac{1}{2}$ Ltr. Wasser, $\frac{1}{3}$ Weinflasche Saft. — Das Wasser und der Perlsago wird 20 Minuten gekocht, dann Kirsch-, Himbeer- oder Johannisbeer-saft dazu. Man serviert Zwiebad dabei oder Eiweißlöße.

18. Frische Zwetschensuppe. Zutaten: 2 Pfd. Zwetschen, 2 Ltr. Wasser, Zucker, Zitronenschale, $1\frac{1}{2}$ Eßlöffel Mondamin. — Die Zwetschen werden in dem Wasser weich gekocht, dann passiert, Mondamin mit etwas Wasser angerührt, zu der kochenden Suppe getan, einmal aufkochen lassen, mit Zucker und ein bißchen abgeriebener Zitronenschale abgeschmeckt. Die Zwetschen werden mit den Kernen gekocht, von circa 6 Zwetschen zieht man die Haut ab, entkernt sie und legt sie in die fertige Suppe.

19. Apfelsuppe. Zutaten: 3 Pfd. Apfel, $2\frac{1}{2}$ Ltr. Wasser, $\frac{1}{8}$ Pfd. Perlsago, Zucker, Zitronenschale. — Die Äpfel werden geschält, halbiert und ein schönes Apfelmus davon gekocht. Sago und Wasser werden zusammen weich gekocht, das passierte Apfelmus dazu getan, mit Zucker und Zitronenschale abgeschmeckt.

20. Kirchsuppe. Gen. wie Zwetschensuppe.

21. Bidbeeren- oder Heidelbeeren-suppe. Zutaten: 2 Pfd. Bid- oder Heidelbeeren, $\frac{1}{2}$ Ltr. Wasser, Zucker, $1\frac{1}{2}$ Eßlöffel Mondamin. — Wasser und Bidbeeren werden zusammen gekocht, dann passiert. Der Mondamin mit etwas Wasser angerührt und zu der kochenden Suppe getan. Vorher hat man etwas heile Bidbeeren in die Suppenterrine getan. Man gibt Zwiebad oder Schwamm-löße dazu.

22. Griechsuppe. Zutaten: Reste von Bratenknochen oder 2 Pfd. frische Knochen, am besten Kalb, 3 Ltr. Wasser, Suppentraut, $\frac{1}{8}$ Pfd. feinen Griech, Salz. — Die Knochen werden mit dem Wasser und Suppentraut 2 Stunden gekocht, passiert und wenn die Suppe wieder kocht, langsam der Griech hineingeträufelt und kochen bis der Griech gar ist, circa 5 bis 10 Minuten.

23. Milchsuppe. 2 Ltr. Milch werden aufgekocht, dann macht man mit $\frac{1}{4}$ Pfd. Reismehl oder Maizena (in Wasser angerührt) dazu und läßt es ordentlich durchkochen. Zuletzt mit Zucker abgeschmeckt und ein kleines

Stückchen Butter hineingetan, auch ein Atom Salz, nur nicht zuviel, daß man es nicht durchschmeckt.

24. Wildsuppe. Die Knochen von einem Hasen oder einer Rehleule werden in kleine Stücke gehackt, 2 Zwiebeln, 4 Nellenköpfe, 15 Pfefferkörner, 2 Lorbeerblätter, 1 Stück Porree, 2 gelbe Wurzeln darangetan und langsam 2 Stunden mit $1\frac{1}{2}$ Ptr. Wasser gekocht, dann passiert. Jetzt macht man von einem eigroß Butter und $1\frac{1}{2}$ Eßlöffel Mehl eine braune Mehlschwitze, verdünnt sie mit der Bouillon, läßt sie noch mal $\frac{3}{4}$ Stunde langsam kochen, damit das Mehl den Mehlgeschmack verliert. Kurz vor dem Anrichten wird sie passiert, mit Maggi, $\frac{1}{2}$ Glas Madeira oder Sherry und wenn nötig etwas Salz abgeschmeckt, von einem hartgekochten Ei kleine Stückchen hineingelegt und serviert.

25. Frische Erbsensuppe. Man nimmt 2 Pfd. frische, nicht zu kleine Erbsen, palt oder krüllt sie aus, kocht sie mit einem Stück Schinkenknöchel oder 1 Pfd. Rindfleisch, bis sie gar sind, mit Wasser bedeckt $1\frac{1}{2}$ Stunde. Nimmt das Fleisch heraus, rührt die Erbsen mit der Bouillon durch ein Sieb, behält einige Erbsen zurück, die man nachher in die Suppe gibt, und schmeckt sie mit Maggi und Zucker ab. In Würfel geschnittenes Weißbrot wird in Butter und etwas Zucker in der Pfanne geröstet und dazu serviert. Man kann auch Schwammstücke dazu geben.

26. Hamburger Naluppe. Einen Schinkenknöchel schlägt man in Stücke, wässert ihn eine Nacht, legt ihn in einen Topf, gießt 6 Ptr. Wasser darüber und kocht davon eine schöne, kräftige Bouillon. — Man nimmt 4 Tassen ausgepaltete Erbsen, 4 Tassen in Würfel geschnittene Wurzeln, kocht sie in einem Extratopf mit etwas Schinkenbrühe gar. Nun geht man an die Bereitung der Kalträuter. Thymian, Majoran, Estragon, Dill, Petersilie, Tripmadam, etwas Sauerampfer, Kerbel, Sellerieblatt, Porree. Sie werden tüchtig gewaschen, von den Stielen befreit und müssen nach Entfernung derselben noch 2 Hände voll sein. Sie werden durch die Fleischmaschine getrieben oder ganz fein gehackt, in einen Extratopf getan, etwas Schinkenbrühe darauf und $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht. Jetzt wird die Schinkenbrühe durchgeseiht, das Fett oben abgenommen, in einen Topf

getan. Darin ein gehäufter Löffel Mehl fein verrührt und mit der Schinkenbrühe verrührt. Dann kommen die Erbsen, Wurzeln, Kalträuter, alles mit der Brühe, dazu. Es muß eine schlante Suppe sein. Dann wird die Suppe abgeschmeckt mit Essig, Zucker und eventuell Salz. — Angerichtet wird die Suppe mit Mehlklößen (siehe Seite 40). Dabei gereicht wird eine Schüssel gekochter kalter Birnen und gekochter, in Stücke geschnittener Nal (siehe Seite 13). Man kann auch die Nale fortlassen, dann nennt man sie verlorene Naluppe.

II.

Fische.

Alle Fische müssen sehr heiß serviert werden.

1. Gebratene Rotzungen. 2 Pfd. Rotzunge werden von beiden Seiten von der Haut befreit, ausgenommen, der Kopf abgeschnitten, die Flossen und der Schwanz mit der Scheere abgeschnitten, gut gewaschen, zusammen in 12 Stücke geschnitten, mit Salz bestreut und zugedeckt 1 Std. mit dem Salz stehen lassen. Jetzt werden sie abgetrocknet, in gesalzenem Ei und Zwiebad umgekehrt und in Schmalz in der Pfanne in 10—15 Minuten gebraten, oben auf dem Herd bei mäßigem Feuer. Sie müssen ganz egal goldgelb aussehen. Man serviert Mayonnaise dazu und gekochte Kartoffeln oder Kartoffelsalat.

2. Gebadene Seezunge. Wird ebenso gebraten und behandelt. Man serviert sie mit kleinen Zitronenscheiben und Mayonnaise oder Erbsen und gekochten Kartoffeln oder Kartoffelsalat.

3. Gekochte Rotzungen. Werden ebenso vorbereitet wie die gebratenen, nur daß sie nicht in Ei und Paniermehl umgekehrt werden, sondern 6 Minuten in kochendes Wasser, wovon man etwas Zitronenschale ziehen läßt. Wenn sie einmal aufkochen, gießt man ein Weinglas Weißwein an die Fische und läßt sie dann noch 6 Minuten ziehen. Jetzt macht man eine Mehlschwitze von $\frac{1}{8}$ Pfd. Butter und 2 Löffel Mehl, verdünnt sie mit etwas Fischwasser und Bouillon, daß es eine sämige Sauce wird,

rührt sie mit 2 Eigelb ab, schmeckt sie mit Maggi und Zitronensaft ab, legt die Fische auf eine längliche Schüssel, gießt die Sauce darüber, garniert sie mit Morcheln und Krebsbutter, was man beides in kleinen Dosen fertig kaufen kann. Man gibt gekochte Kartoffeln dazu.

4. Gekochte Seezungen ebenso.

5. **Steinbutt.** Ein 2—2 $\frac{1}{2}$ -pfündiger Steinbutt wird am Kopf ausgenommen, schön gewässert, d. h. $\frac{1}{2}$ —1 Stunde in reichlich kalt Wasser gelegt. $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Essen wird er in einen Topf kaltes gut gesalzenes Wasser gelegt, dann bringt man ihn rasch ins Kochen, gießt einen Schuß Essig daran, damit das Fleisch hart wird, und läßt ihn zugedeckt bis zum Anrichten stehen. Dann wird er behutsam herausgenommen, auf eine Schüssel gelegt, zerlassene Butter, gehackte Petersilie und Kartoffeln dazu serviert.

6. **Heilbutt, Tarbutt.** Ebenso, nur, daß man diese pfundweise, nicht fischweise kauft.

7. **Schellfisch.** 1 Schellfisch von 2—3 Pfd. wird geschuppt, ausgenommen, gewaschen und $\frac{1}{2}$ Stunde in Wasser gelegt. Jetzt wird der Einsatz des Fischessels herausgenommen, der Fisch hochgestellt und daraufgebunden, das Wasser zum Kochen gebracht, vorsichtig der Fisch mit dem Einsatz hineingelegt, gut gesalzen. Man läßt ihn aufkochen, gibt einen Schuß Essig dazu und läßt ihn 20 Minuten ziehen. Wenn angerichtet, wird der Fisch losgebunden und auf eine längliche Schüssel gelegt. Man serviert geschmolzene Butter oder Senfsauce und gekochte Kartoffeln dazu.

8. **Zander.** Wird ebenso behandelt. Man serviert ihn mit geschmolzener Butter, gekochten Kartoffeln und auf einen extra Teller ein gehacktes Ei mit Petersilie vermischt.

9. **Kabeljau.** Man nimmt 3 Pfd. Kabeljau, am besten Schwanzstück, behandelt ihn wie den Schellfisch und serviert gekochte Kartoffeln und eine weiße Pfeffersauce wie folgt dazu. 20 weiße Pfefferkörner werden mit 2 Obertassen kaltes Wasser zu Feuer gesetzt und 15 Minuten langsam gekocht. Jetzt macht man von $\frac{1}{8}$ Pfd. Butter und 2 Löffel Mehl eine weiße Mehlschwitze, verdünnt sie mit dem Pfefferwasser und etwas

Fischwasser, doch muß man sehr vorsichtig sein, daß man nicht zu viel Fischwasser nimmt, da man sonst leicht die Sauce versalzt. Ist sie noch nicht dünn genug, nimmt man etwas kochendes Wasser dazu, so daß es eine sämige Sauce wird.

10. **Brat-Hecht.** Die $\frac{1}{2}$ -Pfd.-Fluß-Hechte sind die besten. Man nimmt 3 Pfd. halbpfündige Hechte. Sie werden gewaschen, geschuppt, ausgenommen und gewässert. Der Kopf daran gelassen, innen mit Salz bestreut und 1 Stunde in Wasser gelegt, ausgetrocknet, paniert und in gebräuntem Fett in 20 Minuten auf dem Herd gar gebraten. Man serviert Kartoffelsalat dazu.

11. **Gespickter See-Hecht.** Ebenso vorbereitet wie der Brathecht, nur nimmt man einen 2-pfündigen. Nachdem er ausgetrocknet ist (nicht paniert), wird an jeder Seite des Rückens 3 cm der Länge nach die Haut abgetrennt und diese nackten Streifen schön gespickt. Jetzt tut man Butter und Schmalz in die Bratpfanne, stellt ihn aufrecht und läßt ihn unter fleißigem Begießen bei mäßigem Feuer $\frac{3}{4}$ Stunde braten. Dann nimmt man den Fisch vorsichtig heraus, legt ihn auf die Schüssel, stellt ihn heiß, gießt etwas Wasser zu der Fischbutter, macht mit einem in Wasser angerührten Löffel Mehl die Sauce sämig, passiert sie, schmeckt sie mit Maggi und Zitronensaft ab und läßt sie einmal mit einigen Kapern aufkochen. Man serviert gekochte Kartoffeln dazu.

12. **Gekochter Hecht.** Ein Fluß-Hecht von 3 Pfd. wird geschuppt, ausgenommen, der Kopf daran gelassen und $\frac{1}{2}$ Stunde ins Wasser gelegt, dann stehend auf den Fischheber gebunden und $\frac{1}{2}$ Stunde vorm Essen in kochendes Salzwasser gesetzt, einmal aufkochen lassen und bis zum Anrichten zurückgesetzt. Dann herausgenommen, auf die Schüssel gelegt, dazu Petersilie oder Dillsauce serviert, wie folgt: Man nimmt $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter und 2 gehäufte Löffel Mehl, macht eine helle Mehlschwitze, verdünnt sie mit etwas Fischwasser und Milch. Kurz vor dem Anrichten nimmt man 1 Löffel gehackte Petersilie oder gehackten Dill daran und rührt alles durcheinander. Gekochte Kartoffeln dazu.

13. **Forellen.** Bach- oder Steinforellen à $\frac{1}{4}$ Pfd. werden ausgenommen und ausgetrocknet, nicht gewaschen, dann wird Kopf und Schwanz 5 cm auseinander

zusammengebunden, daß die Forelle rund wird, nicht so fest binden, da sie sonst beim Kochen platzt. Dann die Fische auf eine Schüssel gestellt und mit heißem Essig übergossen, daß sie blau werden. 5 Minuten vorm Anrichten werden sie in kochendes Salzwasser gelegt, einmal aufgekocht und zur Seite gestellt. Man serviert auf einen Glasteller kalte, zu Kugeln gerollte Butter dazu und gekochte Kartoffeln.

14. Warmer Lachs. Der Lachs wird gewaschen, ausgenommen, in einem Stück gelassen, $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Kochen mit heißem Essig begossen. $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten wird er mit kaltem Wasser, reichlich Salz und Essig nach Geschmack aufgesetzt. Er muß rasch ins Kochen gebracht und gut geschäumt werden, alsdann tut man eine in Scheiben geschnittene Zitrone (ohne Kerne) dazu und läßt ihn langsam $\frac{1}{2}$ Stunde ziehen. Man serviert gekochte Kartoffeln dazu und folgende holländische Sauce: 3 Eidotter werden mit $\frac{1}{2}$ Löffel Mehl recht klar gerührt, etwas Essig oder Zitronensaft und $\frac{1}{2}$ Tasse Wasser von dem Fischwasser dazu gerührt. Dieses alles schlägt man auf gelindem Feuer bis zum Kochen und gibt 2 Eßlöffel geschmolzene Butter und etwas Salz hinzu.

15. Karpfen blau zu kochen. Ein 3-Pfd.-Karpfen wird in 4 Stücke quer durchgeschlagen, nachdem er ausgenommen und gewaschen ist. Jedes Stück wird dann im Rückgrat noch einmal durchgeschlagen. Auf eine Schüssel gelegt, die Schuppen nach oben, und mit heißem Essig begossen, damit er blau wird. 15 Minuten vor dem Anrichten in kochendes, gut gesalzenes Wasser getan, einmal aufkochen lassen, dann den Essig, der auf der Schüssel ist, dazugegossen und bis zum Anrichten ziehen lassen. Man serviert zerlassene oder frische Butter dazu und auf einem extra Teller geriebenen Meerrettich mit etwas Zucker, Essig und süßer Sahne angemacht.

16. Hummer. Drei einpfündige lebende Hummer werden tüchtig gebürstet und in sprühend kochendem Salzwasser mit $\frac{1}{2}$ Teelöffel getrocknetem Kümmel darein $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht. Man taucht, damit sie schön rot werden, zum Schluß eine glühende Feuerschaufel hinein. Sollen sie warm gegessen werden, werden sie halbiert. Nun legt man einen Salatkopf in die Mitte einer

runden Schüssel, setzt Hummer zusammen, den Kopf gegen den Salat gestellt, und serviert sie mit frischen Butterkugeln. Kalt gegessen werden sie ebenso angerichtet und eine Mayonnaise dazu.

17. Krebse. Für 6 Personen 36 Tafelkrebse. Sie werden genau wie Hummer behandelt, nur 15 Minuten gekocht und nicht halbiert. Die fertigen Krebse werden heiß mit der Schaumkelle in eine Suppenterrine gelegt und die kochende Brühe darüber gegossen. Dazu wird auch frische Butter serviert.

18. Aal in Sauer. 2 Pfd. Aal werden gereinigt und in 5 cm lange Stücke geschnitten, in 1 Ltr. Wasser mit Essig und Salz gar gekocht. Einmal aufkochen und 10 Min. ziehen lassen. Mit der Schaumkelle herausgenommen. In der Brühe 8 Blatt weiße Gelatine aufgelöst. Der Aal wird in eine Glaskumme gelegt und die passierte Aalbrühe darübergegossen. Einen Tag vor dem Gebrauch fertigmachen und kaltstellen.

III.

Braten, Geflügel und Wild.

1. Roastbeef von 5 Pfd. Man tut in eine Pfanne etwas Butter oder sogenanntes Bratenfett, läßt es im Herd braun werden, legt den gut geklopften Braten hinein, etwas Salz darauf und brät ihn unter fleißigem Begießen $\frac{1}{2}$ Stunde bei starker Hitze. $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten nimmt man den Braten heraus, legt ihn in einen irdenen Topf, deckt ihn gut zu, setzt ihn auf Quarm von kochendem Wasser, damit sich das Blut wieder in das Fleisch hineinzieht. Jetzt entfettet man den Jus (Fleischsaft), gibt zu demselben 2 Obertassen kaltes Wasser, rührt einen Löffel Weizenmehl mit etwas kaltem Wasser an, gibt dieses zu dem Jus und bringt das Ganze zum Kochen, dann wird es passiert, mit etwas Maggi abgeschmeckt und in einem irdenen Topf heiß gehalten. Nicht kochen lassen.

2. Schweinebraten. 4 Pfd. Schweinerücken werden geklopft, in die Pfanne gelegt, 2 Tassen Wasser daruntergegossen, etwas gesalzen und eine in Stücke geschnittene

Moorrübe darangetan, unter tüchtigem Begießen $\frac{5}{4}$ Stunde bei mäßiger Hitze gebraten. $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten genau wie beim Rostbeef verfahren und die Sauce ebenso fertig gemacht.

