

Friederike Luise Löffler

Neues  
Stuttgarter  
Kochbuch



SEVERUS  
SEVERUS

Friederike Luise Löffler  
Neues Stuttgarter Kochbuch  
Regionale Küche aus dem 20. Jahrhundert

ISBN: 978-3-95801-397-1  
Druck: SEVERUS Verlag, 2017  
Coverbild: [www.pixabay.com](http://www.pixabay.com)  
Covergestaltung: Annelie Lamers

Satz: Sarah Schwerdtfeger

Der SEVERUS Verlag ist ein Imprint der Diplomica Verlag GmbH.  
Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek:  
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

© SEVERUS Verlag, 2017  
<http://www.severus-verlag.de>  
Printed in Germany  
Alle Rechte vorbehalten.

Der SEVERUS Verlag übernimmt keine juristische Verantwortung oder irgendeine Haftung für evtl. fehlerhafte Angaben und deren Folgen.

Friederike Luise Löffler

---

# Neues Stuttgarter Kochbuch

Regionale Küche aus dem 20. Jahrhundert

SEVERUS  
SEVERUS



# Inhalt

Vorwort zur dreiundzwanzigsten Auflage.....	3
Einleitung .....	5
Register für zeitgemäße Anschaffung und Behandlung der Lebensmittel.....	13
Maß- und Gewichtsverhältnisse .....	15
Erklärung einiger Ausdrücke und Behandlungsarten.....	16
Verschiedene Vorbereitungen .....	21
Fleischbrühen (Bouillon).....	25
Suppen.....	28
Allgemeines über Suppen .....	28
(Fleischbrühe-) Suppen.....	28
(Wasser-) Suppen.....	42
Suppen mit Wein, Milch, Fisch- oder Fastenbrühe .....	45
Klöße (oder Knöpflein) .....	49
Allgemeines über Klöße.....	49
a) Suppenklöße (oder Knöpflein).....	49
b) Andere Klöße (oder Knöpflein) .....	52
Saucen .....	55
Anleitung zur Behandlung des Fleisches und Zubereitung der Braten und Ragouts .....	66
Allgemeines über Ochsen- und Rindfleisch.....	66
Vom Kalb.....	80
Vom Hammel .....	103
Vom Lamm .....	106
Vom Schwein.....	108
Vom wilden Schwein. ....	113
Vom Hirsch und Reh.....	115
Vom Hasen und Kaninchen .....	119
Vom Geflügel .....	122
Allgemeines .....	122
Von den Hahnen und Kapaunen .....	123
Vom Vater (welscher Hahn).....	128
Von den Tauben.....	130
Von der Gans .....	132
Von der Ente.....	134
Vom wilden Geflügel .....	135
Saure Sulzen und Fleisch in Sulz.....	142

Kompotte und kalte Schalen.....	150
Salate.....	157
Pasteten, große und kleine, sowie Butter-(Blätter-) teige .....	163
Von den Fischen, Krebsen u.s.w.....	181
Allgemeines hierüber.....	181
Süßwasserfische.....	183
Seefische u.s.w.....	196
Gemüse.....	209
Kartoffelspeisen.....	231
Beilagen zu Braten, Gemüsen, Eier- und Mehlspeisen.....	236
Warme Mehlspeisen.....	250
Vom Auflauf und dem Pudding.....	250
Mehl- und Milchspeisen.....	276
Schmalzbäckerei.....	290
Süße Saucen zu Mehlspeisen.....	299
Cremes und Gelees.....	304
Zuckerglasuren zum Eisen des Backwerks.....	320
Backwerk.....	322
Torten und Kuchen.....	322
Hefe- und anderes Backwerk.....	351
Zuckerbackwerk und Konfekt.....	363
Zucker zu läutern. Eingemachte Früchte und Säfte .....	390
Gefrorenes .....	418
Rahmgefrorenes .....	418
Fruchtgefrorenes .....	421
In Essig und Salz Eingemachtes .....	423
Rauchfleisch.....	428
Warme und kalte Getränke.....	431
Für Kranke unschädliche Getränke.....	439
Verschiedenartige Brötchen zu Tee, Bier, Buffets etc.....	440
Das Verhältnis der Speisen zur Personenzahl .....	442
Einige Speisezetteln.....	443
Register .....	448