3. Kalbsbraten. 4—5 Pfd. aus der Keule oder 4 Pfd. Kalbsrücken werden in gebräunter Butter oder Bratenfett, nachdem sie tüchtig geklopft sind, in die Pfanne gelegt, etwas Salz darüber gestreut und bei Mittelhitze $1\frac{1}{2}$ Stunden unter fleißigem Begießen gebraten. $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten wie beim Rostbeef verfahren und die Sauce ebenso gemacht, nur anstatt 2 Tassen Wasser 1 Tasse Wasser und 1 Tasse saure Sahne.

4. Hammelkeule. 1 Lammkeule von 5— $5\frac{1}{2}$ Pfd. wird geklopft, in zerlassene Butter oder Bratenfett gelegt, gesalzen, 2 kleine Zwiebeln darangetan, bei langsamer Hitze $1\frac{3}{4}$ Stunde gebraten. $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten wie beim Rostbeef verfahren und die Sauce wie beim Kalbsbraten machen.

5. Schmorbraten. Man nimmt am besten 3 Pfd. Rindfleisch aus der Keule, klopft es tüchtig, macht mit einem Messer 8 kleine Löcher in das Fleisch und steckt kleine Spießstäbe hinein, die in Pfeffer und Salz umgedreht sind. Nun hat man etwas Butter oder Bratenfett in einem eisernen verschließbaren Topf braun gemacht, bräunt an allen Seiten das Fleisch, gießt $\frac{1}{2}$ Ltr. Wasser darunter, 2 ganze Tomaten, 1 Mohrrübe, 1 Lorbeerblatt, 1 kleines Stück Honigtuchen und läßt es gut zugebedt 2 Stunden auf der Herdplatte schmoren unter vielem Begießen, dann nimmt man das Fleisch heraus, verfährt wie beim Rostbeef, macht die Sauce mit einem Eßlöffel in Wasser angerührtem Weizenmehl sämig, passiert sie und stellt sie in einen irdenen Topf heiß. Nicht kochen lassen.

6. Dachsenfilet. $2\frac{1}{2}$ Pfd. schönes Dachsenfilet wird enthäutet und gespißt. Ein eigroß Butter wird in der Pfanne gebräunt, das Filet hineingelegt, die gespißte Seite nach oben, etwas Salz darüber gestreut und 20 Minuten bei Mittelhitze braun gebraten unter fleißigem Begießen. $\frac{1}{4}$ Stunde vorm Anrichten nimmt man das Fleisch heraus, verfährt wie beim Rostbeef und macht die Sauce genau wie beim Kalbsbraten.

7. Schweinsfilet. Genau wie Dachsenfilet, nur anstatt 20 Minuten, 15 Minuten braten.

8. Casseler Rippespeer. 3 Pfd. Rippespeer werden, nachdem sie tüchtig geklopft sind, mit 2 Tassen Wasser in die Pfanne gelegt, kein Salz darauf streuen, bei Mittelhitze und fleißigem Begießen $1\frac{1}{4}$ Stunde gebraten. $\frac{1}{4}$ Stunde vorm Anrichten wie beim Rostbeef verfahren. Die Sauce wird fertiggemacht wie beim Schweinebraten.

9. Hammelrücken. Ein kleiner Hammelrücken wird, nachdem er tüchtig geklopft ist, mit einem eigroß Butter in die Pfanne gelegt und bei Mittelhitze und fleißigem Begießen $\frac{3}{4}$ Stunde gebraten. Der Rücken herausgenommen, wie beim Rostbeef heißgehalten. Der Jus etwas entfettet, 1 Tasse Wasser, 1 Tasse saure Sahne dazu gegossen, 1 Eßlöffel mit Wasser angerührtes Weizenmehl dazu, aufkochen lassen, passiert, mit Maggi abgeschmeckt, in einem irdenen Topf heiß gehalten, nicht kochen lassen.

10. Rehkeule. Eine kleine Rehkeule wird gewaschen, abgetrocknet, enthäutet und schön gespißt. Etwas Butter oder Bratenfett wird in der Pfanne gebräunt, die Rehkeule hineingelegt, Salz darüber und unter fleißigem Begießen 1 Stunde bei Mittelhitze langsam gebraten. Die Keule herausgenommen, zu der Sauce eine Tasse Wasser, 1 Tasse saure Sahne gegossen, 1 Eßlöffel angerührtes Weizenmehl dazu, aufkochen lassen und heiß stellen, nicht kochen lassen.

11. Rehrücken. Der Rehrücken wird gewaschen, abgetrocknet, enthäutet und gespißt, wie die Rehkeule gebraten, aber nur $\frac{3}{4}$ Stunde, und die Sauce wie bei der Rehkeule fertiggemacht.

12. Hasen. Der abgezogene Hase wird gewaschen, gespißt, der Rücken von den Keulen losgetrennt. Die Keulen mit $\frac{1}{4}$ Pfd. gebräunter Butter 1 Stunde gebraten, vorher Salz darüber streuen. Nach $\frac{1}{2}$ Stunde legt man den Rücken mit in die Pfanne, streut Salz darüber, begießt fleißig und nimmt beide Teile nach $\frac{1}{2}$ Stunde heraus. Bei Mittelhitze braten. Die Sauce wird wie beim Reh fertiggemacht. Wenn man den Hasen serviert, werden die Keulen wieder an den Rücken gelegt.

13. Birrhuhn. Ein altgeschossenes Birrhuhn wird, wenn es gerupft und fertiggemacht ist, gewaschen, mit Speck überbunden, in gebräunter Butter oder Bratenfett 1—1 $\frac{1}{4}$ Stunde unter fleißigem Begießen bei Mittelhitze gebraten. Das Fleisch herausgenommen und die Sauce mit 1 Tasse Wasser und 1 Tasse saurer Sahne fertiggemacht wie beim Reh. Zuletzt mit Maggi abgeschmeckt.

14. Fasan. 2 junge Fasane werden gewaschen, mit Speck überbunden, in gebräunter Butter $\frac{3}{4}$ Stunde unter fleißigem Begießen langsam gebraten bei Mittelhitze. Die Sauce fertiggemacht wie beim Birrhuhn.

15. Rebhuhn. 3 junge Rebhühner werden gewaschen, mit Speck und einem echten Weinblatt überbunden oder gespickt. Tut man letzteres, so wirft man 3—4 Weinblätter in die Pfanne. In gebräunter Butter $\frac{1}{2}$ Stunde bei Mittelhitze unter fleißigem Begießen gebraten. Die Hühner herausgenommen, die Sauce fertiggemacht wie beim Birrhuhn, Speck und Weinblätter mit serviert.

16. Perlhuhn. 1 Perlhuhn wird gewaschen, mit Speck überbunden, in gebräunter Butter bei Mittelhitze 1 $\frac{1}{2}$ Stunde unter fleißigem Begießen gebraten. Die Sauce fertiggemacht wie beim Birrhuhn.

17. Schneehuhn. Von 2 Schneehühnern wird, wenn sie gerupft sind, die dicke Haut ganz heruntergezogen. Man fängt beim Hals an und zieht sie im ganzen herunter. Dann werden sie mit Speck überbunden, in gebräunter Butter 1 $\frac{1}{4}$ Stunde bei Mittelhitze und fleißigem Begießen gebraten. Die Sauce fertiggemacht wie beim Birrhuhn.

18. Gans. 1 junge Gans wird, nachdem sie ausgenommen, gut gewaschen und sauber ausgetrocknet ist, mit folgender Masse ausgefüllt: 3 Pfd. geschälte und in Stücke geschnittene Äpfel, 2 abgeschälte und in Wasser eingeweichte Brötchen, $\frac{1}{8}$ Pfd. Rosinen, 1 Eßlöffel Zucker, alles gut vermengt. Mit dieser Masse wird die Gans gefüllt, gut zugenäht, in die Pfanne gelegt, Salz darüber gestreut, $\frac{1}{2}$ Vtr. Wasser darunter gegossen und bei Mittelhitze und fleißigem Begießen 3 Stunden gebraten. Herausgenommen, vor dem Anrichten die Fäden herausziehen, die Sauce gut entfetten, $\frac{1}{2}$ Vtr. Wasser darangegeben, 2 Löffel Weizenmehl werden mit Wasser angerührt, die Sauce sämig gemacht, passiert und mit

Maggi abgeschmeckt. Im irdenen Topf heiß gestellt, nicht kochen lassen.

19. Ente. Eine große Ente wird gut gewaschen, ausgetrocknet, die Beine zusammengebunden, in eine Pfanne gelegt, $\frac{1}{2}$ Liter Wasser daruntergegossen, etwas Salz darübergestreut, bei Mittelhitze und fleißigem Begießen 1 $\frac{1}{2}$ Stunde gebraten. Die Ente herausgenommen, die Sauce, wenn sie zu fett ist, entfettet, mit einem Löffel in Wasser angerührtem Weizenmehl sämig gemacht, passiert und mit Maggi abgeschmeckt. Im irdenen Topf heiß gehalten, nicht kochen lassen.

20. Räten. 2 Räten werden, wenn sie gewaschen und ausgetrocknet sind, gespickt oder mit Speck überbunden. $\frac{1}{8}$ Pfd. Butter oder Bratenfett in der Pfanne zerlassen, die Räten hineingelegt, Salz darübergestreut, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunde bei Mittelhitze und fleißigem Begießen gebraten. Die Räten herausgenommen, zu der Sauce 1 Tasse Wasser, 1 Tasse saure Sahne gegossen, mit einem Eßlöffel in Wasser aufgelöstem Weizenmehl sämig gemacht, mit Maggi abgeschmeckt. Im irdenen Topf heiß gehalten, nicht kochen lassen.

21. Französische Poularden. 1 Poularde von 4 Pfd. wird gewaschen, ausgetrocknet, mit Speck überbunden, mit 1 Stück eigroß zerlassener Butter in die Pfanne gelegt, Salz darübergestreut, 1 $\frac{3}{4}$ Stunde bei Mittelhitze und fleißigem Begießen gebraten. Die Sauce zurechtgemacht wie bei Räten.

22. Tauben. 3 Tauben werden gewaschen und ausgetrocknet. Herz, Leber und Magen werden gewaschen und roh durch die Fleischmaschine gedreht. $\frac{1}{2}$ Tasse geriebene alte Semmel, etwas Pfeffer, Salz und etwas Muskatnuß zu der Masse getan, gut durchgemengt und hiermit die Taube gefüllt. Dann wird der untere Teil der Tauben zugenäht (die Fäden vorm Anrichten herausgezogen), in eine Pfanne mit 1 eigroßen Stück zerlassener Butter hineingelegt, Salz darübergestreut und bei Mittelhitze und fleißigem Begießen $\frac{3}{4}$ Stunde gebraten. Die Tauben herausgenommen und die Sauce fertiggemacht wie bei Rätensauce.

23. Puter. Für 6 Personen nimmt man eine kleine Putzhenne. Nachdem sie gewaschen und ausgetrocknet ist, wird der Kropf mit folgender Masse gefüllt: 2 ganze

Eier, 2 Löffel geschmolzene Butter, 35 Gramm gestoßene abgezogene Mandeln (die Mandeln werden in heißes Wasser gelegt, die braune Haut abgezogen und dann durch die Fleischmaschine gedreht), 1 Löffel Zucker, etwas Zitronenschale und gemahlene Kardamom, für 25 Pf. altes geriebenes Weißbrot, etwas Salz und einige Korinthen. Alles gut durcheinandergemengt. Dann steckt man zuerst in den Kropf einige Stücke Brot tief hinein, damit die Füllung nicht in den Kumpf hinein kommen kann, füllt den Kropf mit der Masse und näht ihn zu. Dann legt man den Puter in die Pfanne mit 1 eigroß zerlassener Butter und brät ihn bei mäßiger Hitze und fleißigem Begießen 2 Stunden, die Sauce wird fertiggemacht wie bei Rufen, aber ohne Sahne.

IV.

Kleine Gerichte, Vorgerichte oder Abendgerichte.

1. Fritandellen. Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfd. Schweinshad, $\frac{1}{2}$ Pfd. Kalbshad, 2 alte abgeschälte, in Wasser eingeweichte und ausgedrückte Brötchen, 2 Eier, etwas Salz und Pfeffer. — Das Fleisch wird in die Kanne getan, die gut ausgedrückten Brötchen dazu, Eier, Salz und Pfeffer nach Geschmack. Alles gut durcheinandergemengt (am besten mit sauberen Händen), kleine längliche Fritandellen geformt, in Paniermehl oder Bratenfett 10 Minuten in der Pfanne bei einmaligem Wenden gebraten.

2. Plinjen. Zutaten: 2 Eier, 2 Löffel Mehl, $\frac{1}{4}$ Ltr. Milch, 1 Teelöffel Arrak, Reste von Schweinebraten oder Roastbeef, Salz. — Zuerst macht man von dem Fleisch eine Farce, indem man es zweimal durch die Fleischmaschine dreht. Dann nimmt man bei $\frac{1}{2}$ Pfd. Fleisch 3 Löffel heiße Bratensauce, macht das Fleisch dazu, etwas Maggi und Soja nach Geschmack. Nun macht man einen Pfannkuchenteig von den Eiern, Mehl, Milch und zu allerlezt den Löffel Arrak. Zerläßt etwas Fett in der Pfannkuchepfanne, tut die Hälfte des Teiges hinein und badt ihn auf einer Seite hellgelb. Legt die

gebundene Seite auf ein Brett, legt in die Mitte die Hälfte des Fleisches, rollt den Pfannkuchen fest auf. Verfährt ebenso mit der anderen Hälfte von Teig und Fleisch, stellt ihn 1—2 Stunden kühl, damit er fest und erkaltet ist, schneidet dann jeden Pfannkuchen schräg der Breite nach in 6 Stücke, lehrt jedes Stück in geschlagenem Ei um, dann in Paniermehl umdrehen und die Stücke in zerlassenen Fett oder Butter in 6 Minuten schön hellgelb und groß baden bei 1—2maligem Umdrehen.

3. Fritasse. Zutaten: 2 Pfd. Kalbsblatt, 1 kleiner Blumentohl, wenn man es hat 1 Rest Spargel, Salz, 2 Löffel Mehl, $\frac{1}{8}$ Pfd. Butter. — Man setzt das Fleisch eben bedeckt mit Wasser zu Feuer, etwas Salz daran und läßt es langsam $1\frac{1}{2}$ Stunde gar kochen. Dann nimmt man das Fleisch aus der Brühe, schneidet es in mittelgroße viereckige Stücke. Vorher hat man den Blumentohl in Stücke geschnitten und in einem anderen Topfe in Wasser gargekocht. Jetzt macht man von Butter und Mehl eine helle Schwiße, verdünnt sie mit der passierten Kalbsbrühe, doch so, daß es eine schöne sämige Sauce bleibt, tut Fleisch und Spargel dazu und setzt es in ein Wasserbad 1 Stunde vorm Anrichten, damit die Sauce recht in das Fleisch hineinzieht. Auf einer runden Schüssel angerichtet, mit Blumentohl garniert, Blätterteighalbmonde oder Reistrand darum gelegt.

4. Zungenragout. Zutaten: Eine frische Zungenzunge, $\frac{1}{8}$ Pfd. Butter, 3 Löffel Mehl, 1 Weinglas Madeira, Salz. — Die Zungenzunge wird gut bedeckt mit Wasser und etwas Salz 3— $3\frac{1}{2}$ Stunden ganz langsam gekocht, fast nur ziehen lassen, da sie sonst hart wird. Wenn sie gar ist, sofort in kaltes Wasser gelegt und die Haut abgezogen. Von Butter und Mehl wird eine ziemlich dunkle Mehlschwitze gemacht, mit der Brühe verdünnt, mit dem Glas Madeira, Maggi und Soja abgeschmeckt. Die Zungenzunge in Scheiben geschnitten, in die Sauce gelegt und $\frac{1}{2}$ Stunde vorm Anrichten in ein Wasserbad gestellt. Man serviert abgekochte Nudeln, hartgekochte Eier oder Blätterteighalbmonde, die man auch beim Konditor bestellen kann und im Ofen etwas anwärmt, dazu. Auf eine runde Schüssel wie beim Fritasse.

5. Ragout fin in Muscheln oder kleinen Töpfen. 1 Pfd. Schweser (Kalbsprisen) wird 1 Stunde in kaltes Wasser gelegt, was zweimal erneuert wird, damit er recht weiß wird. Dann legt man ihn in einen nicht zu großen Topf, bedeckt ihn mit kaltem Wasser, streut etwas Salz daran, läßt ihn einmal aufkochen und stellt ihn $\frac{1}{2}$ Stunde zum Ziehen zur Seite. Zu starkes Kochen macht den Schweser hart. Aus der Brühe herausgenommen, wird er sofort in kaltes Wasser gelegt, wieder herausgenommen und die feine Haut abgezogen. Dann in kleine Stücke zerpflückt. Von einem eigroß Butter und 2 Löffel Mehl macht man eine helle Mehlschwitze, die man mit der Brühe verdünnt, so daß es eine sämige Sauce wird. Schmeckt diese mit 5 Tropfen Maggi und dem Saft $\frac{1}{2}$ Zitrone ab, tut den Schweser hinein, stellt den Topf $\frac{1}{4}$ Stunde ins Wasserbad, verteilt die Masse in angewärmte Muscheln oder kleine Töpfe und schiebt diese einen Augenblick in den Bratofen. Auf eine runde oder längliche Schüssel gestellt beim Servieren.

6. Schintenmakkaroni. Man kocht $\frac{1}{2}$ Pfd. mittel-feine Makkaroni in einem Topf mit kochendem Salzwasser in $\frac{3}{4}$ Stunde gar, tut sie dann auf einen Durchschlag und übergießt sie mit kaltem Wasser. Jetzt hat man $\frac{1}{2}$ Pfd. gekochten Schinken oder Reste eines Rippespeer durch die Fleischmaschine gedreht, in eine Kanne getan, 3 Löffel saure Sahne daran gerührt. Nun nimmt man eine Pastetenform, schmiert sie etwas mit Butter aus, legt eine Schicht Makkaroni hinein, etwas Salz darüber, dann den angerührten Schinken und zuletzt den Rest der Makkaroni, gießt $\frac{1}{2}$ Tasse süße Sahne daran, streut eine Handvoll geriebenen Parmesanläse darüber, macht von $\frac{1}{8}$ Pfd. Butter kleine Stücke und legt sie vereinzelt auf den Parmesanläse. Bei Mittelhitze $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken. Die Pastetenform auf eine runde Schüssel gestellt und serviert.

7. Gekochtes Rindfleisch. 3 Pfd. Querrippe werden gewaschen, in kochendes Wasser gelegt, so daß sie gut bedeckt sind, etwas Salz und Suppenkraut daran, aufkochen lassen und 3 Stunden langsam ziehen lassen. Die Brühe benutzt man als Suppe, nachdem man das Fleisch herausgenommen hat. Man passiert die Suppe, schmeckt sie mit Maggi ab und gibt eine Form Reis

dazu. — Zu dem Fleisch serviert man Brühlkartoffeln oder Bechamelle-Kartoffeln.

8. Beefsteak. 2 Pfd. Filet oder abgetrenntes Rostbeef. Das Filet wird enthäutet, in 6 Teile geschnitten, geklopft, auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer bestreut, die Stücke mit einem Messer etwas glatt gestrichen. Jetzt tut man ein eigroß Butter in die Pfanne, läßt sie braun werden und aufsteigen. Sowie sie fällt, legt man das Beefsteak hinein, wendet es, sowie es angebräunt ist, und brät es auf offenem Feuer so, daß es noch saftig und rot ist. Beim Rostbeeffleisch verfährt man ebenso. Die Sauce macht man mit dem Messer von der Pfanne los und gießt sie über das Fleisch.

9. Kalbsteak. $1\frac{1}{2}$ Pfd. Fleisch aus der Keule wird in 6 egale Scheiben geschnitten, geklopft, gesalzen und gepfeffert, leicht mit Mehl bestreut, in einem eigroß gebräunter nicht zu dunkler Butter in ungefähr 6 Minuten gar gebraten. Wenn das Fleisch angebräunt ist, umkehren. Die Sauce wird über das Fleisch gegossen.

10. Wiener Schnitzel. $1\frac{1}{2}$ Pfd. Kalbfleisch aus der Keule wird in 6 egale Streifen geschnitten, in Ei und Zwiebad umgelehrt, nachdem man auf beiden Seiten etwas Salz darübergestreut hat. Dann legt man 1 eigroß Butter in die Pfanne, läßt sie schmelzen, nicht braun werden und brät sie 10 Minuten; nach 5 Minuten kehren, und zuletzt legt man auf jedes Stück Fleisch ein kleines Stück Zitrone. Die Sauce wird über das Fleisch gegossen.

11. Kalbstotelettes. 6 Kalbstoteletten werden geklopft, auf beiden Seiten gesalzen, in Ei und Zwiebad umgedreht, der Stiel vom Fleisch befreit, daß er sauber aussieht. In einem eigroß heller Butter 12 Minuten in einer Pfanne gebraten, einmal umkehren. Die Sauce wird über das Fleisch gegossen.

12. Schweinstotelettes. 6 Schweinstoteletten werden geklopft, auf beiden Seiten gesalzen, der Stiel vom Fleisch befreit, daß er sauber aussieht, in Ei und Zwiebad umgedreht, in einem eigroß heller Butter zirka $\frac{1}{4}$ Stunde gebraten, einmal umkehren. Die Sauce wird über das Fleisch gegossen.

13. Kalbsleber. 2 Pfd. Kalbsleber werden abgezogen in 16 Scheiben geschnitten, im letzten Augenblick, ehe sie gebraten wird, Salz und etwas Pfeffer darüber-

gestreut, in Mehl umgekehrt und in gebräuntem Fett 5 Minuten auf beiden Seiten gebraten. Man kann sie auch mit Spedscheiben und Zwiebeln braten. Die Sauce wird darübergegossen. Man gibt Kartoffelmus oder Kartoffelsalat dazu.

14. Blumentohl mit Käsehörnchen. $\frac{1}{4}$ Ltr. Milch, 50 Gr. Butter, 50 Gr. Mehl werden gekocht, bis es sich vom Topfe löst. Dann 75 Gr. geriebenen Parmesankäse darunterühren, 3 Eigelb (eins nach dem andern) dazu, Salz, Paprika und zuletzt den Schaum der Eier. Diese Masse wird in 12 kleine Blechbecher ($\frac{3}{4}$ voll) gefüllt und in einer flachen Pfanne, die mit kochendem Wasser angefüllt ist, $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht. Beim Anrichten legt man einen Blumentohl in die Mitte auf eine runde Schüssel, gießt Tomatensauce darüber und verteilt die umgestürzten kleinen Türme rund herum.

15. Döfse-Rouladen. Von 2 Pfd. Döfsefleisch werden Fett, Haut oder Sehnen abgeschnitten, dann 10 Streifen geschnitten, gelopft, Pfeffer und Salz auf beiden Seiten darübergestreut. Von ungeräuchertem Sped werden fingerdicke, längliche Streifen genommen und in die Rollen hineingewickelt, mit einem Faden zusammengebunden, der beim Anrichten wieder entfernt wird, dann in Mehl umgekehrt und mit einem guten Stück Butter im Schmortopf braun gemacht, dann so viel Wasser dazu gegossen, daß sie bedeckt sind und langsam 2 Stunden schmoren lassen. 2 Lorbeerblätter, 1 rohe Tomate, 2 Kellenköpfe werden mitgeschmort. Ist die Sauce nicht sämig genug, so rührt man noch einen Löffel in Wasser angerührtes Mehl dazu und richtet die Sauce durch ein Sieb über die Rouladen an.

16. Würstchen. 12 Frankfurter oder andere Würstchen werden in kochendes Wasser gelegt, sofort vom Feuer genommen und 5 Minuten ziehen lassen. Dieselben dürfen nicht wieder kochen. Man serviert sie mit Kartoffelsalat oder Kartoffelmus.

17. Hammeltotelettes. 12 Hammeltotelettes werden vom Fett befreit, der Stiel sauber gemacht, gelopft, an beiden Seiten mit Pfeffer und Salz bestreut. In einem eigroß gebräunten Butter in 6 Minuten rosa gebraten. Einmal umkehren. Man gibt Saubise-Sauce dazu, oder serviert auf einer runden Schüssel Kartoffelmus und in

der Mitte die Kotelettes. Die gebräunte Butter gibt man als Sauce dabei.

18. Hammelfleisch mit Kohl. Man nimmt $2\frac{1}{2}$ Pfd. Hammelbrust oder 12 Hammeltotelettes. Die Hammelbrust wird in 12 Stücke geschnitten, 1 großer oder 2 kleine Köpfe Wirsing werden sauber zerpfückt. Jetzt nimmt man einen Schmortopf, legt unten hinein das Fleisch, streut Salz und Pfeffer darüber, 2 Zwiebeln in Scheiben geschnitten dazu, gießt $\frac{3}{4}$ Ltr. Wasser darauf, legt oben darauf den Kohl, läßt ihn gut ankochen, schneidet ungefähr 20–25 Kartoffeln in Scheiben, tut sie oben auf, dreht den Topf zu und läßt ihn $2\frac{1}{2}$ –3 Stunden langsam kochen. Das Gericht wird auf einer runden Schüssel serviert, erst Kohl und Kartoffeln und obenauf das Fleisch.

19. Gefüllte Omelette. 6 Eigelb werden $\frac{1}{2}$ Stunde nach einer Seite gerührt, dann macht man etwas Salz und einen kleinen Löffel Mehl daran, schlägt das Weiße der Eier zu Schaum und mengt es darunter. Macht etwas Butter in die Pfanne, füllt die Masse hinein, stellt sie in den Bratofen und läßt sie 10 Minuten bei mäßiger Hitze baden. Vorher hat man von einem eigroß Butter und 2 Löffel Mehl eine weiße Mehlschwitze gemacht, mit Bouillon oder Wasser verdünnt, schmeckt es mit Maggi und Zitronensaft, tut den in Würfel geschnittenen Rest eines Kalbsbratens hinein. Wenn man es anrichtet, nimmt man die Pfanne, hält eine längliche Schüssel fest daran, legt den auf einer Seite gebadenen Pfannkuchen zur Hälfte auf die Schüssel, macht das Ragout darauf und klappt die andere Hälfte darüber. Man kann ihn auch mit Champignons füllen, dann wird die Sauce mit dem Champignonwasser verdünnt, sonst ebenso gemacht.

20. Rührei auf Toast. 6 ganze Eier werden mit dem Schneeschläger 5 Minuten geschlagen, dazu 6 Löffel geriebenen Parmesankäse, 6 Löffel Milch, ein wenig Salz. 6 Scheiben Weißbrot werden in Butter auf beiden Seiten froß gebraten, auf eine längliche Schüssel gelegt. Jetzt etwas Butter in die Pfanne getan, die Masse hineingegossen, vorsichtig mit einem Löffel in der Pfanne zusammengeschoben und auf die Brotscheiben behutsam das Rührei verteilt.

21. Rührei zu Schinken. Wird ebenso gemacht, aber ohne Parmesanlase und Brotscheiben. Man serviert es auf einer runden Schüssel und garniert feingeschnittenen Schinken darum.

22. Gewellte Eier auf Toast. 6 Weißbrotscheiben in etwas Butter auf beiden Seiten gebraten. Nun füllt man eine Brat- oder Eierkuchenpfanne mit Wasser, tut einen kleinen Schuß Essig daran und schlägt vorsichtig die ganzen Eier hinein, läßt sie in 1—1½ Minuten gar werden. Sie müssen noch weich sein, wenn man sie behutsam mit der Schaumlelle heraushebt und eins derselben auf einer länglichen Schüssel auf jede Toastscheibe legt. Reste von Bratenauce hat man vorher mit etwas Sahne oder Tomatenpüree abgeschmeckt und füllt dies heiß über die Eier.

23. Spiegeleier mit Champignons. Eine 2-Pfd.-Dose Champignons oder frische Champignons (siehe Seite 35) wird auf einen Durchschlag gelegt. Von 1 eigroß Butter und 2 Löffel Mehl eine weiße Mehlschwitze gemacht, mit dem Champignonwasser verdünnt, genügt es nicht, nimmt man noch etwas Milch dazu, mit Maggi, Zitronensaft und Salz abgeschmeckt. Die Sauce muß ziemlich dick sein, da der Champignon noch in der Sauce sehr nachzieht. Es ist gut, den Champignon ½ Stunde vor dem Anrichten in die Sauce zu legen und den Topf auf ein Wasserbad zu stellen, damit er langsam heiß wird. Jetzt macht man 6 Spiegeleier in eine Pfanne mit etwas Butter, sticht diese mit einem Wasserglas schön aus, legt die Champignons auf eine runde Schüssel und garniert die Spiegeleier darum.

24. Halbharte Eier mit Tomatenauce. 6 Eier werden 6 Minuten gekocht, abgepellt und halbiert. Vorher hat man von einem eigroß Butter und einem Löffel Mehl eine helle Mehlschwitze gemacht, mit Bouillon verdünnt, etwas Salz dazu, dann Püree von 1-Pfd.-Dose Tomaten dazu getan, einmal aufkochen lassen, die Eier auf eine Schüssel gelegt und die Sauce darüber gegossen.

25. Fischragout. 2½ Pfd. Schellfisch werden geschuppt, gewaschen, in Salzwasser gekocht, dann die Haut abgezogen und das Fleisch von den Gräten entfernt. Jetzt macht man von einem eigroß Butter und 2 Löffel Mehl eine weiße Mehlschwitze, verdünnt sie mit Milch

zu einer dicklichen Sauce, gibt etwas Pfeffer und 2 Löffel geriebenen Parmesanlase dazu, tut die Fischstücke hinein, füllt die Masse in eine mit Butter ausgeschmierte Pastetenform, streut Parmesanlase darüber, verteilt einige kleine Butterstücke oben darauf und bakt diese Fischpastete ½ Stunde bei mäßiger Hitze.

26. Nierenragout. 4 Kalbsnieren, 2 Schweinenieren werden gut bedeckt mit Wasser und etwas Salz 1½ Stunden langsam gekocht. Vorher hat man von den Kalbsnieren das Fett abgetrennt. Aus der Brühe genommen, werden sie in Scheiben geschnitten, von einem eigroß Butter und einem Löffel Mehl eine braune Mehlschwitze gemacht, mit dem Nierenwasser verdünnt, passiert, die Nieren hineingelegt und im Wasserbad heißgestellt. Vorher hat man ½ Pfund Reis körnig gekocht (siehe Reis körnig zu kochen), denselben in eine Kanne getan, im Wasserbad heiß gemacht. Beim Anrichten preßt man den Reis in einen runden Reiserand (Blechform) und legt das recht heiße Nierenragout in die Mitte.

27. Nierenschnitten. 3 Kalbsnieren werden mit dem Fett im Bratofen gar gebraten, zirta 1 Stunde, etwas vom Fett abgelöst, das andere Fett mit den heißen Nieren und zirta 8 Stengel Petersilie ganz fein gehackt. Jetzt macht man die Masse in eine Kanne, schlägt dazu 1 ganzes Ei, 1 Löffel süße Sahne, Salz und etwas Muskatnuß und ½ Obertasse geriebenes altes Weißbrot, mischt alles gut durcheinander. Jetzt schneidet man Brötchen der Länge nach in Scheiben, belegt die Scheiben dick mit dieser Farce, lerbt die Farce nochmal ein, streut einige Krumen darüber und bakt die Schnitten in etwas zerlassener Butter auf jeder Seite 2 Minuten, legt sie auf eine heiße Schüssel und übergießt sie mit irgend einer nachgebliebenen heißen Bratenauce.

28. Saure Eier. Man macht in eine Apfelfuchtpfanne etwas Butter, Senf, gehackte Zwiebeln und einen kleinen Schuß Essig, schlägt die Eier hinein und streut etwas Salz und Pfeffer darüber. Man muß sie tüchtig undrehen, damit sie sich nicht ansehen und nicht hart werden, dann kehrt man sie ganz um, daß das Gelbe nach unten kommt und nimmt sie, wenn sie gar sind, mit einem Löffel heraus.

29. Warme gekochte Schenke. Eine gepökelte Schenke wird eine Nacht in kaltes Wasser gelegt, damit das Salz herauszieht. Am anderen Tage gut bedeckt mit kaltem Wasser, 1 Scheibe Zitrone, 1 Zwiebel und 10 Pfefferkörnern aufkochen lassen und dann langsam 4 Stunden ziehen lassen. Herausgenommen, wird sie sofort 3 Minuten in kaltes Wasser gelegt, abgezogen und wieder in die heiße Brühe gelegt bis zum Anrichten, dann in Scheiben geschnitten und als Beilage zu Gemüse serviert.

30. Kartoffelpuffer. 4 Pfd. geschälte ungekochte Kartoffeln werden gerieben, 3 Eigelb, etwas Salz und wenn die Kartoffeln nicht mehlig genug sind, 1 kleiner Löffel Mehl. Alles gut durcheinander gerührt, zuletzt den Schaum der Eier. In einer Pfannkuchenpfanne wird etwas Schmalz heiß gemacht, circa 6 Häufchen der Masse hineingelegt, die mit einem Löffel etwas platt gedrückt werden, und auf beiden Seiten recht trock gebraten. Recht heiß serviert. Man gibt Apfelsmus oder Heidelbeeren (Bilbeeren) dazu.

31. Römische Pasteten. 3 Eigelb, 6 Löffel Mehl, $\frac{1}{4}$ Ltr. Milch werden zu einem dünnen flüssigen Teig gerührt. In einem kleinen nicht zu breiten Topf wird Fett sehr heiß gemacht. Das Pasteteneisen hineingelegt. Wenn dasselbe heiß ist, rasch einmal in den Teig getaucht und dann in das heiße Fett gehalten. Wenn der Teig anfängt sich zu bräunen, ist es gar. Man nimmt ihn heraus, dann fällt die Form von selbst ab. Sollten die ersten etwas schwer herabfallen, schlägt man ein paar mal auf das Eisen. Vor dem Gebrauch werden sie einen Augenblick in den Bratosen zum Erwärmen gestellt und mit folgender Masse gefüllt: Entweder Schweiseragout, Champignonragout oder Kalbfleischragout.

32. Schweiser oder Kalbsmilch. (Verschiedene Arten.) 2 Pfd. Schweiser oder Kalbsmilch werden $\frac{3}{4}$ Stunde vor dem Kochen in kaltes Wasser gelegt, das man einmal in der Zeit erneuert, damit der Schweiser weiß wird. Dann legt man ihn in einen Topf, bedeckt ihn eben mit kaltem Wasser, tut etwas Salz daran, bringt ihn zum Kochen und läßt ihn $\frac{3}{4}$ Stunde langsam ziehen, nicht kochen, da er sonst hart wird. Aus der Brühe genommen, legt man ihn 5 Minuten in kaltes Wasser, nimmt ihn heraus

und zieht die Haut ab. — Gebratener Schweiser wird auch erst gekocht, dann in nicht zu dünne Scheiben geschnitten, in Ei und Paniermehl umgedreht und in 3 Minuten auf beiden Seiten hellgelb gebraten. Diese gebratenen Scheiben garniert man als Vorgericht um Spinat, den man in die Mitte der Schüssel legt, oder man garniert ihn zum Ragout. Sollen Schweiser als Ragout und Füllung zu römischen Pasteten, Blätterteigpasteten oder in kleinen Töpfen serviert werden, so wird der gekochte Schweiser in kleine Stücke geschnitten und in eine weiße Sauce gelegt. Man macht dann von $\frac{1}{8}$ Pfd. Butter und 3 Löffeln Mehl eine weiße Mehlschwitze, verdünnt sie mit der Schweiserbrühe, schmeckt sie mit etwas Zitronensaft ab, tut den Schweiser hinein und stellt ihn im Wasserbade heiß. Darf nicht wieder kochen.

33. Gefüllte Tomaten auf verschiedene Art. Von 12 Stück Tomaten (Mittelsorte) wird der Dedel abgeschnitten. Die Tomaten und der Dedel ausgehöhlt und mit jungen oder Büchsenerbisen, die mit Butter und Zuder angemacht sind, gefüllt. Oder mit fertiggekochtem Makkaroni (in Stücken), körnigem Reis angemachten Dosen-Mais oder mit folgender Fleischfarce gefüllt: $\frac{1}{2}$ Pfd. gehacktes Schweinefleisch, $\frac{1}{2}$ Pfd. gehacktes Kalbfleisch, 2 ganze Eier, ein abgeschältes, in Wasser eingeweichtes Brötchen, etwas Salz und geriebene Muskatnuß. Alles gut vermengt und in die Tomaten gefüllt. Auf jede Tomate, bei allen Füllungen, den abgeschnittenen Dedel daraufgelegt. Die mit Fleisch gefüllten Tomaten braten $\frac{1}{2}$ Stunde, die auf andere Art gefüllten 20 Minuten bei Mittelhitze. Eine Bratenpfanne wird mit ganz wenig Butter ausgeschmiert, die Tomaten hineingestellt und in den Bratosen geschoben. Dürfen nicht begossen werden. Als Sauce dazu gibt man einen Rest Bratensauce, wozu man das rohe ausgehöhlte Tomatenmark, das man durch ein Sieb passiert, tut. Man gießt die heiße Sauce über die Tomaten und garniert sie mit gebratenen, in Scheiben geschnittenen Kartoffeln.