## Vorwort zur dreiundzwanzigsten Auflage

Die erste Verfasserin dieses Kochbuchs, Frau **Friederike Luise Löffler** in Stuttgart, war »Landschaftsköchin«, d.h. Köchin der zusammen speisenden Abgeordneten, genannt »Landschaft«, des damaligen Herzogtums Württemberg, eine Stellung, welche die allgemeine und höchste Anerkennung ihrer Kochkunst beweist. Sie war gleichsam die erste Köchin des Landes, ihr Kochbuch dessen erstes Kochbuch, und diesen Ruhm hat dasselbe seither, seit über hundert Jahren bewahrt. In ihrem Vorwort sagt die Verfasserin: »Vielen Kochbüchern wird der Vorwurf der Ungenauigkeit und Unzuverlässigkeit gemacht, und oft mit Recht, denn die meisten sind ohne Prüfung und Urteil abgeschrieben und zusammen gemacht; mein Kochbuch gehört nicht zu diesen, denn ich habe mich bei dessen Abfassung nur an die eigene, langjährige Ausübung, Nachdenken und Erfahrung gehalten. Mit Dankbarkeit muss ich sagen, wie freundlich und wohlwollend meine Arbeit aufgenommen worden ist, sodass mein Kochbuch nicht nur in Württemberg, Baden, Bayern und am Rhein das verbreitetste ist, sondern auch im übrigen Deutschland und der Schweiz die süddeutsche und schwäbische Küche vertritt und vielfach die Reise nach Amerika und über das Schwarze Meer macht und von den dort wohnenden Deutschen gebraucht wird.«

Nachdem die Verfasserin während der Herausgabe der fünften Auflage gestorben war, wurden die folgenden Auflagen von gleich ausgezeichneten, erfahrenen Händen besorgt, und mit aller Sorgfalt die vorhandenen Rezepte verbessert, entbehrliche ausgeschieden und immer neue erprobte Vorschriften hinzugefügt, sodass das Buch sein altes Recht als eines der besten, zuverlässigsten Kochbücher sich fortwährend bewahrt hat und ebenso ferner bewahren soll.

Die späteren Auflagen wurden vielfach im Ausdruck verbessert, manches genauer als bisher angegeben, anderes, wo es zum Nutzen des Buches geschehen konnte, kürzer gefasst, und vor allem sehr vieles Neue und Bewährte hinzugefügt, bei jeder neuen Auflage jedes Rezept durchgesehen und sehr vieles neu bearbeitet. In Menge sind Verbesserungen und treffliche Vermehrungen gegeben worden, zumeist aus deutscher, aber ebenso aus französischer und englischer Küche, für den Gebrauch



von einfachen wie von großen und reichen Küchen und Haushaltungen. Vorzugsweise ist Rücksicht genommen auf die Bereitung einer schmackhaften, gesunden und zweckmäßigen Hausmannskost für einen guten Geschmack, der weder derb noch auch überfeinert ist; es findet sich aber ebenso das Nötige für die feine Küche und zu Festessen. Die in der Einleitung gegebenen allgemeinen Belehrungen, der Monatskalender, das über Dampföpfe und Dampfkocherei Gesagte wird vielfach willkommen sein.

Für die neuesten Auflagen hatte sich die Herausgeberin der Hilfe und Mitarbeit einer der bewährtesten Köchinnen unserer Stadt zu erfreuen, deren Küche allen Fortschritten der Zeit Rechnung getragen und durch ihre ausgezeichneten täglichen Mahlzeiten, wie durch ihre treffliche Anordnung von größeren Essen sich einen Namen gemacht hat. Die gute schwäbische Küche ist besonders in Mehlspeisen und Backwerk unübertroffen, da aber, wo die neuere Art der französischen und englischen Küche, hauptsächlich in Fleischspeisen, Seefischen und in Saucen, ihre Vorzüge geltend gemacht hat, sind diese nun vollständig und zwar stets nach eigener, vieljähriger Erprobung gegeben.

Selbstverständlich sind alle Angaben nach dem **Reichs-Maß und Gewicht**, dem Liter und Gr. bearbeitet, doch ist das alte Maß in *Schoppen*, *Lot* und *Quent* in Klammern beigefügt, sodass auch das früher Gewohnte zu seinem Rechte kommt.

Die Zahl der Vorschriften ist nicht dadurch gestreckt worden, dass dasselbe Rezept mit unbedeutenden Abänderungen drei- und viermal gegeben wurde, vielmehr ist die einer und derselben Speise zu gebende Mannigfaltigkeit und Verschiedenheit am Schlusse der Rezepte angegeben.

Hiemit Gott befohlen!