34. Gulasch. $\frac{1}{2}$ Pfd. Schweinefleisch, $\frac{1}{2}$ Pfd. Kalbfleisch, $\frac{1}{2}$ Pfd. Rindfleisch, $\frac{1}{2}$ Pfd. Hammelfleisch werden in kleine Stücke geschnitten, in der Pfannkuchenpfanne in etwas Butter angeschwitzt und gebräunt. Man tut das

Fleisch dann am besten in einen eisernen Topf, schneidet 6 große Zwiebeln in Würfel, salzt und pfeffert es und bedeckt es gut mit Wasser. Nachdem es $\frac{1}{4}$ Stunde langsam geschmort hat, tut man 3 Pfd. geschälte, rohe und in Würfel geschnittene Kartoffeln dazu, jeden beliebigen Rest Bratensauce. Wenn man keinen Rest hat, etwas Bouillon und läßt es dann noch $\frac{1}{2}$ Stunde langsam schmoren, so daß es ein sämiges Ragout wird. Man macht es noch pitanter durch etwas Maggi, Soja oder Worcester sauce und richtet es auf einer runden Schüssel oder Pastetenform an.

35. Abgebadener Pfannkuchen mit Fleisch. Man macht einen Pfannkuchenteig von 4 Eiern, 5 Löffeln Mehl, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 1 Löffel Rum, badt davon 2 Pfannkuchen auf einer Seite, legt die gebadene Seite in eine mit Butter ausgestrichene Pastetenform. Vorher hat man einen Rest Schmorbraten in Scheiben geschnitten und in den Rest Sauce gelegt, woran man 1 Löffel geriebenen Parmesankäse gemacht hat, füllt diese Masse auf die ungebundene Seite des Pfannkuchens, badt den zweiten Pfannkuchen und legt die ungebundene Seite auf das Fleisch, badt alles zusammen im Bratofen bei Mittelhitze $\frac{1}{2}$ Stunde. Ehe man die Form in den Ofen schiebt, streut man Parmesankäse darüber und verteilt kleine Butterstücke darauf.

36. Kalbfleischauflauf. Reste von Kalbsbraten werden in feine Streifen geschnitten, in eine Pastetenform gelegt, obendrauf 1 Pfd. Büchsen spargel, darauf ein in Stücke gepflückter, gelochter Blumenkohl. Jetzt macht man eine helle Mehlschwitze von $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, 3 Löffeln Mehl, verdünnt es mit Bouillon, gießt eine Obertasse süße Sahne dazu und gießt diese Sauce über die Pastete, dann werden 3 Eiweiß zu Schaum geschlagen, 3 Eigelb in den Schaum getan und füllt es über die Masse, streut die geriebenen Parmesankäse darüber, verteilt kleine Stücke Butter darauf und badt es $\frac{1}{2}$ Stunde im Bratofen bei Mittelhitze.

37. Erbsen und Bananen. Junge Erbsen oder eine 3-Pfd.-Dose Erbsen gießt man auf einen Durchschlag, macht eine Mehlschwitze von $\frac{1}{8}$ Pfd. Butter, 1 Löffel Mehl und ein wenig Erbsenwasser, tut die Erbsen hinein, gibt etwas Zucker und Salz daran und stellt sie in Wasserbade heiß. Von 10 Bananen zieht man die Haut ab, schneidet sie in der Mitte quer durch, nicht der

Länge nach, paniert sie und badt sie auf jeder Seite 1 Minute in etwas Butter.

38. Croquettes von Kalbfleisch. Reste von Kalbfleisch werden in kleine Würfel geschnitten, daß es ein tiefer Teller voll ist. Von $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter und 3 Löffeln Mehl wird eine helle Mehlschwitze gemacht, mit Bouillon verdünnt, mit Maggi und Zitronensaft abgeschmeckt. Die Sauce muß sehr dick sein, 6 Eigelb darangerührt, das Fleisch hineingetan. Die ganze Masse auf eine flache Schüssel gegossen. 3 Stunden vor dem Gebrauch muß sie fertig sein. Jetzt macht man in einem Topfe fett glühend heiß, sticht immer zur Zeit mit einem Löffel von der Masse ab, paniert sie und streicht sie mit dem Messer glatt, wirft 2 Stücke zur Zeit in das kochende Fett und badt sie trock, zirka 3 Minuten. Man rechnet für 6 Personen 12 Croquettes. Man serviert sie auf einer runden Schüssel, nimmt die Croquettes mit der Schaumkelle heraus und läßt sie etwas abtropfen. In die Mitte der Schüssel legt man gebundene Petersilie, die man wie folgt macht: 2 Handvoll kurzgeplückte Petersilie werden gewaschen und in einem Tuch abgetrocknet und in das nicht zu heiße Fett geworfen, in das man vorher die Croquettes gemacht hat. Sowie sie anfängt trock zu werden, wird sie auf einen Durchschlag gelegt und abtropfen lassen. Heiß zu Tisch gebracht.

39. Roher Schinken mit langem Spargel. In Scheiben geschnittener, roher Schinken auf eine längliche Schüssel gelegt und lange Spargel (siehe lange Spargel) mit gerührter Butter dabei serviert.

40. Spinat mit Schwefel. Siehe Schwefel- oder Kalbsmilch auf verschiedene Art.

41. Ny von Huhn. 1 Huhn wird gelocht, abgezogen und zerlegt. Muß $2\frac{1}{2}$ Stunden kochen, mit kaltem Wasser aufgesetzt, etwas Salz daran. Dann werden 6 feingehackte Zwiebeln mit $\frac{1}{8}$ Pfd. Butter, $\frac{1}{8}$ Pfd. Schmalz in einem Topf geschmort, dazu ein tiefer Teller in Scheiben geschnittener roher Kartoffeln getan, Salz und Paprika nach Geschmack, gießt die Hühnerbouillon darüber, gut bedeckt und läßt es 1 Stunde langsam kochen. Jetzt wird das in kleine Stücke zerlegte Huhn hineingetan, in eine Pastetenform gefüllt und 20 Minuten im Bratofen gebaden bei ganz mäßiger Hitze.

42. Gefüllte Gurken. 2 schlante Gurken werden geschält, der Länge nach durchschnitten, mit einem silbernen Löffel ausgehöhlt, mit etwas Salz bestreut und $\frac{1}{2}$ Stunde liegen lassen. Dann mit einem Tuch ausgetrocknet. Jetzt nimmt man $\frac{1}{2}$ Pfd. gehacktes Schweinefleisch, $\frac{1}{2}$ Pfd. gehacktes Kalbfleisch und macht eine Frikandellenfarce (siehe Frikandellen) und füllt damit die Gurken, klappt 2 aufeinander, umwidelt sie mit Band und schmort sie in zerlassener Butter im Schmortopf $1\frac{1}{2}$ Stunde, so daß sie hellgelb werden. Nimmt nun die Gurken heraus, macht die Sauce etwas sämig mit einem Löffel angerührtem Meizena, schmeckt sie mit Maggi und Zitronensaft ab, schneidet das Band von den Gurken ab, schneidet jede Gurke in 6 schräge Stücke, legt die Gurke wieder zusammen auf eine längliche Schüssel und gießt die Sauce darüber. Man serviert Salzkartoffeln dazu.

43. Gans oder Ente in Gelee. Die Gans wird zerleinert, die Ente ganz gefocht (mit kaltem Wasser aufgesetzt), zirka 2 Stunden in reichlich Wasser und etwas Salz, einem Schuß Essig, 1 Zwiebel, 6 weißen Pfefferkörnern. Herausgenommen, wird das Wasser durch ein Sieb gegossen, das Fleisch der Ente oder Gans in einen irdenen Topf gelegt. Zu der Brühe Gelatine gemacht, und zwar rechnet man auf 1 Ltr. Brühe 10 Blatt, die man direkt in die Brühe wirft. Es hält sich monatelang, man bindet den Topf mit Pergamentpapier zu. Man serviert Bratkartoffeln dazu und nimmt jedesmal soviel heraus, als man braucht. Legt es auf eine Schüssel und garniert mit dem Gelee.

44. Schweinstotelettes in Gelee. Werden ebenso behandelt, nur $1\frac{1}{2}$ Stunde gefocht.

45. Prager Schinken. 5—6 Pfd. Prager Schinken wird abends vorher in kaltes Wasser gelegt. In reichlich kochendem Wasser, 3 Zwiebeln, 15 Pfefferkörnern, Salz und 3 Zitronenscheiben aufgesetzt, zum Kochen gebracht und 3 Stunden ziehen lassen. Herausgenommen, die Schwarte abgezogen, mit Paniermehl bestreut und mit verschiedenen Gemüsen serviert, z. B. Makaroni, Teltower Rüben, Blumentohl, Karotten, Schneidebohnen, große Bohnen.

46. Falscher Hase. 1 Pfd. gehacktes Schweinefleisch, 1 Pfd. gehacktes Kalbfleisch, alles zweimal durch die Fleischmaschine gedreht, 3 abgeschälte und in Wasser eingeweichte

Brötchen tüchtig mit der Hand ausgedrückt, 3 ganze Eier, 1 klein geriebene Zwiebel, Salz und Pfeffer nach Geschmack. Alles gut durcheinandergemengt, die Masse in 2 gleiche Teile geteilt, von jedem Teil eine große Frikandelle gemacht, in Paniermehl umgedreht, in einer Bratpfanne in etwas zerlassener Fett oder Butter $\frac{1}{2}$ Stunde im Bratofen gebraten, jede Seite $\frac{1}{4}$ Stunde. Man kann ihn warm oder auch sehr schön in Scheiben geschnitten kalt zu Butterbrot geben.

47. Pains. Der Rest Fleisch vom Reh, Hasen, Fasan, Birkhuhn, Haselhuhn, Wildenten wird durch die Fleischmaschine gedreht. Zu $\frac{1}{2}$ Pfd. Fleisch rechnet man $1\frac{1}{2}$ Obertasse nachgebliebene Wildsauce, dieselbe wird wieder erwärmt, in eine Kanne getan und das fein durchgedrehte Fleisch dazu. Mit $\frac{1}{2}$ Teelöffel Maggi, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Soja, etwas Pfeffer und Salz abgeschmeckt. Dann tüchtig mit dem Löffel durcheinanderrührt und kaltgestellt. Schmeckt sehr gut als Beilage zu Butterbrot. Den Rest drückt man in eine kleine Kanne und gießt heiße, zerlassene Butter darüber. So hält es sich acht Tage.

48. Kohlrouladen. Man nimmt 2 nicht zu feste Weißkohlköpfe à $1\frac{1}{2}$ Pfd., verpußt sie, halbiert sie und kocht sie $\frac{1}{2}$ Std. in leichtem Salzwasser ab. Legt sie vorsichtig mit der Schaumkelle auf ein Sieb zum Ablaufen. Jetzt macht man von $\frac{3}{4}$ Pfd. Schweine- und Rinderhack, 1 Ei, 2 eingeweichten alten Brötchen, die fest ausgedrückt werden, Salz, Pfeffer, einer geriebenen Zwiebel einen Frikandellenteig. Zerlegt den Kohl in einzelne Blätter, schneidet den harten Strunk in der Mitte heraus. Man nimmt jedesmal 2—3 Blätter, teilt den Teig in 12 Teile, legt in die 2—3 Blätter je ein Teil, rollt sie fest auf und drückt sie mit einem Küchentuch fest zusammen. Nun wird ein eigroß Stück Butter in einer Bratpfanne zerlassen, die Rollen hineingelegt und $\frac{1}{4}$ Ltr. mit Maggi abgeschmeckter Bouillon darübergegossen. $1\frac{1}{2}$ Std. im Bratofen schmoren lassen. Vorm Anrichten werden die Rouladen herausgenommen. Die Sauce mit etwas Mehl angefeimt und über die Rouladen gegossen. Man gibt gekochte Kartoffeln dazu.

49. Kaiserrand. 10 Personen. 60 Gr. Mehl werden in $\frac{1}{4}$ Ltr. Milch und 20 Gr. Butter auf dem Feuer angerührt, bis es vom Topf losläßt. Nach dem Erkalten 62 Gr. Schweizerkäse und 62 Gr. Parmesankäse, Salz,

Pfeffer, 4 Eigelb und den Eierschaum dazu, in eine ausgebutterte Rundform getan. Diese Form in einen Topf mit kochendem Wasser gesetzt und $\frac{1}{2}$ Stunde ziehen lassen. Beim Anrichten werden in eine runde Schüssel eine 2-Pfd.-Dose zurechtgemachter Champignons gelegt und der Rand umgestülpt. Beim Füllen des Randes kann man eine Schicht gehackten, gekochten Schinken dazwischenlegen.

50. Timbal von Makaroni. 10 Personen, $\frac{1}{2}$ Pfd. Parmesankäse wird gerieben, dazu ein Eßlöffel zerlassene Butter. 3 ganze Eier. Man rührt alles zu einem schönen Teig. Tut $\frac{3}{4}$ des Teiges an Rand und Boden der ausgebutterten Pastetenform, füllt $\frac{1}{2}$ Pfd. vorher gekochte Makaroni mit Champignons und gehackter Ochsenzunge hinein. Streicht den Rest des Teiges über die Masse, macht den Deckel mit einem in heißes Wasser getauchten Messer glatt. Stellt die Schüssel in einen Topf mit heißem Wasser, stellt ihn zugedeckt 1 Std. in den Bratofen. Vor dem Anrichten löst man den Rand mit dem Messer los, stürzt ihn auf eine runde Schüssel und gibt Tomatensauce darüber.

51 Gefüllte Artischockenböden. 10 Personen. Am besten französische (10 Stück in einer Dose) werden auf ein Sieb gelegt, abgetrocknet und folgende Farce hineingedrückt: $\frac{1}{4}$ Pfd. Kalbsbraten, $\frac{1}{4}$ Pfd. gekochten Schinken, $\frac{1}{4}$ Pfd. gehackte Champignons, $\frac{1}{8}$ Pfd. Rest von Zunge oder Wurst. Alles zweimal durch die Mühle gedreht, $\frac{1}{4}$ Pfd. Tomatenpüree in einen Topf getan, tut ein eigroßes Stück Butter und die ganze Masse hinein. Mit Soja, Salz, Pfeffer und Petersilie abgeschmeckt. Wenn alles vom Topf losläßt, wäscht man sich die Hände, formt 10 runde Bälle und drückt auf jeden Boden einen Ball, streut Parmesankäse darauf. In eine Pfanne mit nicht zu wenig zerlassener Butter legt man die Artischockenböden hinein und backt sie $\frac{1}{2}$ Stunde. Sauce mousseline darüber.

52. Fischauflauf. 10 Personen. $\frac{1}{2}$ Etr. Milch, 128 Gr. Butter bis zum Kochen aufs Feuer stellen, 128 Gr. Mehl, dazu rühren, bis es vom Topf losläßt, abkühlen lassen. 6 Eigelb, 1 gehäufte Suppenteller gehackten, gekochten Fisch und zulezt den Schaum von 6 Eiern. In eine Pastetenform getan, die mit Parmesankäse bestreut, kleine Butterstücke darauf und 1 Std. im Bratofen baden.

V.

Gemüse und Salate.

1. Blumenkohl. Nachdem man ihn sauber abgeputzt hat, läßt man ihn in kaltem Wasser einige Zeit liegen und setzt ihn mit gut gesalzenem kochendem Wasser zu Feuer. Einmal aufkochen und 1 Stunde ziehen lassen. Dann läßt man ihn bis zum Anrichten in dem Wasser liegen. — Sauce: $\frac{1}{8}$ Pfd. Butter wird mit 2 guten Löffeln Mehl eben gerührt, etwas Salz und nach und nach Milch dazu, bis es die gehörige Dide hat, etwas Muskatnuß darüberreiben. Man kann auch zur Abwechslung den Blumenkohl in die Gemüseschüssel legen und geschmolzene Butter darübergießen. Oder über den Blumenkohl Tomatensauce gießen.

2. Erbsen zu kochen. Junge Erbsen werden ausgepalt, in kochendem Wasser in zirka 20 Minuten gargelocht. Wenn sie gar sind, auf einen Durchschlag gegossen. Dann in einem Topf ein eigroß Butter zerlassen, die Erbsen hineingeschüttet, etwas Salz und Zuder daran und umgeschwenkt, nicht gerührt. Beim Anrichten streut man etwas gehackte Petersilie darüber.

3. Karotten. Junge Karotten werden gereinigt und in kaltes Wasser gelegt, damit sie ganz sauber sind. In kochendem Wasser mit etwas Salz in gut $\frac{3}{4}$ Stunde gargelocht. Dann auf einen Durchschlag gelegt. Von einem eigroß Butter und einem Löffel Mehl eine helle Mehlschwitze gemacht, mit dem Wasser verdünnt, etwas Zuder daran und beim Anrichten gehackte Petersilie darübergestreut.

4. Brechbohnen. Von den Bohnen werden die Fasern abgezogen, in der Mitte durchgebrochen, in kochendes Salzwasser getan, in zirka 1 Stunde gargelocht und dann auf einen Durchschlag gelegt. Ein eigroß Butter in einem Topfe zerlassen, kein Mehl, die Bohnen hineingeschüttet und umgeschwenkt. Beim Anrichten gehackte Petersilie darübergestreut.

5. Schneidebohnen. Man nimmt am besten die breite Schwertbohne, zieht sie ab und schneidet sie mit dem Schnippelmesser oder Maschine ganz fein. In kochendem leicht gesalzenem Wasser in zirka $\frac{3}{4}$ Stunde gargelocht. Von einem eigroß Butter und einem Löffel Mehl eine

helle Mehlschwitze gemacht, mit Bouillon oder Milch verdünnt, die Schneidebohnen hineingeschüttet, etwas Muskatnuß darübergerieben. Beim Anrichten gehackte Petersilie darübergestreut.

6. Große Bohnen. Dieselben werden gepalt, die kleinen Ringel abgenipst. In viel kochendem Wasser in $\frac{1}{2}$ Stunde gargelocht, auf einen Durchschlag geschüttet und sofort kaltes Wasser darüber, damit die Bohnen gleich ganz kalt sind. Von $1\frac{1}{2}$ eigroß Butter und 2 Löffeln Mehl eine helle Mehlschwitze gemacht, mit Milch verdünnt, die Bohnen hinein und heiß werden lassen, nicht kochen, mit Salz abgeschmeckt und etwas gehackte Petersilie, gehacktes Bohnenkraut darangetan und damit umgeschwenkt.

7. Kohlrabi. Zirkla 15 junge Kohlrabi werden geschält, in Scheiben geschnitten, in Salzwasser in einer Stunde gargelocht und auf einen Durchschlag gegeben. Von einem eigroß Butter und $1\frac{1}{2}$ Löffeln Mehl eine helle Mehlschwitze gemacht, mit dem Kohlrabiwasser verdünnt, die Kohlrabi hineingelegt und im Wasserbad heiß gehalten. Beim Anrichten gehackte Petersilie darübergestreut.

8. Lange Spargel. 4 Pfd. Spargel werden geschält, in Wasser gelegt. $\frac{3}{4}$ Stunde vor dem Anrichten werden sie in kochendem Wasser mit etwas Salz langsam gargelocht. Direkt mit der Schaumfelle aus dem Wasser genommen und auf eine lange Schüssel gelegt, die Köpfe alle nach einer Seite. Man serviert gerührte Butter dazu. $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter wird schaumig gerührt, 1 Löffel heißes Spargelwasser dazu, auf einem runden Teller zu einem Häufchen zurechtgemacht und kaltgestellt bis zum Gebrauch. Bei Dosen spargel werden die Dosen geöffnet, etwas Salz hineingestreut und mit der Dose in heißem Wasser in 10 Minuten heißgemacht.

9. Spargel in Sauce. 3 Pfd. Spargel werden geschält, jeder Spargel in 3 Stücke geschnitten, ebenso behandelt wie der lange Spargel. Wenn er gar ist, auf einen Durchschlag gelegt. Von $\frac{1}{8}$ Pfd. Butter und 2 Löffeln Mehl eine helle Mehlschwitze gemacht, mit dem Spargelwasser verdünnt, so daß sie schön sämig ist, und legt die Spargel hinein. Im Wasserbad heißhalten.

10. Erbsen und Wurzeln. Eine 2-Pfd.-Dose Erbsen oder frische, die abgekocht sind. $1\frac{1}{2}$ Pfd. Mohrrüben werden gereinigt, in Würfel geschnitten, wie Karotten

gargelocht, auf einen Durchschlag gelegt, die Erbsen auch. Von $\frac{1}{8}$ Pfd. Butter und $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Mehl eine Mehlschwitze gemacht, mit dem Wurzelwasser verdünnt, die Gemüse hinein, abgeschmeckt mit Salz und Zuder, im Wasserbad heißgehalten. Beim Anrichten gehackte Petersilie darüberstreuen.

11. Leipziger Allerlei. Leipziger Allerlei kauft man fertig in 3-Pfd.-Dosen, gießt es auf einen Durchschlag, macht von 1 eigroß Butter und 1 Löffel Mehl eine Mehlschwitze, etwas Brühe dazu, schmeckt es mit Salz ab, ein wenig Zuder daran und hält es im Wasserbad heiß.

12. Spinat. 5 Pfd. Spinat werden von den Stielen befreit, 3—4 mal tüchtig gewaschen, in einen großen Topf mit viel kochendem, ungesalzenem Wasser getan, 5 Minuten kochen lassen, auf einen Durchschlag gegossen und so viel kaltes Wasser darübergegossen, daß der Spinat sofort kalt ist. Dann mit den Händen tüchtig ausgedrückt, gehackt oder durch die Fleischmaschine gedreht. $\frac{1}{4}$ Stunde vorm Anrichten wird 1 eigroß Butter und 1 Obertasse Milch im Topf heißgemacht, der Spinat hineingetan, mit Salz und Muskatnuß abgeschmeckt, im Wasserbad heißgemacht. Angerichtet in einer Gemüseschüssel, ein Ei in 6 Minuten hartgelocht, in 8 Teile geschnitten und damit garniert.

13. Artischocken. Zirkla 6 Artischocken werden gewaschen und in kochendem, bedeckendem Salzwasser in 25 Minuten gargelocht. Man serviert eine holländische Sauce dazu (siehe Saucen).

14. Rosenkohl. 3 Pfd. Rosenkohl werden gepuht, tüchtig gewaschen, mit kochendem Wasser bedeckt, etwas Salz daran, $\frac{3}{4}$ Std. langsam gekocht. Abgegossen und mit einem Stück Butter umgeschwenkt. Eignet sich besonders gut bei gebratenen Hammelsteilettes.

15. Makkaroni. Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfd. Makkaroni und bricht jede Stange in 3 Teile, setzt sie in 4 Str. kochendem Wasser zu Feuer, 2 Eßlöffel Salz dazu und läßt sie in einer Stunde gar kochen. Gießt sie zum Abtropfen auf einen Durchschlag. Jetzt zerläßt man $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter in einem Topfe, tut die Makkaroni hinein, streut $\frac{1}{8}$ Pfd. geriebenen Parmesankäse darüber und schwenkt die Makkaroni tüchtig um. Sollte der Käse zu sehr Faden ziehen, gießt man $\frac{1}{2}$ Obertasse kochendes Wasser dazu.

16. Abgebadene Makkaroni. Die Makkaroni werden ebenso gemacht. In eine Auflaufform geschüttet, oben darauf geriebener Parmesanläse gestreut, kleine Butterstücke darauf verteilt und in $\frac{1}{2}$ Stunde im Bratofen hellbraun gebaden.

17. Abgebadener Blumentohl. Abgebadener Blumentohl wird genau so bereitet wie Blumentohl. Der gekochte Blumentohl wird zerkleinert in die Auflaufform getan, die weiße Sauce oder Tomatensauce darübergegossen, dicke geriebener Parmesanläse darübergestreut, kleine Butterstücke darauf verteilt und 20 Minuten bis $\frac{1}{2}$ Stunde im Bratofen hellbraun gebaden.

18. Frische Champignons. 2 Pfd. frische Champignons werden von der Haut befreit, in Milch gelegt, damit sie weiß bleiben. In einem Topfe wird $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter zerlassen, die Champignons hineingeschüttet und in ihrem eigenen Saft $\frac{1}{4}$ Stunde zugedeckt geschmort. Längeres Kochen würde den Champignon hart machen. Jetzt werden die Champignons auf einen Durchschlag gegossen, die Butter von der Brühe heruntergeschöpft, in einen Topf getan, mit 1 Löffel Mehl eine weiße Mehlschwitze gemacht, mit der Brühe verdünnt und die Champignons hineingeschüttet. Mit Salz abgeschmeckt.

19. Wirsing-Kohl. 3 kleine oder ein großer Kohlkopf werden in zirka 8 Stücke geschnitten und in Wasser gelegt. Dann nimmt man einen großen Topf mit viel kochendem Wasser, tut den Wirsing hinein und läßt ihn in $\frac{1}{2}$ Stunde weich kochen, gießt ihn ab und läßt ihn gut abtropfen. Nun wird in einem Topfe $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter zerlassen, der Wirsing hineingetan, einigemal umgeschwenkt, Salz nach Geschmack. Dann im Wasserbad heiß halten.

20. Weißkohl. Ebenso wie Wirsing.

21. Sauertraut. 2 Pfd. Sauertraut wird gewaschen, in einen Topf getan, $\frac{1}{2}$ Vtr. kaltes Wasser darauf und $\frac{1}{4}$ Pfd. Schweineschmalz daran und 3 Stunden langsam kochen lassen, 2 geriebene rohe Kartoffeln dazu und damit noch langsam 10 Minuten schmoren lassen. Man serviert ihn in einer Schüssel, garniert mit Kastanien, die man wie folgt macht.

22. Kastanien. Von 1 Pfd. Kastanien wird oben die kleine Spitze abgeschnitten, gewaschen und in einen Topf, gut bedeckt mit kochendem Wasser, getan, etwas Salz daran

und 25—30 Minuten gekocht. Alsdann pellt man die Schale ab. $\frac{1}{8}$ Pfd. Butter und 1 Löffel Zuder wird in einem Topf hellbraun gemacht, die Kastanien hineingeschüttet und öfters umgeschwenkt, bis sie hellbraun und blank sind.

23. Grüner Kohl. 15 Stangen Grünkohl werden abgestreift, 2—3 mal gewaschen, in einem Topf in reichlich kochendem Wasser in $\frac{3}{4}$ Stunde gargekocht, auf einen Durchschlag gegossen. 1 Löffel Butter, 1 Löffel Schweinefett in einen Topf getan, der Kohl hineingeschüttet, Salz nach Geschmack und, wenn man es liebt, etwas Zuder daran. Dann $1\frac{1}{2}$ Stunde schmoren lassen. Mit runden Bratkartoffeln oder Kastanien garniert.

24. Rottkohl. 1 großer dunkler Kopf Rottkohl wird gehobelt oder in ganz feine Streifen geschnitten. In einen Topf getan, etwas Bouillon oder Wasser daraufgegossen, 1 Löffel Butter, 1 Löffel Schweinefett daran, etwas Salz, dann $1\frac{1}{2}$ Stunden langsam schmoren lassen. Jetzt tut man 4 geschälte und in je 8 Teile geschnittene Äpfel daran, etwas Zuder, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Rümmerl, 1 Eßlöffel Essig und läßt ihn noch 1— $1\frac{1}{2}$ Stunden schmoren.

25. Pfifferlinge. Eine 2-Pfd.-Dose Pfifferlinge wird auf einen Durchschlag gegossen. Von $\frac{1}{8}$ Pfd. Butter und 1 Löffel Mehl eine dunkle Mehlschwitze gemacht, mit dem Pilzwasser verdünnt, die Pilze hineingetan, Pfeffer und Salz nach Geschmack und $\frac{1}{2}$ Stunde einschmoren lassen.

26. Steinpilze. Eine 2-Pfd.-Dose Steinpilze wird auf einen Durchschlag getan, von $\frac{1}{8}$ Pfd. Butter und 1 Löffel Mehl eine helle Mehlschwitze gemacht, mit Pilzwasser verdünnt und 1 Tasse Milch dazu, Salz, Zitronensaft und Maggi nach Geschmack. Die Pilze hineingetan und im Wasserbad heißgehalten.

27. Champignon. Siehe Spiegeleier mit Champignon.

Zeltower Rüben. 2 Pfd. Rüben werden sauber geschabt und, damit sie weiß bleiben, in eine Kanne Milch gelegt. Jetzt setzt man $1\frac{1}{2}$ Vtr. Wasser mit etwas Salz zu Feuer, wenn dasselbe kocht, werden die Rüben hineingetan, 25 Minuten gekocht und auf einen Durchschlag gegossen. In einen Topf gibt man $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, $\frac{1}{8}$ Pfd. Zuder, bräunt Butter und Zuder, schüttet die Rüben hinein, gießt $\frac{1}{4}$ Vtr. von dem Rübenwasser

darüber und läßt dieselben $1\frac{1}{2}$ Stunde in der Sauce schmoren. Vor dem Anrichten werden dieselben mit etwas Salz und Maggi abgeschmeckt.

29. Rote Rüben. 6 Pfd. rote Rüben werden tüchtig im Wasser gebürstet, dann in einen Topf getan und mit reichlich Wasser bedeckt in 3 Stunden gargelocht. Aus dem Wasser herausgenommen, zieht man die Haut herunter und läßt die Rüben erkalten. Dann werden sie in feine Scheiben geschnitten, in eine irdene Kanne getan, $\frac{1}{8}$ Ltr. Essig mit $\frac{1}{2}$ Ltr. kochendem Wasser verdünnt, darübergegossen, ein kleiner Teelöffel voll getrockneten Kümmel, 2 Löffel Zucker, eine große, in feine Scheiben geschnittene Zwiebel, etwas Salz und 8 kleine Würfel geschabten Meerrettich darangegeben. Die Rüben müssen 12 Stunden ziehen, ehe sie gegessen werden.

30. Kartoffelsalat. Zum Kartoffelsalat eignet sich am besten eine kleine, harte, längliche Kartoffel. Nachdem man 3 Pfd. Kartoffeln gut gewaschen hat, setzt man dieselben, bedeckt mit Wasser und etwas Salz, zu Feuer. Wenn dieselben gar sind, werden sie abgezogen und nach dem Erkalten in feine Scheiben geschnitten. Jetzt gibt man in eine Kanne 3—4 Löffel feinstes Öl, $1\frac{1}{2}$ Löffel Essig, 1 geriebene Zwiebel, eine kleine Messerspitze gemahlene weißen Pfeffer, $\frac{1}{2}$ Obertasse kochendes Wasser, rührt alles gut durcheinander, tut die geschnittenen Kartoffeln hinein und schwenkt dieselben 5 Minuten hin und her. Die Kartoffeln dürfen nicht mit dem Löffel gerührt werden, da die Scheiben sonst zerfallen. 5 Minuten vor dem Anrichten schmeckt man den Salat noch einmal ab, tut das Fehlende daran und setzt ihn auf einen Topf mit heißem Wasser, damit er etwas erwärmt wird. Man richtet den Salat in einer Kristallschale an.

31. Bohnensalat. 2 Pfd. Perlbohnen werden von den Fasern befreit, die Bohnen in der Mitte durchgebrochen, gewaschen und in einem Topf mit kochendem Wasser und etwas Salz in $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunde gargelocht. Dann werden sie auf einen Durchschlag gegossen und die Bohnen so lange mit kaltem Wasser übergossen, bis sie kalt sind. In eine Kanne tut man 2 Löffel Öl, 1 Löffel Essig, 1 geriebene Zwiebel, etwas Pfeffer und Salz, tut die Bohnen in die Sauce hinein, streut einen halben Teelöffel gehackte Petersilie darüber und rührt dieselben vorsichtig mit der

Schaumfelle um. Der Salat kann gern einige Stunden vor dem Anrichten fertig sein.

32. Gurkensalat. Kurz vor dem Anrichten wird eine Gurke geschält, mit dem Hobel gehobelt oder mit dem Messer in ganz feine Scheiben geschnitten, 1 Löffel Öl, $\frac{1}{2}$ Löffel Essig, etwas gestoßenen weißen Pfeffer, Salz und gehackte Petersilie darangetan und alles mit dem Löffel gut durcheinandergearbeitet und zu Tisch gegeben.

33. Tomatensalat. 4 schöne, große, rote Früchte werden mit kochendem Wasser übergossen und die Haut abgezogen. Wenn die Tomaten wieder erkalten sind, werden sie in Scheiben geschnitten. In eine Kanne hat man 1 Löffel Öl, $\frac{1}{2}$ Löffel Essig, etwas Salz und Pfeffer, 1 Teelöffel Zucker getan und die Tomatenscheiben hineingelegt. 5 Minuten vor dem Anrichten fertigzumachen.

34. Selleriesalat. 2 schöne, große, weiße Sellerieknollen werden tüchtig in Wasser gebürstet, ungeschält in einem Topf mit kaltem Wasser und etwas Salz zu Feuer gesetzt und in $1-1\frac{1}{4}$ Stunde gargelocht. Dieselben werden in eine Kanne mit kaltem Wasser gelegt. Wenn der Sellerie kalt ist, wird er geschält, in Scheiben geschnitten und in folgende Sauce hineingelegt: ein hartgelocktes Eidotter wird mit einem frischen Eidotter langsam in einer Kanne gerührt, tropfenweise 2 Löffel Öl unter fortwährendem Rühren darangetan, 1 Löffel Essig, Salz und Pfeffer und alles gut durcheinandergemischt.

35. Grüner Salat. 3 schöne Salatköpfe werden verlesen, die dicken Stengel herausgenommen, gewaschen, auf den Durchschlag gelegt zum Abtropfen. Dann nimmt man eine Kristallschale, gibt 2 Eßlöffel Öl, 1 Eßlöffel Essig, etwas Pfeffer und Salz hinein, rührt alles gut durcheinander und legt auf diese Sauce ganz kurz vor dem Anrichten den Salat. Nicht umrühren, da der Salat sonst unansehnlich wird. Man kann auch eine Mayonnaise nehmen statt dieser Sauce.

36. Heringsalat. 2 Heringe werden ausgenommen und 4 Stunden in Milch zum Auswässern gelegt. Dann werden dieselben von Haut und Gräten befreit und in ganz kleine Stücke geschnitten. 2 geschälte Salzgurken, 4 geschälte Äpfel, $\frac{1}{2}$ Pfd. Kalbsbraten, $\frac{1}{4}$ Pfd. rote Rüben, 2 ganze recht hart gekochte Eier, 6 gekochte Kartoffeln. Alles wird in ganz kleine Würfel geschnitten. Nun

macht man von 3 Eßlöffel Öl, 2 Löffel Essig, 1 Teelöffel Senf, 1 kleingeriebenen Zwiebel, 1 Teelöffel Zucker, 1 Messerspitze gestoßenem Pfeffer eine Sauce. Tut in dieselbe alle kleingeschnittenen Sachen, rührt alles gut durcheinander, schmeckt noch mal ab, ob Salz nötig, und läßt den Salat 4 Stunden vor dem Anrichten fertig sein. Verzieren kann man denselben mit gehacktem Ei, Petersilie und roten Rüben.

37. Italienischer Salat. $\frac{1}{4}$ Pfd. Kalbsbraten, 5 Äpfel, $\frac{1}{8}$ Pfd. geräucherte Dönsenzunge, 2 gewässerte, von Haut und Gräten befreite Heringe, 2 geschälte Salzgurken, $\frac{1}{8}$ Pfd. rote Rüben, alles wird in feine Streifen geschnitten. Dann macht man eine Mayonnaise von 3 Eiern, rührt einen Teelöffel Senf daran und mengt die geschnittenen Sachen darunter. Nochmals abgeschmeckt, muß er vier Stunden vor dem Gebrauch fertig sein.

VI.

Klöße, Reis, Kartoffeln, Suppeneinlagen.

1. Schwämmklöße. Eine Tasse Milch wird mit einem kleinen Stück Butter und etwas Zucker aufgekocht, dann nimmt man eine Tasse Mehl dazu und rührt es, bis es vom Topfe losläßt. Dann in eine Kanne getan und ein ganzes Ei dazugerührt. Wenn der Teig abgekühlt ist, werden noch 2 Eigelb, etwas Salz und zuletzt der Schnee der Eier dazugerührt. Eben vor dem Anrichten setzt man mit einem Löffel kleine Klöße in springend kochendes Salzwasser und läßt sie, nachdem sie nach oben gekommen sind, noch einige Minuten kochen. Man serviert sie mit Fruchtsuppen, entweder auf einer Schüssel extra, oder legt sie in die Suppe. Man kann sie auch zu Fleischsuppen nehmen, dann nimmt man keinen Zucker dazu, sondern etwas geriebenen Parmesankäse und Wasser anstatt Milch.

2. Mehklöße. Eine Tasse Wasser wird mit einem Löffel Fett und etwas Salz aufgekocht, dann vom Feuer genommen und eine Tasse Mehl dazugerührt, bis es vom Topfe losläßt. Dann werden mit der Hand kleine runde

Klöße davon gedreht und in einem Topfe mit Salzwasser noch einige Minuten länger gekocht, wenn sie oben schwimmen.