Stuttgart, im Sommer 1902

Die Herausgeberin

## Einleitung

Übung macht den Meister, auch beim Kochen, und das Kochen lernt man beim Feuerherd und in der Küche, nicht aus Büchern allein. Die einfachsten Kochkenntnisse sind daher hier, wie in jedem Kochbuch, vorausgesetzt, doch werden die nachstehenden Winke und Bemerkungen nicht überflüssig erscheinen und namentlich Anfängerinnen gute Dienste leisten.

Die sämtlichen, in der Küche vorkommenden, oft unbedeutend scheinenden Arbeiten erlerne man aufmerksam und besorge sie pünktlich und gründlich. Nur wer mit rechter Aufmerksamkeit bei dem Kochen ist, wer mit Nachdenken die Eigenschaften der verschiedenen Naturerzeugnisse beobachtet, welche der Nahrung und Kochkunst dienen, ebenso ihre gegenseitigen Einflüsse und Wirkungen für Wohlgeschmack, Gesundheit und Verdaulichkeit berechnet, wird tadellose Speisen bereiten und nach gegebenen Vorschriften gut kochen. Dadurch wird es jedem möglich, das seinem Geschmack und Geldbeutel Angemessene auszuwählen, nötigenfalls zu vereinfachen und dadurch mit weniger Aufwand an Butter, Eiern, Zucker, Gewürz u.s.w. eine wohlfeilere, aber immer noch schmackhafte Speise herzustellen.

Die **Küche** soll luftig, hell und geräumig sein; bequem ist es, an den Wänden Bretter, Gesimse und dergl. zur Aufstellung des Geschirrs und einen Schrank für das Porzellan zu haben. Alles Geschirr muss nach Gebrauch jedes Mal sorgfältig gereinigt und an seinen bestimmten Platz gestellt werden, damit man es bei Bedarf schnell und ohne Suchen zur Hand hat. Der *Kochherd* muss so gebaut sein, dass der Rauch gut abzieht; das Feuer soll über den Bratofen weg, um denselben herum geleitet werden, damit der Bratofen und das Wasserschiff ohne besondere Heizung erwärmt werden: Der Rost soll täglich von Asche und Schlacken befreit werden, um den Luftdurchzug zu ermöglichen. Der Ruß muss von Zeit zu Zeit aus den Zügen herausgewischt werden.

Neuerdings wird viel auf *Gasherden* gekocht, deren Einrichtung einfach, zeitsparend und sehr reinlich ist. Sie erfordern aber sorgfältige und aufmerksame Regulierung, damit nicht zu viel Gas verbraucht wird.

Die **Speisekammer** sollte auf der Nordseite liegen, nahe bei der Küche, trocken und luftig sein, damit die darin ausbewahrten Lebensmittel kei-

nen Schaden leiden; ein steinerner Boden ist hier, wie in der Küche, dem bretternen vorzuziehen. Ebenso notwendig als in der Küche sind hier zweckmäßige Gesimse, Kästen, Tische und eine gute Waage; auch ein eiserner Kranz mit Haken zum Aufhängen des Rauch- und frischen Fleisches und eine Schiefer- oder Marmorplatte sollte nicht fehlen, letztere namentlich geeignet bei Bereitung des Butter- (Blätter-) Teiges im Sommer und zum Aufbewahren von Geflügel, das sich auf einer Platte besser hält, als wenn es aufgehängt wird. Im Sommer halte man des Nachts die Fenster offen und versehe die Füllung mit passenden Mückenfenstern: tagsüber aber halte man die eindringende Wärme sorglich ab. Im Winter suche man dagegen die Speisekammer gegen Kälte zu schützen.

Dem irdenen und metallenen **Geschirr** ist besondere Sorge und Reinlichkeit zuzuwenden. Das *kupferne* Geschirr muss stets gut verzinkt sein, weil sich sonst Grünspan ansetzt. Zur Reinigung von Kupfergeschirr nimmt man schwache Lauge und Asche; die äußere (kupferne) Seite kann man mit verdünntem Schnellganzpulver noch glänzender reiben, als es durch Asche geschieht, wiewohl allzu vieles Reiben das Geschirr bald schadhafte macht. In kupfernem, wenn auch gut verzinntem Geschirr darf man eine Speise nie erkalten lassen, auch macht man nie Schmalz oder Butter darin heiß und röstet kein Mehl, eben des Grünspans wegen.

Das nächstbeste Geschirr nach dem kupfernen ist durch seine rasche Erwärmung das glasierte oder emaillierte *Eisenblech*. *Eisernes Geschirr* ist im Gebrauche der Gesundheit niemals schädlich und sehr dauerhaft; ja sogar je älter desto besser, weil man dann auch Hülsenfrüchte darin kochen kann, welche sich verfärben, so lange das Geschirr noch neu ist. *Auskochen* des neuen eisernen Geschirrs geschieht gewöhnlich durch längeres Kochen mit starker Lauge und nachheriges Glattfegen mit einem Sandstein. Schneller und vollständiger erreicht man diesen Zweck mittelst *Salzsäure*. Für ein Geschirr von 11 Liter (6 Maß) braucht man für etwa 20 Pf. Salzsäure; man schüttet diese hinein, deckt das Geschirr zu und schwenkt die Salzsäure überall darin herum; hütet aber Hände und Kleider vor deren ätzender Schärfe; nun lässt man das Geschirr zugedeckt einige Minuten stehen, gießt  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser zu, setzt es zum Feuer und lässt den Inhalt etwa 5 Minuten kochen; nach einigem Abkühlen wird das Geschirr mit Sand und der verdünnten Salzsäure innen und außen gut gefegt, darauf mit Fett eingerieben, weil Eisen durch Salzsäure leicht rostet, sodann kocht man Asche und alte Knochen 1 Stunde darin und fegt es nochmals, woraus es zum Gebrauch fertig ist. In so zubereitetem Geschirr lassen sich alle Braten, Milch- und Mehlspeisen, alle Gemüse, Schmalzgeröstetes und Gebackenes vortrefflich kochen, doch mit Ausnahme von Obst, Saurem und Hülsenfrüchten.

In gut gebranntem und verglastem *irdenem* Geschirr kann alles gekocht werden; es ist das wohlfeilste im Ankauf, durch seine kurze Dauer aber oft das teuerste, und dabei hat man sich sehr zu hüten vor schlechter Glasur, die der Gesundheit schaden kann.

Über **Dampftöpfe** siehe den unten folgenden Bericht.

Nicht mindere **Reinlichkeit** als dem Geschirr und allen Zurüstungen und Arbeiten beim Kochen soll die Köchin auch sich selber gönnen, oftmals die Hände waschen, auch geordnete Haare oder eine passende Kopfbedeckung haben; Ordnung und Reinlichkeit soll man allen Gegenständen und Verrichtungen in der Küche ansehen.

Die **Vorräte** sind zu ihrer Erhaltung immer sorgfältig aufzubewahren. Pflanzen und Fleisch verwahre man an kühlen Orten, die gegen Mäuse, Katzen und Fliegen geschützt sind; Hülsenfrüchte, Mehlarthen, dürres Obst an trockenen, luftigen Orten. Fleisch, Obst, Küchengewächse und gekochte Speisen sind im Sommer vor der Hitze und vor Fliegen und im Winter vor der Kälte zu schützen, weil das Gefrieren den Geschmack nimmt und vieles ganz unbrauchbar macht; dagegen wird großes Geflügel und Wildbret durch Gefrieren milder. *Gefrorene* Eier lege man sofort in eiskaltes Wasser, das den Frost herauszieht: werden sie gefroren in die Wärme gebracht, so sind sie verloren.

Alles Flüssige, das in Glas, Stein- oder sonstigem Tongeschirr aufbewahrt ist, muss man schon um der Gefäße willen vor Frost bewahren, weil die letzteren sonst springen. Alkoholhaltiges dagegen gefriert nicht leicht.

Sehr praktisch sind die jetzt in allen größeren Städten käuflichen **Eisschränke**, welche bei warmer Witterung täglich oder doch dreimal wöchentlich mit frischem Eis gefüllt werden, und in welchen die Vorräte auch in der Sommerhitze leichter halten und frisch bleiben.

**Gemüse, Salat und Wurzeln** gebe man so frisch als nur möglich und bewahre sie bis zum Gebrauch an einem kühlen Ort, sie verlieren sonst viel von ihrer Feinheit. Die *grünen* Gemüse werden mit *kochendem*, die *dürren* Gemüse mit *kalttem* Wasser zugesetzt, nur die gedörrten Bohnen werden mit heißem Wasser zugesetzt, weil sie zuerst abgebrüht werden.