3. Reis zur Bouillon. $\frac{1}{4}$ Pfd. Reis wird mit kaltem Wasser aufgesetzt, wenn er kocht, vorsichtig abgegossen. Dann wieder mit einem kleinen Stück Butter, etwas Salz und reichlich kaltem Wasser aufgesetzt und langsam ohne Umrühren gargekocht, zirka $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunde je nach der Sorte. Dann wird er mit einem Löffel in eine Form gedrückt und umgestürzt.

4. Reis körnig zu kochen. $\frac{1}{2}$ Pfd. Reis wird in einem großen Topf mit viel kochendem Wasser, viel Salz, reichlich 10—15 Minuten gekocht. Dann abgegossen, auf ein Sieb und tüchtig kaltes Wasser übergespült, ablaufen lassen, lose in eine Kanne schütten und die Kanne zugedeckt und auf ein Wasserbad stellen.

5. Kartoffelklöße. 3 Pfd. Kartoffeln werden am Tage vorher mit der Schale gekocht und, sowie sie gar sind, abgepellt. — Die Kartoffeln werden gerieben, 2 ganze Eier, etwas Salz und, wenn die Kartoffeln nicht sehr mehlig sind, 1 Löffel Mehl dazu. Alles gut durcheinanderrührt. Man formt 12 große Klöße davon, drückt in jeden Kloß 4 kleine in Butter geröstete Brotwürfelchen, nimmt etwas Mehl in die Hand und macht sie rund und eben. 10 Minuten vorm Anrichten werden sie in kochendes, schwach gesalzenes Wasser gelegt und offen gekocht. Man gibt sie zu Schmorbraten, Reh oder Hasenragout.

6. Kartoffelbälle. $1\frac{1}{2}$ Pfd. gekochte und gepellte Kartoffeln vom Tage vorher werden gerieben. 2 Eier, Salz, etwas geschmolzene Butter, ein klein wenig Rahm oder Milch werden tüchtig mit den geriebenen Kartoffeln gerührt, mit der Hand kleine Klöße davon gedreht. Dann setzt man einen Topf mit Schmalz auf, wenn es kocht, werden die in Mehl umgekehrten Klöße hineingelegt und hellbraun gebaden.

7. Bechamelle-Kartoffeln. 2 Liter Kartoffeln werden mit der Schale gekocht, abgepellt und heiß in folgende Sauce geschüttet: Etwas Abfallschinken wird in Würfel geschnitten, 6 abgeschälte Zwiebeln werden in Scheiben geschnitten. Ein eigroß Butter, Zwiebeln und die Schinkenwürfel werden zusammen 20 Minuten geschmort, doch dürfen sie keinen bräunlichen Schein bekommen. Jetzt gibt

man 2 kleine Löffel Mehl dazu, verdünnt diese Masse mit kochender Milch, daß es eine sämige Sauce wird, passiert sie durch ein Sieb, schmeckt sie mit Pfeffer, Salz ab, schneidet die heißen Kartoffeln hinein und stellt es im Wasserbade heiß. Man gibt es zu gekochtem Rindfleisch oder Frilandellen.

8. Kartoffelmus. 3 Pfd. Kartoffeln werden geschält, gewaschen und gut bedeckt mit Wasser und etwas Salz gargekocht, dann abgegossen. Jetzt macht man $\frac{1}{4}$ Ltr. Milch mit einem $\frac{1}{8}$ Pfd. Butter heiß, drückt die Kartoffeln durch einen Kartoffelquetscher in die heiße Milch hinein, rührt die Masse tüchtig durch und gibt sie sehr heiß zu Tisch.

9. Pommes frites. 2 Pfd. Kartoffeln werden geschält, gewaschen, mit einem Tuch abgetrocknet, der Länge nach in 3 Scheiben geschnitten, jede Scheibe wieder in 3 Streifen. Jetzt macht man Bratensett oder Schmalz in einem Topf recht heiß, tut die Hälfte Kartoffeln hinein, läßt sie darin kochen, bis sie hellbraun sind, legt sie auf einen Durchschlag, tut jetzt in das Fett die letzten Kartoffeln. Wenn dieselben gar sind, werden sie auch auf einen Durchschlag gelegt, macht das Fett nochmal recht heiß, schüttet die ganzen Kartoffeln wieder hinein und bräunt dieselben in 5 Minuten unter fortwährendem Rühren. Dann werden sie mit der Schaumtelle herausgehoben, auf den Durchschlag gelegt zum Abtropfen und sofort recht heiß zu Tisch gegeben. Zubereitung circa 20 Minuten.

10. Apfelreis. $1\frac{1}{2}$ Pfd. Apfel werden geschält, in kleine Stücke geschnitten, mit $\frac{1}{4}$ Ltr. Wasser, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, einem Stückchen Zitronenschale gargekocht. Jetzt nimmt man $\frac{1}{2}$ Pfd. Reis, setzt ihn mit $\frac{3}{4}$ Ltr. Wasser zu Feuer, kocht ihn gar, schüttet dann die Apfel dazu. Man kann ihn mit Kameel und Zucker servieren.

11. Eierstich. 2 ganze Eier werden mit 2 Löffel Milch in einer Kanne tüchtig geschlagen, dann kommt etwas Salz und geriebene Mustatnuß dazu, jetzt wird die Kanne in einen Topf mit kochendem Wasser gestellt und circa 20 Minuten kochen lassen. Wenn der Eierstich ganz did ist, wird die Kanne aus dem kochenden Wasser genommen, und wenn der Stich erwalltet ist, wird er gestürzt und in kleine viereckige Würfel geschnitten und in die heiße Suppe gelegt.

12. Verschiedene Suppeneinlagen. Fertig gekaufte Suppeneinlagen, wie Nudeln, Hörnchen, Sterne, sämtliche Arten Figuren, Melonenkerne kochen $\frac{1}{2}$ Stunde. Sie werden in einen Topf mit kochendem Wasser gelegt, darin gargekocht, auf einen Durchschlag gegossen und dann in die fertigstehende Suppe getan.

13. Parmesankäsebrötchen. 2 Brötchen werden in 8 Scheiben geschnitten, jede Scheibe halbiert, beide Seiten mit Butter bestrichen und in geriebenem Parmesankäse umgewälzt. Jetzt nimmt man eine Pfannluchenspfanne, tut etwas Butter hinein und bratet die kleinen Scheibchen auf jeder Seite hellgelb. Dann werden sie auf eine kleine Schüssel gelegt und kalt zur Suppe gereicht.

14. Fleischklöße. $\frac{1}{2}$ Pfd. Gehacktes, halb Schwein, halb Kalb, ganz fein durch die Fleischmaschine gedreht, und ein abgeschältes, eingeweichtes und sehr fest ausgedrücktes Brötchen, 1 ganzes Ei, etwas Salz und Pfeffer, alles gut durcheinandergerührt, daraus 20 kleine Klöße geformt, mit etwas Mehl bestäubt und 5 Minuten vor dem Anrichten in einem Töpfchen mit kochendem Wasser gekocht, mit der Schaumtelle herausgenommen und in die fertige Suppe gelegt.

VII.

Saucen.

1. Mayonnaise. 3 Eigelb werden in eine Kanne getan, $\frac{1}{4}$ Messerspitze Paprika darangegeben und mit dem Schneebesen tüchtig geschlagen, dann tropfenweise unter fortwährendem Schlagen $\frac{1}{4}$ Ltr. feinstes Öl dazugegossen, zuletzt 2 Teelöffel Kräutereisig, 1 Messerspitze Salz darangegeben. Zeitdauer der Zubereitung 15 Minuten.

2. Mayonnaise auf einfache Art. 2 ganze Eier, 6 Löffel Öl, 2 Löffel Essig, etwas Salz, 2 Teelöffel Senf, etwas feingeschnittener Schnittlauch werden in einen kleinen irdenen Topf getan und solange in einem Wasserbad gequirlt, bis sie ganz did ist. Vor dem Anrichten mit Milch verdünnt.

3. Salatsauce zum täglichen Gebrauch für grünen Salat. 2 Eßlöffel dicke saure Milch, 1 Löffel Öl, etwas

Salz, Zuder, 1 Teelöffel Senf und feingeschnittener Schnittlauch oder Dill werden tüchtig gerührt, und zwar $\frac{1}{2}$ —1 Std. vorm Anrichten, damit alles schön durchzieht. Eben vorm Essen wird der Salat fest ausgedrückt in die Schüssel getan und umgerührt.

4. Remouladenauce. Die Sauce wird ganz wie Mayonnaise gemacht, nur wenn sie fertig ist, kommen feingehackte Kräuter daran, als: Petersilie, Schnittlauch, Estragon und etwas Tymian.

5. Cumberlandsauce. 2 Eßlöffel Johannisbeergelee rührt man in einer Kanne mit $\frac{1}{2}$ Teelöffel Senf, etwas Salz 5 Minuten. Dann kommen unter fortwährendem Rühren 2 Eßlöffel Öl, die Schale einer Orange und $\frac{1}{2}$ Glas Rotwein dazu.

6. Gurkensauce. $\frac{1}{8}$ Pfd. Butter wird mit 2 Löffel Mehl gebräunt, verdünnt mit Bouillon, dann durch ein Sieb gegeben und die in kleine Stücke geschnittenen, zirka $\frac{1}{4}$ Pfd. wiegenden Senfgurken darangegeben. Zuletzt mit einem Löffel Zuder, etwas Maggi und Salz abgeschmeckt.

7. Pfefferauce. 30 weiße ganze Pfefferkörner setzt man mit $\frac{1}{4}$ Ltr. Wasser zu Feuer und läßt sie langsam 20 Minuten kochen. Jetzt macht man von $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, 3 Eßlöffel Mehl eine weiße Mehlschwitze, gibt daran das durch ein Sieb gegossene Pfefferwasser und soviel Bouillon, daß es eine schöne, dicke Sauce wird.

8. Kapernauce. Man macht von $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, 2 Eßlöffel Mehl eine weiße Mehlschwitze, verdünnt sie mit Bouillon solange, bis es eine schöne sämige Sauce ist, tut dann einen Eßlöffel Kapern hinein und schmeckt sie mit Salz, dem Saft einer halben Zitrone ab. Kurz vor dem Anrichten rührt man die Sauce mit 2 Eidottern, die mit 1 Löffel kaltem Wasser verdünnt sind, ab. Die Sauce darf nicht wieder kochen.

9. Soubisesauce. 5 große, abgezogene Zwiebeln werden in Scheiben geschnitten, mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter in einem Topf zu Feuer gesetzt und ganz langsam $\frac{1}{4}$ Stunde geschmort. Die Zwiebeln mit der Butter müssen ganz hell bleiben. Dann nimmt man $1\frac{1}{2}$ Löffel Mehl und läßt dies mit den Zwiebeln und der Butter 3 Minuten langsam schmoren und gießt jetzt $\frac{1}{4}$ Ltr. süße Sahne daran, schmeckt die Sauce mit Salz und Pfeffer ab, läßt sie nochmal aufkochen, rührt sie durch ein Sieb und gibt sie

recht heiß zu Tisch. Ausgezeichnet zu Hammeltotelettes. Man gibt die dicke Sauce in der Mitte auf eine runde Schüssel und legt rundherum die gebratenen Hammeltotelettes.

10. Holländische Sauce. 6 Eidotter werden mit 1 Löffel Mehl recht klar gerührt, 2 Tassen Fischwasser, der Saft einer Zitrone dazu gegeben. Dieses wird auf dem Feuer bis vors Kochen gebracht. Jetzt gibt man 4 Eßlöffel zerlassene Butter tropfenweise dazu, schmeckt sie noch ab und gibt sie sofort zu Tisch.

11. Tomatensauce. Von $\frac{1}{8}$ Pfd. Butter, 1 Löffel Mehl wird eine weiße Mehlschwitze gemacht, mit $\frac{1}{4}$ Ltr. Wasser oder Bouillon verdünnt, dann der Inhalt einer 1-Pfd.-Büchse Tomatenpüree oder 2 Pfd. rohe, durch ein Sieb gestrichene Tomaten dazugegeben, alles nochmal aufkochen lassen und mit Salz, 1 Löffel Zuder, einigen Tropfen Maggi abgeschmeckt.

12. Sauce mousseline. 6 Eidotter werden 10 Minuten nach einer Seite gerührt, tropfenweise recht heiße zerlassene Butter dazu, $\frac{3}{8}$ Pfd., und zuletzt $\frac{1}{4}$ Ltr. recht steif geschlagene Schlagsahne dazu.

13. Senfsauce. 1 Obertasse Bouillon (kalt), $\frac{3}{8}$ Pfd. zerlassene Butter, 5 Pf. Senf, 2 ganze Eier, $\frac{1}{4}$ Tasse Zuder, $\frac{1}{2}$ Löffel Mehl, Salz und Pfeffer nach Geschmack, alles zusammen in einen Topf kriegen, mit dem Schneebesen alles gut durchschlagen, den Topf in einen Topf mit kochendem Wasser setzen und die Sauce solange rühren, bis sie dick ist. Im Wasserbade stehen lassen, bis zum Gebrauch.

14. Meerrettichsauce. Man macht eine heiße Mehlschwitze von $\frac{1}{8}$ Pfd. Butter und 2 Löffeln Mehl, verdünnt sie mit 3 Tassen Bouillon, läßt sie nochmal gut durchkochen. Dann gibt man 2 Löffel geriebenen Meerrettich dazu, schmeckt die Sauce mit etwas Salz, 1 Eßlöffel Zuder, dem Saft einer halben Zitrone ab. Die Sauce darf nicht wieder kochen und ist kurz vor dem Anrichten fertigzumachen.

15. Vanillesauce. $\frac{1}{2}$ Ltr. Milch wird mit $\frac{1}{4}$ Stange Vanille, die der Länge nach aufgeschnitten ist, zu Feuer gesetzt, 2 Löffel Zuder darangegeben. Wenn die Milch kocht, einen Teelöffel Maizena, welches mit etwas Milch angerührt ist, dazugegeben, einmal aufkochen lassen, dann

4 gerührte Eigelb dazugeben, es darf nicht wieder kochen. Jetzt wird die Sauce durch ein Sieb gegeben und kalt hingestellt, dann und wann umrühren, da sich sonst eine Haut zieht.

16. Schokoladensauce, heiß. $\frac{1}{2}$ Ltr. Milch wird mit $\frac{1}{4}$ Pfd. Kakao und $\frac{1}{8}$ Pfd. geriebener Vanilleschokolade zu Feuer gesetzt, 2 Löffel Zucker dazugegeben. Wenn die Masse kocht, mit 4 Eigelb abgerührt, kurz vor dem Anrichten gemacht. Man gibt sie heiß zu Vanilleeis.

17. Schokoladensauce, kalt. $\frac{1}{2}$ Ltr. Milch wird mit 2 Eßlöffeln Zucker zu Feuer gesetzt, wenn sie kocht, kommt ein Löffel angerührte Maizena, $\frac{1}{4}$ Pfd. Kakao, $\frac{1}{8}$ Pfd. geriebene Schokolade hinzu, läßt alles zweimal aufkochen und läßt sie bei öfterem Umrühren erkalten.

18. Weinschaumsauce. In einen Kochtopf tut man $\frac{1}{2}$ Flasche Moselwein, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, 5 Eigelb, die geriebene Schale einer Zitrone, 1 Teelöffel Maizena und schlägt diese Masse 3 Minuten, ehe man sie kocht. Dann setzt man den Topf aufs Feuer und schlägt die Masse mit dem Schneebesen so lange, bis sie dick ist. Gleich heiß zu Tisch zu geben.

VIII.

Kalte süße Speisen.

1. Charlotte Russe. $\frac{1}{2}$ Flasche Milch wird mit $\frac{1}{4}$ Stange Vanille ausgekocht, dann rührt man 4 Blatt in etwas heißem Wasser aufgelöste Gelatine dazu, 5 Eidotter und fast $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker. Man muß diese Masse fortwährend stark schlagen, bis sie aufkocht, dann gibt man sie durch ein Haarsieb und rührt sie so lange, bis sie kalt geworden ist. Dann schlägt man von $\frac{1}{4}$ Flasche Sahne einen steifen Schnee, mischt ihn unter die Masse und füllt sie in eine mit Biskuit und Makronen ausgelegte Form. Kurz vor dem Anrichten wird die Speise umgekehrt und mit $\frac{1}{4}$ Ltr. geschlagener Sahne garniert. Man nimmt 12 Makronen oder Biskuits.

2. Weingelee. $\frac{1}{2}$ Flasche Moselwein, $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker, Saft von 2 Zitronen und von einer die Schale, 13 Blätter Gelatine mit $\frac{1}{2}$ Flasche Wasser aufgelöst. Wein, Stüden-

zucker, Zitronen werden so lange gerührt, bis der Zucker zergangen ist, dann die durch ein Sieb gegossene Gelatine dazu und in eine mit Wasser angefeuchtete und mit Zucker ausgestreute Form getan. Beim Anrichten wird die Form auf eine Glasschüssel umgestülpt und Waffeln dazu serviert, auch kann man die Schüssel mit Schlagrahne ringsum garnieren.

3. Schichttorte. $\frac{1}{2}$ Pfund Butter zu Schaum gerührt, dazu abwechselnd löffelweise $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, 6 Eier, davon 3 dünne Kuchen baden in einer flachen runden Blechform. — Nun macht man folgende Creme: $\frac{1}{2}$ Ltr. Milch, 6 Eigelb, $\frac{1}{2}$ Stange Vanille und gut 2 Löffel Maizena. Dies zusammen wird auf dem Feuer bis dicht vors Kochen gebracht (nicht kochen) und erkalten lassen. Dann nimmt man einen Kuchen, streicht die Creme dick auf denselben, legt eine zweite Platte Kuchen darauf, streicht auf diese dick Apfelgelee und legt obenauf die dritte Platte Kuchen. Am besten macht man die Torte am Tage vorher.

4. Tutti Frutti. Man füllt eine Glaskumme halbvoll mit irgendeinem Kompott, am besten Kirschen, Erdbeeren, Melange oder Brombeeren und gießt heiß dieselbe Creme wie bei der Schichttorte darüber, nur nimmt man knapp 2 Löffel Maizena, damit die Creme nicht ganz so steif wird.

5. Stärkemehlpudding. 85 Gramm Zucker, 85 Gramm süße Mandeln, etwas Saft und Schale von einer Zitrone und $\frac{3}{4}$ Ltr. Milch werden zusammen aufgekocht. Vordem hat man etwas von der Milch zurückbehalten, um 85 Gramm Stärkemehl damit anzurühren. Die Mandeln müssen auch vordem in heißes Wasser gelegt werden, damit man sie abziehen kann, und gehackt werden. Wenn die Masse aufkocht, kommt das angerührte Stärkemehl dazu. Sowie es wieder kocht, mit 5 Eidottern abrühren, zuletzt den Schnee der Eier. Dann spült man eine Puddingform mit kaltem Wasser aus, gießt die Masse hinein und läßt sie kalt werden. Beim Anrichten wird die Form gestürzt und Fruchtsauce dazugegeben.