Von nachfolgenden **Tieren** hält sich das rohe **Fleisch** an einem *kühlen* Aufbewahrungsort und bei nicht zu warmer Witterung ungefähre die beigesetzten Tage:

	Im Sommer	Im Winter
Auerhahn	6 Tage	14 Tage
Fasan	4 Tage	10 Tage

Gans	3 Tage	8 Tage
Hase	3 Tage	6–8 Tage
Hühner	2 Tage	6 Tage
Kalb- und Lammfleisch	2 Tage	4 Tage
Kapaun	2 Tage	6 Tage
Reb- oder Haselhühner	2 Tage	6–8 Tage
Schöpfen- oder Hammelfleisch	2 Tage	4 Tage
Schweinefleisch	2 Tage	6 Tage
Ochsenfleisch	3 Tage	6 Tage
Tauben	2 Tage	4 Tage
Welscher Hahn	3 Tage	6 Tage
Wildbret, rotes	4 Tage	8 Tage
Wildbret, schwarzes	6 Tage	10 Tage

**Fische** halten sich nur, wenn auf Eis gelegt, einige Tage.

**Geflügel**, als: Gänse, Enten, Hühner u.s.w. müssen nach dem Schlachten 1–2 Tage liegen bleiben, ehe sie gebraucht werden, Gänse womöglich länger. Größeres wildes Geflügel muss wenigstens einige Tage in Essig gelegt werden, sonst bleibt beim längsten Kochen das Fleisch zäh und schmeckt schlecht. Auf Verschiedenheit der Größe, des Alters und der Temperatur ist Rücksicht zu nehmen, besonders im Winter, wo alles mehr Zeit zum Kochen braucht. Man darf nicht vergessen, alles Geflügel bald auszunehmen und vor dem Gebrauch innen mit Salz und grob gestoßenem Pfeffer einzureiben. Beim Ausnehmen sind Eingeweide und Galle sehr behutsam zu entfernen, da ihr Inhalt alles verderben kann.

Zu allem Kochen nehme man frisches, weiches **Wasser**. Ungebläuter **Zucker** ist dem gebläuten vorzuziehen.

**Saccharin**, das neue chemische Süßmittel, ist zwar dreißigmal so süß als Zucker, aber ohne Nährkraft, zudem gesundheitsschädlich und daher von aller Verwendung in der Küche auszuschließen.

Bei jeder Kochvorschrift sind die dazu passenden **Kräuter** und **Würzen** zwar angegeben, doch dürften einige Bemerkungen hier am Platze sein.

Bei Anwendung mehrerer Würzen soll keine zu deutlich vorstechen. *Suppenkräuter* sind: Sellerie-Wurzel und -Laub, Petersilien-Wurzel und -Laub;

der Lauch; gelbe Rübe; die Schwarzwurzel; Endivie; Wirsing; die Spargel; der Sauerampfer; der Körbel. *Einheimische* Gewürze: Salz; Anis; Kümmel; Wacholderbeeren; Basilikum; Boragen; Kapuzinerblumenknospen; Zitronenkraut; Estragon; Liebesäpfel (Tomaten); Minze, (hievon nur die frühen, jungen Sprossen); Majoran; Pfefferkraut; Rosmarin; Dill; Thymian; Salbei; Wegwarten; Ysop; Meerrettich; Zwiebeln; Knoblauch; Champignons, Morcheln und Trüffeln (Erdschwämme). *Fremde* Würzen: Ingwer; Modegewürz; Pfeffer; Muskate; Kapern; Vanille; Zimt; Nelken; Zitrone; Orange; Lorbeerlaub. Die pulverisierten Würzen sollen in fest schließende Büchsen gefüllt und der Name des Inhalts außen angeschrieben sein.

Die besten **Kräuter** zu den feinen Saucen sind: 1) *Basilikum*, 2) groß- und kleinblättriges *Zitronenkraut* und 3) *Estragon*; man kann diese zu allen Fleischsaucen gebrauchen. Das Estragon ist am stärksten, und es dürfen daher nur einige Blätter dazu genommen werden. Zu jeder feinen Fleischsauce, zu Frikassee, zu jeder Art von Geflügel, zu geklopftem Kalbfleisch oder zu Ragout mit weißer Sauce werden die oben angeführten drei Kräuter genommen, oder auch nur von einer Sorte, nebst etwas Petersilie, einer halben zerschnittenen Zwiebel, einem Lorbeerblatt und zwei Zitronenscheiben. Dies wird in ein Stückchen Leinwand eingebunden, zugleich mit dem Fleische oder Geflügel in die Sauce gelegt, und beim Anrichten mit dem Kochlöffel ausgedrückt, damit die Kraft herauskommt. Zu braunen Saucen, als: zu Wildbret, Ochsenfleisch, wildem Geflügel und zu braunen Ragouts wird ein fingerlanges Stückchen Estragon mit einem Lorbeerblatt und einer Zitronenscheibe ganz in die Sauce gelegt, und wenn die Kraft ausgezogen ist, wieder herausgenommen. Hat man angesetzten Essig mit Estragon (siehe Register), so werden statt anderem Essig einige Esslöffel davon an die Sauce getan, das Kraut selbst bleibt alsdann weg.

Zu gekochten Fischen bindet wer will von den vorgeschriebenen Kräutern ein kleines Büschel und lässt es in dem Salzwasser ein wenig sieden, ehe der Fisch hineinkommt. Zu Schinken, Zungen, Pökelfleisch wird ein Büschel Suppenkräuter gelegt und mitgekocht.

Das kleine Kraut *Thymian* ist ebenfalls gut, es wird aber immer nur ganz wenig davon zu den übrigen Kräutern genommen, sonst ist der Geschmack hervorstechend. Zu Schweinebraten, gebratener Gans oder zahmer Ente ist der *Ysop* (das sogenannte *Bohnenkraut*) vorzüglich brauchbar, wenn er unter das Salz getan und der Braten von außen und innen stark damit eingerieben wird. Bei den Bohnen soll der *Ysop* nie fehlen.

Das Kraut *Majoran* ist zu gehacktem Fleischwerk am besten, z.B.: zu Leber- und Fleischklößen, auch zu Schlegeln, wenn sie in Rahmsauce gekocht werden. Man kann auch etwas davon in die Fleischbrühe oder

in das Wasser legen, in dem man die Klöße kocht. Zu Hühnern und zu Würsten kann es ebenfalls genommen werden.

Von den *Lorbeerblättern* müssen die Stiele abgebrochen werden, auch darf an gewöhnliche Speisen je nach der Menge nur ein halbes Blatt genommen werden, die Sauce wird sonst bitter, zu einer Sulz oder gesottem Wildbret aber kann man einige Blätter nehmen.

*Kapern*: die Blütenknospe des Kapernstrauchs, in Essig eingemacht, ist eine sehr gute Würze bei den verschiedensten Fleischspeisen und Saucen.

*Zitronen* nehme man nie unreif, sie sind sonst leicht bitter; man hüte sich, die Kerne in eine Speise zu bringen, da sie bitter machen.

Sauce, welche mit Kräutern gekocht wird, hat kein weiteres Gewürz nötig und ist auch gesünder als mit Gewürz, weil aber Kräuter nicht überall und immer zu haben sind, so ist bei den Vorschriften auch das passende Gewürz angegeben.

Bei der Bestimmung der Maße versteht es sich von selbst, dass wo nicht ausdrücklich anders angegeben, bei Milch, Rahm, Essig, Hefe, Zucker etc. von gewöhnlichen Esslöffeln, bei Mehl von Kochlöffeln, bei Fleischbrühe und Wasser von Schöpflöffeln die Rede ist.

**Butter**, frische und reinschmeckende ist bei vielen Speisen und besonders bei Backwerk unentbehrlich. Doch ersetzt das Bratenfett von zahmem Geflügel, Kalbs-, Ochsen- und auch Schweinebraten bei der Zubereitung von Gemüse, mit Ausnahme der ganz jungen, oft vollständig dieselbe und gibt z.B. bei Winterkohl kräftigeren Geschmack. Bei Sauerkraut, Rotkraut, dürren Erbsen u. dgl. ist Gänse- oder Schweinefett vortrefflich.

Bei Schmalzbackereien ist ausgelassene Butter (Rindschmalz, Schmelzbutter) das Beste, vielfach wird auch Schweineschmalz oder Nierenfett dazu benützt.

**Mehl** von den feinen Sorten ist nützlicher zu verwenden, es gibt mehr aus und macht besonders das Backwerk viel leichter und schmackhafter. Zu gebranntem Mehl u. dgl. kann auch gröberes verwendet werden.

Wer für einen großen Tisch zu sorgen hat, kann sich dadurch wesentliche Erleichterung verschaffen, dass er tags zuvor schon Fleisch, Geflügel, Gemüse etc. zurichtet, so weit möglich; ebenso soll auch der Brennstoffbehälter mit grobem und feinem Holz und mit Kohlen, und die Wassergefäße mit frischem Wasser vor den Kochstunden gefüllt werden.

Zum Anrichten warte man den richtigen Zeitpunkt ab, damit die Speisen sehr warm, besser gesagt, heiß auf den Tisch kommen, aber dort auch nicht lange stehen müssen, da sonst der Wohlgeschmack leidet. Man gebe die Speisen recht reinlich und hübsch angerichtet auf erwärmten Platten und mache dieselben nicht zu voll.