6. Zitronencreme. 5 Eigelb werden mit $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker 20 Minuten gerührt, dann den Saft von 2 Zitronen, die Schale von einer, dann 5 Blatt weiße, in $\frac{1}{2}$ Tasse Wasser aufgelöste Gelatine und zuletzt den Schnee der

Eier. Alles wird gut durcheinandergewührt, in eine Glasschale getan. 2 Stunden vor dem Gebrauch fertigzumachen. Man gibt Eiswaffeln dabei.

7. Apfelsinencreme. 5 Eigelb werden mit $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker 20 Minuten gerührt, den Saft von 3 Apfelsinen, die Schale von einer; 7 Blatt aufgelöste Gelatine, zuletzt den Schnee der Eier dazugesetzt, alles gut durcheinandergewührt, 2 Stunden vor dem Gebrauch fertig zu haben.

8. Schokoladencreme. 5 Eigelb werden mit 2 Löffeln Zucker 20 Minuten gerührt, dann kommt dazu $\frac{1}{2}$ Pfd. geriebene Vanilleschokolade, die in einer Tasse voll Milch aufgelöst und wieder abgekühlt ist, dann 6 Blatt aufgelöste Gelatine und zuletzt den Schnee der Eier, alles gut durcheinandergewührt. Will man die Creme noch feiner machen, läßt man das geschlagene Eiweiß zurück und nimmt dafür $\frac{1}{4}$ Ltr. geschlagene Sahne. In eine Glasschale getan, muß die Creme 3 Stunden vor dem Gebrauch fertig sein. Garniert wird die Speise mit kleinen Stücken Johannisbeer- oder Apfelgelee.

9. Marachinocreme. 6 Eigelb werden mit 2 Löffeln Zucker 20 Minuten gerührt, dann kommt dazu ein Weinglas Marachino, 6 Blatt aufgelöste Gelatine, $\frac{1}{4}$ Ltr. geschlagene Sahne und von 3 Eiern das geschlagene Eiweiß. Alles gut durcheinandergewührt, in eine Glasschale getan, 3 Stunden vor dem Gebrauch fertig. Man gibt ihn mit Waffeln. Dieser Creme kann man verschiedenen Geschmack geben. Statt Marachino nehme man Arrak, feinsten Jamaikarum, Chartreuse.

10. Ananascreme. 5 Eigelb werden mit 2 Löffeln Zucker 20 Minuten gerührt. Dann kommt der Saft von einem halben Literglas eingemachter Treibhausananas dazu. Die Ananasstücke werden in Würfel geschnitten und auch dazugesetzt. 7 Blatt aufgelöste weiße Gelatine, das geschlagene Eiweiß oder, was viel schöner ist, $\frac{1}{2}$ Ltr. geschlagene Sahne. In eine Glasschale getan, 3 Stunden vorm Gebrauch fertig.

11. Moccacreme. Von 3 Lot Bohnen wird eine halbe Tasse Extrakt gemacht, der vollständig vor dem Gebrauch abgekühlt sein muß. Man nimmt 6 Eigelb, rührt sie mit $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker 20 Minuten, gibt tropfenweise unter fortwährendem Rühren den Kaffeextrakt dazu, dann 7 Blatt aufgelöste Gelatine und zuletzt $\frac{1}{2}$ Ltr. geschlagene Sahne.

Alles gut durchgerührt in eine Glasschale getan und Waffeln dabeigegeben.

12. Errötendes Mädchen. 1 Eiweiß wird mit $\frac{1}{4}$ Ltr. Himbeer-, Kirsch- oder Johannisbeersaft eine Stunde mit dem Schneebesen geschlagen. Der Saft wird tropfenweise unter fortwährendem Rühren zu dem geschlagenen Eiweiß gegossen. Zuletzt 3 Blatt aufgelöste Gelatine dazu, in eine mit Wasser ausgespülte Porzellanform getan, kurz vor dem Anrichten gestürzt und Vanillesauce dazugegeben.

13. Kronsbeerenpudding. 5 Löffel Zucker, 6 Löffel eingemachte Kronsbeeren werden 10 Minuten gerührt, dann der Schnee von 6 Eiern dazugesetzt und wiederum 20 Minuten nach einer Seite gerührt. Dann werden langsam 10 Blatt aufgelöste rote Gelatine dazugesetzt, in eine mit Wasser ausgespülte Puddingform getan. 4 Stunden vor dem Gebrauch fertig. Vor dem Anrichten stürzt man den Pudding und gibt eine Vanillesauce dazu.

14. Rhabarberpudding. 4 Eigelb werden mit 3 Löffeln Zucker gerührt, $\frac{1}{4}$ Ltr. durch ein Sieb gerührtes Rhabarberkompott dazugesetzt und 10 Minuten zusammengewührt, dann 8 Blatt aufgelöste Gelatine dazu und zuletzt den geschlagenen Schnee der 4 Eier. 4 Stunden vor dem Anrichten fertigzumachen. Man gibt eine Vanillesauce dazu.

15. Parfait au Mokka. 100 Gramm Butter zu Sahne gerührt, dazu 100 Gramm Zucker. Von 3 Lot Kaffee $\frac{4}{5}$ Tassen Kaffee-Extrakt, derselbe muß vollständig kalt sein, ehe er gebraucht wird. Jetzt rührt man ihn tropfenweise zur Butter, gibt zwischendurch 2 Eigelb noch dazu. Wenn alles vorsichtig verrührt ist, nimmt man eine ziemlich glatte Form, legt dieselbe mit $\frac{1}{2}$ Pfd. Biskuit, den man am Rand der Form hochstellt, aus. Dann wird der Biskuit mit der eben gemachten Kaffeecreme bestrichen und stellt wiederum Biskuit fest daran, und so verfährt man so lange, bis Creme und Biskuit alle ist. In das runde Loch, was in der Mitte bleibt, stellt man irgendein dices Glas, damit der Biskuit recht zusammengedrückt wird. Dieser Pudding muß einen Tag vor dem Gebrauch gemacht und recht kalt hingestellt werden. Direkt vor dem Gebrauch wird die Kanne mit dem Pudding $\frac{1}{2}$ Minute in kochendes Wasser gehalten, damit er sich besser löst, dann auf eine runde Schüssel gestürzt,

zuvor hat man natürlich das Glas herabgenommen und füllt das runde Loch mit $\frac{1}{4}$ Ltr. Schlagsahne.

16. Tüten zum Füllen. $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter zu Sahne gerührt, dann nach und nach 3 ganze Eier dazu, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zuder, Zitronenschale und zuletzt $\frac{3}{8}$ Pfd. Mehl. Davon immer einen Teelöffel voll im Rucheneisen baden. 1 Stunde vor Tisch mit $\frac{1}{2}$ Ltr. recht fest geschlagener und gesüßter Sahne füllen.

17. Tüten auf andere Art. 6 Eier, 6 Eier schwer Zuder, 3 Eier schwer Mehl, von einer Zitrone die Schale, Eier und Zuder allein $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann nach und nach das Mehl und die Zitronenschale. Man setzt von dieser Masse mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und läßt sie bei ziemlich starker Hitze dunkelgelb baden, löst sie mit einem Messer von dem Blech und dreht sie, ehe sie erkalten, rasch zu einer Tüte. Erkalten, füllt man sie mit recht steif geschlagener, gesüßter Sahne oder folgender Creme: 3 Eigelb mit $\frac{1}{4}$ Pfd. Zuder eine halbe Stunde gerührt, dann 2 Blatt weiße, in wenig Wasser aufgelöste Gelatine, den Saft und die Schale einer halben Zitrone und zuletzt das geschlagene Eiweiß. Die Creme ist 2 Stunden vor dem Füllen der Tüten fertigzumachen und recht kalt hinzustellen.

18. Obstkuchen. 2 Biergläser Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, 1 Eßlöffel feinen Zuder, 2 Eigelb, 1 Teelöffel Rum knetet man tüchtig durch und rollt eine runde Platte davon, die die Größe der Springsform hat. Die Springsform wird mit Butter ausgestrichen und die Platte hineingelegt. Von dem Rest Teig macht man einen Rand, legt ihn um den Kuchen und backt alles im Bratofen hellgelb. Wenn der Kuchen gar ist, legt man ein beliebiges Kompott darauf, als Kirschchen, Pflaumen, Apfel, Stachelbeeren, Rhabarber, Aprikosen, Pflirsche usw., stellt ihn hiermit noch einmal einen Augenblick in den Ofen. Wenn der Kuchen erkalten ist, nimmt man vorsichtig den Blechrand ab.

19. Kleine Tortelettes. Kleine Tortelettes macht man vom selben Teig wie Obstkuchen. Wenn er ausgerollt ist, sticht man mit einem Wasserglas kleine Kuchen heraus, feuchtet den Rand der kleinen Platte mit etwas Wasser an, legt einen kleinen Rand herum, buttert eine Kuchenplatte, legt die kleinen Kuchen darauf und backt sie hell-

gelb und belegt sie dann, wenn man sie gebrauchen will, mit kleinen Früchten.

20. Rote Grüge. 1 Pfd. Johannisbeeren und 1 Pfd. Himbeeren werden mit $\frac{1}{4}$ Ltr. Wasser zu Feuer gesetzt, weich gekocht, durch ein Sieb gegossen, wieder in einen Topf getan, mit $\frac{1}{4}$ Pfd. Zuder oder mehr, je nachdem der Saft sauer ist. $\frac{1}{4}$ Pfd. Maizena wird mit 2 Tassen Wasser angerührt, zu dem kochenden Saft getan, tüchtig durchgerührt, 5 Minuten kochen lassen. In eine mit Wasser ausgefüllte Form getan, 5 Stunden vor dem Gebrauch fertig. Am besten ist, vorm Anrichten stürzen, mit einer Vanillesauce oder süßem Rahm zu geben.

21. Stachelbeergrüge. Man nimmt 2 Pfd. grüne, unreife Stachelbeeren, befreit sie von Blüte und Stengel, wäscht sie und schüttet sie in einen Topf und gießt $\frac{1}{2}$ Ltr. kaltes Wasser darauf. Sind dieselben gar, werden sie durch ein Sieb gegossen, der Saft wieder in einen Topf getan und Zuder nach Geschmack dazugegeben. Wenn der Saft kocht, $\frac{1}{4}$ Pfd. angerührte Maizena dazu, 5 Minuten kochen lassen, in eine ausgespülte Form gegossen. 5 Stunden vor dem Gebrauch fertig, gestürzt und mit Vanillesauce oder süßer Sahne serviert.

22. Rhabarbergrüge. 2 Pfd. frischen Rhabarber wäscht man und schneidet ihn in Stücke, kocht ihn mit $\frac{1}{2}$ Pfd. Wasser, bis er gar ist, schüttet ihn auf ein Sieb und läßt ihn durchlaufen. Den Saft gießt man in einen Topf, süßt ihn, und wenn derselbe kocht, $\frac{1}{4}$ Pfd. angerührte Maizena dazu. 5 Minuten kochen lassen, in eine mit Wasser ausgespülte Form gegossen, vorm Anrichten gestürzt, Vanillesauce oder süße Sahne.

23. Apfelgrüge. 3 Pfd. Apfel werden gewaschen, in 4 Stücke geschnitten, das Kernhaus herausgenommen und mit $\frac{3}{4}$ Ltr. Wasser zu Feuer gesetzt. Wenn die Apfel gar sind, werden sie durch ein Sieb gerührt, das durchgerührte Apfelmus in einen Topf getan, nach Geschmack gesüßt, $\frac{1}{4}$ Pfd. mit Wasser angerührte Maizena dazu, einige Male aufkochen lassen, in eine mit Wasser ausgespülte Form getan, 5 Stunden vor dem Gebrauch fertig, vor dem Anrichten gestürzt. Vanillesauce oder süße Sahne dazugegeben.

24. Maltbaser-Reis. $\frac{1}{2}$ Pfd. gewaschener Reis wird in reichlich kaltem Wasser zu Feuer gesetzt und wenn er

locht, das Wasser abgegossen und wieder kaltes Wasser darauf. Das wird im ganzen 5mal wiederholt. Beim fünften Male muß er so lange kochen, bis er gar ist, dann wird er auf einen Durchschlag gelegt zum Ablausen. Nun schüttet man ihn auf eine lange Schüssel, streut darüber $\frac{1}{2}$ Pfd. feinen Zuder, von 1 Zitrone die Schale, von 3 Zitronen den Saft, nimmt in jede Hand einen Eßlöffel und vermischt so sehr vorsichtig Reis, Zuder und Zitronen. Jetzt nimmt man eine Glasschale, tut eine Schicht Reis hinein, legt etwas Johannisbeergelee darauf, dann wieder eine Schicht Reis, legt etwas Apfelgelee darauf, dann wieder eine Schicht Reis, und jetzt macht man einen hübschen Stern aus etwas Apfel- und Johannisbeergelee, jetzt es recht kalt. Sehr schön erfrischend im Sommer.

25. Schokoladenpudding. 1 Ltr. Milch, $\frac{1}{4}$ Pfd. Stärkemehl, reichlich $\frac{1}{4}$ Pfd. Vanilleschokolade, 3 Löffel Zuder. Die Schokolade wird mit der Milch und dem Zuder aufgeweicht und aufgelocht und zuletzt das angerührte Stärkemehl. Man hat sich eine Tasse kalte Milch von dem Liter Milch zurückbehalten und damit das Stärkemehl angerührt und dann wieder aufkochen lassen. In eine mit Wasser ausgespülte Form getan, 4 Stunden vor dem Gebrauch fertig, kurz vor dem Anrichten stürzen und mit Vanillesauce oder süßem Rahm servieren.

26. Apfeltorte. 4 Pfd. Apfel, die nicht leicht entzwei kochen, werden geschält, das Kernhaus mit einem Stecher herausgestochen und in Zuderwasser gargekocht. Man nimmt einen Topf, vermischt $\frac{1}{2}$ Pfd. Zuder mit 1 Ltr. Wasser, gibt immer 4—5 Apfel zurzeit hinein, nimmt die weichgekochten Apfel mit der Schaumkelle heraus und legt sie zum Abkühlen auf eine längliche Schüssel. Von $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter, $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, 2 Eßlöffeln Zuder, 1 Ei und 1 Eigelb macht man einen mürben Teig, indem man alles rasch gut durcheinanderarbeitet, 5 Minuten kalt hinstellen. Den Teig teilt man jetzt in 3 Teile. Von dem ersten Drittel rollt man eine Platte, legt sie in eine ausgebutterte Springform und bestreicht sie mit Eiweiß. Vom zweiten Drittel formt man eine hohe Rolle, die den Rand bilden soll, der Rand muß, so hoch sein, wie die Apfel hoch sind. Jetzt werden die Apfel auf den Teig gelegt, immer einer neben den andern. Jedes kleine Loch, das durch das Ausstechen der Kerne entstanden ist, füllt man mit Johannis-

beer- oder Apfelgelee, bestreut die Apfel mit Zuder, rollt das letzte Drittel aus und legt es als Dedel über die Torte. Mit einem Eigelb bestrichen, läßt man sie 20—25 Minuten bei gelinder Hitze baden. Wenn der Kuchen erkaltet ist, löst man vorsichtig den Rand der Springform ab.

27. Zitronencreme in Gläsern. 4 Eigelb mit $\frac{1}{8}$ Pfd. Zuder 20 Minuten gerührt, den Saft und die Schale einer Zitrone, 4 Blatt in Wasser aufgelöste Gelatine und zuletzt den Schnee der Eier, alles gut vermenget in kleine Bowlengläser gefüllt und kalt serviert.

28. Schweizerreis. Auf $\frac{1}{4}$ Pfd. Reis gießt man zweimal kochendes Wasser und lasse ihn jedesmal $\frac{1}{4}$ Stunde damit stehen. Dann schüttet man den Reis in einen Kochtopf und kocht ihn in $\frac{1}{2}$ Ltr. Milch, ohne ihn viel zu rühren, ganz gar. Dann schüttet man ihn in eine Kanne, tut sofort $\frac{1}{2}$ Pfd. Zuder und 6 Blatt aufgelöste Gelatine dazu und, wenn der Reis vollständig erkaltet ist, $\frac{1}{2}$ Ltr. geschlagene Sahne darunterrühren. Die Schlag-sahne wird immer löffelweise dazugegan. In eine mit Wasser ausgespülte Form gegossen, 4 Stunden vorm Gebrauch fertig, recht kaltstellen. Vor dem Anrichten wird der Pudding gestürzt und eine Früchsaucce dazugegeben.

29. Custard. $\frac{1}{2}$ Ltr. Milch, 4 Eier, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zuder, 1 Prise Salz. Milch kocht man mit Zuder und Vanille, läßt es abkühlen, dann die geschlagenen Eier dazu und in einen Topf getan. In ein Wasserbad gestellt und die Masse so lange gerührt, bis es anfängt, dick zu werden. In kleine Bowlengläser gefüllt, kalt mit kleinen Waffeln serviert.

30. Reis mit Reineclauden und Sahne. $\frac{1}{2}$ Pfd. erkalteten körnigen Reis (siehe körnigen Reis) wird in eine Kristallkumme getan, in eine andere Kristallkumme $1\frac{1}{2}$ Pfd. eingemachtes oder frisches Reineclaudenkompott und ein Töpfchen voll Sahne werden zusammen angerichtet. Alle drei Teile mischt jeder sich bei Tisch selbst zusammen, schmeckt sehr gut.

31. Vanilleeis. $\frac{1}{2}$ Ltr. Milch wird mit $\frac{1}{2}$ Stange Vanille und $\frac{1}{2}$ Pfd. Zuder gekocht, dann 10 Eigelb darangerührt. Wenn die Vanillecreme vollständig kalt ist, $\frac{1}{2}$ Ltr. Schlag-sahne daruntermischen, in die Gefriermaschine geben. Wenn es unter fortwährendem Umrühren

did geworden ist, kommt es in die Gefrierform und muß mindestens 3 Stunden in Eis und Viehsalz verpackt stehen.

32. Erdbeerreis. 2 Pfd. Erdbeeren werden aufgekocht, durch ein Sieb gerührt, gut gefügt und vollständig erkalten lassen. Am besten ist, man macht das Püree einen Tag vor dem Gebrauch. Man schlägt einen Liter Sahne, vermischt sie mit dem Erdbeerpüree und verfährt sonst wie mit dem Vanilleeis. Dieses Eis gebraucht 4 Stunden zum Gefrieren.