Für einen **Speisezettel** Vorschriften zu geben, ist nur beispielsweise möglich, und dazu werden die hinten angegebenen dienen. Jahreszeit, Geschmack der Gäste und die Kosten müssen die Wahl der Speisen entscheiden. Daneben aber sehe die Hausfrau mit besonderer Aufmerksamkeit auf geeignete Zusammenstellung der Gerichte und auf passende Reihenfolge.

Für den **Tisch** ist auf bequeme und gefällige Anordnung zu achten, die Speisen sollen hübsch und gleichförmig aufgestellt werden und leicht zu erreichen sein, die Gäste sollen nicht enge sitzen, sondern Raum haben. Bei Festlichkeiten lasse man es an weißem Tischzeug, genügendem Vorrat von Bestecken zum Wechseln, frischem Tranchierbesteck zu jedem Fleisch, Löffel für jede Platte und jede Sauce ja nicht fehlen. Die Teller für die warmen Speisen sind vorher zu wärmen, die Gerichte sind zur *linken Seite* der Speisenden *anzubieten*, damit sie mit ihrer rechten Hand zugreifen können, *das Abnehmen der Teller* dagegen geschieht *von der rechten Seite*.

### Nachstehend folgt ein kurzer Bericht über das Kochen in **Dampftöpfen**

zur Beachtung für diejenigen, die sich derselben bedienen, da es nicht möglich ist, bei den einzelnen Rezepten jedes Mal den Unterschied der Kocharten zu wiederholen.

Die **Dampftöpfe** sind ein Fortschritt und eine Ersparnis für die Küche. Es sind dies eiserne oder kupferne und verzinnte Töpfe mit einem fest verschließbaren und mit Sicherheitsventil versehenen starken Deckel, der jeden Zutritt von äußerer Luft abschließend, den vom Kochen entwickelten Dampf in dem Topfe zurückhält, sodass sich darin ein Hitze-grad entwickelt, welcher den des kochenden Wassers weit übersteigt: infolgedessen werden im Dampftopf die Speisen in der Hälfte der gewöhnlichen Zeit fertig und noch dazu schmackhafter, weil ihnen viele kräftige Bestandteile erhalten bleiben, die sonst verdampfen oder ungenügend ausgezogen werden. Selbstverständlich bringt die Zeitersparnis auch die entsprechende und sehr bedeutende Ersparnis an Brennstoff; dennoch fürchten sich manche Köchinnen und Hausfrauen vor dem Zerspringen der Dampftöpfe und der damit verbundenen Gefahr, aber ohne Grund, sofern nur aufmerksam verfahren wird. Die Dampftöpfe müssen mit Sicherheitsventilen versehen sein, aus denen der allzu starke und gespannte Dampf entweicht; auf die Reinhaltung des Ventils ist mit Sorgfalt zu achten, damit es ja nicht etwa beim Fegen durch Sand verstopft werde, überhaupt fordert die Dampfkocherei zur Vermeidung von



Gefahr und Unglück einige Einsicht in die Wirkung des Dampfes und Belehrung der damit unbekanntes Köchinnen. Bei Undichtigkeit muss der Verschluss durch den Schlosser sorgfältig abgeschliffen werden; der Vorteil des Dampfkochens hört auf, sobald der Verschluss ungenau ist und dadurch Dampf entweichen lässt. Bei kupfernen Dampftöpfen ist es nötig, die Verzinnung in gutem Stand zu erhalten.

Der Inhalt des Dampftopfes darf nicht höher gehen als zwei bis drei Finger breit unter dem Rande, damit dem entwickelten Dampfe der nötige Raum bleibe. Weil von dem zugesetzten Wasser kein erheblicher Abgang als Dampf stattfinden kann wie bei unverschlossenen Gefäßen, so wird wenig mehr Wasser zugesetzt, als man eben Fleischbrühe haben will. Alles unnötige Öffnen ist zu vermeiden, weil es das Garwerden verzögert. Öfteres Aufschrauben und Nachsehen verträgt sich nicht mit der Dampfkocherei. Das Fertigsein der Speisen erkennt man am Geruch des ausströmenden Dampfes; einige Übung gibt hierin Sicherheit. Vor dem Öffnen wird der Topf ein paar Minuten vom Feuer zurückgestellt, dann das Ventil geöffnet und *nach dem vollständigen Ausströmen* des Dampfes der Deckel aufgeschraubt. Sobald der Inhalt des Topfes kocht, wird derselbe vom Feuer weggerückt, und neben auf der Platte weitergekocht. Zu starkes Sieden ist gefährlich.