33. Mollacis. 3 Eigelb werden mit $\frac{1}{4}$ Pfd. Zuder schäumig gerührt. Von 3 Lot Kaffee wird 1 Tasse Kaffee getrichtert. Den Kaffee und das schäumig gerührte Eigelb läßt man zusammen heiß werden, nicht kochen. Dann wieder kalt werden lassen und diese Masse unter $\frac{3}{4}$ Liter Schlagrahm mischen und gefrieren lassen wie Vanilleeis.

34. Erdbeerpudding. $\frac{1}{2}$ Ltr. Sahne wird geschlagen, darunter gemischt $\frac{5}{4}$ Pfd. frisches Erdbeertompott mit wenig Saute, 10 Blatt rote, aufgelöste Gelatine, alles sehr vorsichtig vermischt, damit die Erdbeeren nicht zerfallen, in eine Glasschale getan und mit Erdbeeren verziert. 3 Stunden vor dem Gebrauch fertigzustellen.

35. Saurer Milchpudding. 8–10 Personen. 1 Ltr. saure Milch, dahinein $\frac{3}{4}$ Pfd. Zuder, Saft und Schale von 2 Zitronen, 15 Blatt rote, aufgelöste Gelatine, rührt alles 5 Minuten nach einer Seite, nimmt eine mit Wasser ausgespülte Puddingform, tut die Masse durch ein Sieb. 4 Stunden vor dem Gebrauch in Eis stellen. Vanillesauce dazu.

IX.

Warme süße Speisen.

1. Pfannkuchen. 3 Eier und 4 Löffel Mehl, das Gelbe vom Ei wird mit dem Mehl gut durchgerührt, dann macht man nach und nach soviel Milch dazu, daß es ein dünner Teig wird, Salz nach Geschmack und zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß. Der Teig muß tüchtig geschlagen werden. Dann macht man in eine runde Pfanne etwas Fett oder Butter, füllt einen guten runden Löffel von dem Teig hinein, bakt ihn auf einer Seite, legt einen runden Dedel darauf und lehrt ihn damit um und bakt

dann die andere Seite. Beim Servieren legt man die Pfannkuchen glatt aufeinander oder klappt jeden einzelnen zweimal zusammen. Sie müssen hellbraun und trocken sein, müssen unzugedeckt serviert werden.

2. Reis mit gehackten Mandeln. $\frac{3}{8}$ Pfd. Reis in $\frac{3}{4}$ Ltr. Milch, etwas ganzen Kaneel und Zitronenschale dazu, gargekocht. $\frac{1}{8}$ Pfd. Zuder, $\frac{1}{8}$ Pfd. Butter, 4 Eigelb, alles mit dem gargekochten Reis vermengt und in eine mit Butter bestrichene Auflaufform getan. Dann schlägt man das Weiße der 4 Eier zu einem steifen Schnee, rührt $\frac{1}{8}$ Pfd. Zuder und eine gute Handvoll abgezogener und gehackter süßer Mandeln zu dem Schnee, füllt dieses über den Reis, stellt es in den Bratofen und läßt ihn hellbraun baden.

3. Eierauflauf. à Person 1 Ei, ebensoviel Löffel Zuder. Das wird zusammen 1 Stunde nach einer Seite gerührt, zuletzt den Schnee der Eier. Dann in eine mit Butter ausgeschmierte Pastetenform getan und ungefähr 20 Minuten bei guter Hitze baden. Sofort servieren, da er sonst fällt.

4. Omelette. 6 Eigelb werden mit $\frac{1}{4}$ Pfd. Zuder 20 Minuten bis $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann kommt der Saft und die Schale einer Zitrone dazu, 1 Teelöffel Mehl und zuletzt der Schnee der Eier, gut durcheinandergerührt. Der Schnee muß aber erst ganz kurz vor dem Gebrauch daruntergemengt werden. Dann gibt man in eine Pfannkuchentopfanne etwas Butter, läßt sie zergehen, gießt den ganzen Teig hinein und läßt ihn im Bratofen 5 Minuten stehen. Es darf nicht gewendet werden. Beim Anrichten schiebt man das Omelett langsam auf eine Schüssel, legt die eine Seite über und streut Zuder darauf.

5. Warme Kuchen. Soviel Mehl, Butter und Zuder wie 4 Eier wiegen, die Butter zu Sahne gerührt, das andere löffelweise dazu, etwas Zitronensaft und -schale und zuletzt das geschlagene Eiweiß. Die Masse wird in kleine, ausgebutterte Sandtortenformen getan und in 20 Minuten im Bratofen gebacken, herausgenommen aus den Formen und heiß zu Tisch gegeben mit einer Früchtsauce.

6. Reismehlpudding. $\frac{1}{4}$ Pfd. Reismehl in einen Topf tun, sorgfältig mit 2 Tassen kochender Milch anrühren, dann aufs Feuer stellen und so lange rühren, bis es sehr dick ist. Dann $\frac{3}{8}$ Pfund Butter dazutun, noch etwas auf

dem Feuer rühren, bis es ganz vom Topfe losläßt; dann etwas Zitronenschale daranreiben sowie $\frac{3}{8}$ Pfd. Zucker heiß darunterühren. Nun wird die Masse in eine Kanne getan und, wenn sie erkaltet ist, 5 Eigelb daranrühren und den geschlagenen Schnee der 5 Eier. In eine Puddingform, die mit Butter ausgestrichen ist und mit geriebenen Semmeln ausgestreut, gießt man den Teig und läßt ihn in einem Wasserbade $1\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Direkt vor dem Anrichten stürzt man den Pudding und gibt eine Früchtfauce dazu.

7. Warmer Schokoladenpudding. $\frac{1}{4}$ Ltr. Milch wird mit 70 Gramm Zucker, 62 Gramm geriebener Schokolade zu Feuer gesetzt; wenn es kocht, werden 32 Gramm mit etwas Milch angerührtes Mehl dazugesetzt, dann kommen 62 Gramm Butter daran. So lange auf dem Feuer rühren, bis es ein dicker Brei ist. Wenn der Brei noch heiß ist, werden 5 Eigelb nach und nach daruntergerührt. Wenn die Masse erkaltet ist, kommt der Schnee der 5 Eier darunter, in eine mit Butter ausgestrichene Puddingform getan und 1 Stunde im Wasserbade kochen lassen. Kurz vor dem Anrichten wird der Pudding gestürzt. Vanillesauce dazu.

8. Apritosenhaube. $\frac{1}{4}$ Pfd. Reis wird mit etwas Vanille und 2 Löffel Zucker in $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Ltr. Milch garkocht. Der Reis darf nicht allzu steif sein, dann wird er in eine ausgebutterte Pastetenform getan, obendarauf der Schnee von 5 Eiweiß, vermischt mit $\frac{1}{2}$ Pfd. getrockneten, gekochten, durch ein Sieb gegebenen Apritosen, die mit 2—3 Löffel Zucker versüßt sind. Dann in den nicht zu heißen Bratofen gesetzt und in 10 Minuten hellgelb gebacken.

9. Windbeutel in Schmalz gebacken. Man kocht $\frac{1}{2}$ Ltr. Milch mit $\frac{1}{8}$ Pfd. Butter auf, rührt $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl und 1 Löffel Zucker hinein, rührt es auf dem Feuer ab, bis der Teig sich vom Topfe löst. Jetzt tut man denselben zum Abkühlen in eine Kanne, gibt dann nach und nach 6 Eidotter darunter, die Schale einer Zitrone und ein klein wenig Kardamom. Alles gut durcheinandergerührt, mit einem Löffel kleine Klöße abgesteckt und in kochendem Fett 5—6 Stück zurzeit abgebacken. Mit der Schaumtelle herausgenommen, werden sie mit Zucker bestreut und heiß serviert.

10. Lotpudding. 4 Lot Mehl, 4 Lot Butter, 4 Lot Zucker, 4 Eier und ebensoviel Milch, wie die Eier wiegen. Die Milch wird mit dem Zucker, Mehl und Butter zu Feuer gesetzt. Rühre es so lange, bis sich die Masse vom Topfe löst. Dann in eine Kanne gegossen und wenn der Teig erkaltet ist, 4 Eidotter und die Schale einer halben Zitrone daruntergemischt, zuletzt den steifen Schnee der 4 Eier. In eine mit Butter ausgestrichene und mit gestoßenem Zwieback ausgestreute Puddingform getan, im Wasserbade 2 Stunden kochen lassen. Direkt vor dem Gebrauch stürzen und mit Früchtfauce zu Tisch geben.

11. Butterbrotpudding. Von den Scheiben eines alten Weißbrotes schneidet man die Rinden ab und bestreicht sie dick mit Butter auf beiden Seiten, lege eine Schicht davon in eine mit Butter ausgestrichene Pastetenform. Vorher hat man $\frac{1}{4}$ Pfd. Rosinen, $\frac{1}{4}$ Pfd. Korinthen, gewaschen und getrocknet, $\frac{1}{4}$ Pfd. Mandeln in heißes Wasser gelegt, die Haut abgezogen und fein durch die Mandelmühle gedreht. Von diesen drei Gewürzen streut man über jede Schicht Brot so lange, bis sie verbraucht sind, und mischt auch die geriebene Schale einer Zitrone darunter. Zuletzt gießt man $\frac{3}{4}$ Ltr. Milch, mit 5 Eiern geschlagen und mit $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker versüßt, darüber und läßt den Pudding bei gelinder Hitze im Bratofen baden, dann wird er herausgenommen, mit Zucker bestreut und heiß serviert.

12. Reiskuchen. $\frac{1}{2}$ Pfd. Reis wird in $\frac{3}{4}$ Ltr. Milch garkocht. In eine Kanne wird $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker zu Sahne gerührt und nach und nach 6 Eigelb dazugegeben. $\frac{1}{4}$ Pfd. gewaschene Rosinen, etwas Zitronenschale, dann den abgefühlten Reis daruntergemengt und zuletzt den festen Schnee der Eier, alles gut durcheinandergemengt. Eine Springform wird mit Butter bestrichen und mit geriebenem Zwieback ausgestreut, der Reis hineingegeben und im Bratofen bei mäßiger Hitze $1\frac{1}{2}$ Stunde gebacken. Wenn der Kuchen gar ist, den Rand der Form abnehmen, warm zu Tisch geben mit einer Wein- oder Früchtfauce.

13. Arme Ritter. 10—12 Scheiben von einem alten Weißbrot oder von alten Brötchen geschnitten, wird die Rinde abgeschält, die Scheiben auf eine flache Schüssel gelegt und folgendes darüber gegossen: $\frac{3}{4}$ Ltr. Milch,

worin man 4 ganze Eier, 2 Löffel Zuder, die geriebene Schale einer Zitrone, 1 Messerspitze Salz tüchtig gequirlt hat. In dieser Milch läßt man das Brot 2—3 Stunden liegen bei öfterem Wenden. Kurz vor dem Anrichten nimmt man eine Pfannkuchenpfanne, zerläßt $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter darin, legt die Brotscheiben hinein und läßt sie auf jeder Seite 5 Minuten ganz langsam baden. Herausgenommen, werden sie auf die Schüssel gelegt, mit etwas Johannisbeer-, Stachelbeer- oder Apfelvee jede Scheibe belegt und heiß serviert.

14. Auflauf. $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, $\frac{1}{2}$ Etr. Milch kochen lassen, $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl hineinrühren, kalt werden lassen. Dann $\frac{1}{4}$ Pfd. Zuder, die abgeriebene Schale einer Zitrone und 8 Eidotter, alles gut durcheinanderrührt, zuletzt das geschlagene Eiweiß der 8 Eier. Wenn alles gut vermengt ist, wird der Teig in eine mit Butter ausgestrichene Pastetenform getan und bei mittlerer Hitze eine Stunde gebaden. Der Auflauf muß, sowie er gar ist, serviert werden. Man serviert irgendein Kompott dazu, am besten Kirschchen in einer Kristallschale extra.

X.

Bäckwerk.

1. Sandtorte. $\frac{3}{4}$ Pfd. Butter wird zu Schaum gerührt, dann mit 1 Pfd. Zuder, 6 Eidottern, dem Saft und der Schale einer halben Zitrone $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt. Dann gibt man abwechselnd $\frac{1}{2}$ Pfd. Kartoffelmehl und $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl dazu und rührt es hiermit noch $\frac{1}{4}$ Stunde. Zuletzt den geschlagenen Schnee der 6 Eier. Eine Springform wird mit Butter ausgewischt, der Teig hineingegossen und bei mittlerer Hitze 2 Stunden gebaden. Wenn der Kuchen erkaltet ist, nimmt man vorsichtig den Rand der Springform ab.

2. Butterkuchen. $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter zu Sahne gerührt, dazu 2 ganze Eier, für 10 Pf. Hefe, die in Rosenwasser aufgelöst ist, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zuder, $\frac{1}{2}$ Etr. Milch, $1\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, alles tüchtig zusammen verarbeiten, dann ausgerollt auf ein mit Butter abgewischtes Kuchenblech gelegt, an einer warmen Stelle aufgehen lassen. $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter wird auf den Kuchen in kleine Stücke zerplüdt, $\frac{1}{8}$ Pfd.

feinen Zuder, $\frac{1}{8}$ Pfund Kaneel werden zusammen vermischt und über den Kuchen gestreut, dann in den Ofen gehoben und bei nicht allzu starker Hitze gebaden.

3. Wiener Krolatschen. $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter zu Sahne gerührt, 4 ganze Eier, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zuder, $\frac{3}{4}$ Pfd. Mehl, die Schale einer Zitrone, Mehl und Zuder lösselweise zu der schäumig gerührten Butter gegeben, zwischendurch die Eier und die Zitronenschale, alles nochmal $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt. Eine Kuchenplatte wird mit Butter abgerieben, mit einem Teelöffel kleine Häufchen daraufgesetzt, auf jedes Häufchen 4 gut gewaschene und getrocknete Korinthen gelegt und bei mittlerer Hitze gebaden. In eine Blechdose verpackt, halten sie sich wochenlang.

4. Zuderkringel. Man macht von $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, 187 Gramm Butter, 102 Gramm Zuder, der Schale einer halben Zitrone und 3 Eigelb einen Teig. Dann werden Kringel geformt, in Eiweiß und körnigen Kristallzuder getaucht, auf einer mit Butter abgeriebenen Platte in 10 Minuten gebaden.

5. Hundertjähriger Kuchen. 1 Pfund Butter zur Salbe gerührt, nach und nach rührt man 1 Pfd. Mehl, 1 Pfd. Zuder, 9 ganze Eier abwechselnd dazu, dann $\frac{1}{2}$ Pfd. Rosinen, 1 Pfd. Korinthen, gut abgewaschen und trocken, $\frac{1}{2}$ Pfd. Sultade, kleingeschnitten, 1 Bierglas voll Rum, die Schale einer Zitrone, 1 Teelöffel voll Kaneel, Kardamom; 1 Stunde rühren. Man backt ihn 2—3 Stunden in einer mit Butter ausgestrichenen Form bei mäßiger Hitze.

6. Braune Kuchen. $3\frac{1}{2}$ Pfd. Kuchensirup, $3\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, 1 Pfd. gehackte Mandeln, 30 Gramm gestoßenen Kaneel, 15 Gramm Kardamom, von 3 Zitronen die Schale, $\frac{1}{4}$ Pfd. gestoßenen Kandis, 30 Gramm gereinigte Pottasche. Abends vorm Baden anrühren und warm hinstellen. Der Sirup muß mit $\frac{1}{4}$ Pfd. Schweineschmalz und $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter zum Kochen gebracht werden, dann den Topf vom Feuer nehmen und die in einer halben Tasse Rosenwasser aufgelöste Pottasche dazu. Mehl und alle Gewürze in eine Kanne tun, den etwas abgekühlten Sirup darauf und alles tüchtig durchgearbeitet. Jetzt rollt man stückweise den Teig dünn aus, sticht mit einem Wasserglas runde Plätzchen heraus, legt sie auf

eine gebutterte Kuchenplatte und badt sie in nicht zu heißem Ofen recht troß.

7. Weihnachtsstollen. 4 Pfd. feines Weizenmehl, 1 Pfd. Zuder, $1\frac{1}{2}$ Pfd. Butter, 1 Pfd. Rindertalg, 85 Gramm bittere Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pfd. süße Mandeln, 1 Pfd. Rosinen, von einer Zitrone die Schale, etwas Kardamom, 40 Pf. Hefe, 3 Ltr. Milch. Man tut das Mehl in eine große Kanne, macht in die Mitte des Mehles ein Loch, gießt die mit $\frac{1}{4}$ Ltr. Milch aufgelöste Hefe hinein, rührt etwas Mehl daran und läßt die Kanne zugedeckt 1 Stunde beim Ofen stehen zum Gehen, dann mengt man alle anderen Sachen unter das Mehl, knetet es tüchtig durch und schickt es zum Bäcker, der 4 Stollen daraus baden muß.

8. Braune Kringel. $\frac{1}{4}$ Pfd. Zuder, $\frac{3}{4}$ Pfd. Butter, eine Tasse Rosenwasser, 2 Pfd. Mehl, 75 Gramm Hefe, $\frac{1}{4}$ Ltr. Milch, 1 Teelöffel feinen Kaneel, knetet alles gut durcheinander, läßt den Teig 12 Stunden stehen, formt davon kleine Kringel, die man auf eine gebutterte Kuchenplatte legt und im nicht zu heißen Ofen badt. Halten sich lange.

9. Kleine Teeluchen. 1 Pfd. Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zuder, $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter, 1 Ei, Saft und Schale einer halben Zitrone, wird alles gut durcheinandergeknetet, ausgerollt mit einem Bierglas Plättchen ausgestochen, mit Eiweiß bestrichen und etwas Zuder und Kaneel darauf streut, auf eine Kuchenplatte gelegt und gebaden. (20 Stüd.)

10. Puffer oder Topfluchen. 2 Pfd. Mehl, 1 Pfd. Rosinen, $\frac{1}{2}$ Pfd. Korinthen, 5 Eier, eine abgeriebene Zitronenschale, $\frac{1}{8}$ Pfd. feingeschnittene Sultane, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Kardamom, etwas Salz, 15 Pf. Hefe, $\frac{1}{2}$ Tasse Rosenwasser, $\frac{1}{2}$ Ltr. Milch, $\frac{3}{4}$ Pfd. Butter, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zuder. Die ganzen Zutaten in eine Kanne getan, bis auf Milch, Butter, Rosenwasser und Hefe. Die Butter läßt man in der eben angewärmten Milch zergehen, gießt sie über die Zutaten, dann gibt man die in Rosenwasser aufgelöste Hefe dazu, knetet alles tüchtig mit der Hand durch, läßt ihn 2 Stunden beim warmen Ofen gehen, tut den Teig in eine gut ausgebutterte Topfluchenform und läßt ihn $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden bei mäßiger Hitze baden.

11. Englischer Kuchen. 125 Gramm Butter, 125 Gramm Zuder rührt man recht schaumig, füge nach und