Das **Ochsenfleisch** wird wie gewöhnlich zugesetzt mit Beifügung der zusammengebundenen Suppenkräuter und des Salzes – letzteres jedoch in kleinerer Menge als sonst, weil im Dampftopf von seiner Kraft nichts entweicht, – nun wird der Topf sorgfältig zugeschraubt und das Fleisch ohne Abschäumen gekocht; es schäumt hier viel weniger, und der sogenannte Schaum besteht ja aus den kräftigsten Teilen des Fleisches (Eiweißstoff). **Knochen** werden so viel vollständiger ausgekocht.

**Braten** werden mit Butter oder Schmalz, Salz und Zutaten leicht angebraten, nur die Hälfte des sonst gebrauchten Wassers dazugesetzt; sie brauchen je nach der Größe etwa 1–1 ½, Stunden; **Kalbsbraten** von 2–3 Pfund bedürfen kaum ein paar Esslöffel Wasser, kochen etwa 30 Minuten, worauf der Dampfahh geöffnet, und das Fleisch auf einer Seite gelb gebraten wird, dann öffnet man den Topf, wendet den Braten, schraubt wieder zu und lässt auch die andere Seite gelb werden.

**Kernsuppen**, wie Reis, Gerste u.s.w. werden mit etwas Fleischbrühe oder Wasser zugesetzt, der **Reis** wird in einer halben, die **Gerste** in einer Stunde ganz weich und gebrochen sein, nun werden die Zutaten nach Angabe der Rezepte hinzugesetzt, der Topf zugeschraubt und noch eine halbe Stunde gekocht. Zu **Kartoffeln**, die in 15–20 Minuten fertig sind, nimmt man in einen Topf von 3 ½ Liter (2 Maß) etwa ¼ Liter (½ Schop-

pen) Wasser. Alle **Gemüse**, sowohl frische als Wintergemüse, können im Dampftopf sehr gut gekocht werden; **Sauerkraut** ist in 2–3 Stunden weich, zarter und schmackhafter als auf jede sonstige Art.

## Register für zeitgemäße Anschaffung und Behandlung der Lebensmittel

Im **Januar** ist das eingemachte Kraut am besten; das Einschlachten und Einsalzen geht nun zu Ende; Wildbret aller Art wird gespeist; ebenso See- und Süßwasserfische (mit Ausnahme der Aalraupe [Quappe] und der Austern. Die frische Auster kennt man an den festschließenden Schalen und an der pikanten Flüssigkeit, welche die Schale umgibt. – Von jetzt an bis Mai gibt es Lammfleisch.

**Februar.** Gänse und Hasen werden jetzt nicht mehr gegessen. – In den Monaten, die ein **r** haben, sind die Donau- und Neckarfische am leckersten, die meisten Bodenseefische speist man auch in denen mit **r**.

**März.** Es regt sich junges Grün, die Brunnenkresse und die Wegwarte kann man zu Salat haben. – Junge Tauben. – Die Hühner legen wieder Eier. Kleines Wildbret und Wildgeflügel wird nicht mehr gegessen.

**April** bringt die ersten Spargeln, Hopfen (als Gemüse). Man räumt nach und nach mit den Wintergemüsen auf, denn schon sprossen in den Gärten die neuen. Es gibt Lattich, Gartenkresse, Monatrettiche und Morcheln. Man verspeise auch seine Vorräte an Rauch- und Pökelfleisch. Die ersten jungen Hühner, Schnepfen. Frische Eier werden in Kalk oder in Wasserglas für den Winter eingelegt, siehe darüber: August.

**Mai.** Der Garten liefert nun allerlei junges Gemüse. – Spargeln, junge Hahnen. Von diesem Monat an und in den folgenden *heißen* halte man Umschau über die Vorräte an Mehl, gedörrtem Obst, Hülsenfrüchten, Eingemachtem. Mehl muss hie und da aufgeschäufelt werden, um es vor Säure zu schützen, getrocknetes Obst bringt man in Körben an die Sonne, damit die Winterfeuchte sich verzieht, und Eingemachtes koche man mit Zusatz von Zucker sogleich auf, wenn es etwa gären sollte. – Hammelfleisch ist wieder wohlschmeckend, die Krebse beginnen. Die Butter ist von jetzt an am besten zum Auskochen für den Winter (Rindschmalz).

**Juni.** In diesem und den zwei nächstfolgenden Monaten sind die besten Krebse zu haben. – Im Juni und Juli hat die Schleie ihre Laichzeit und ist daher ungenießbar. – Kirschen und Erdbeeren; das Einmachen beginnt. – Gartengemüse in Hülle und Fülle.

**Juli** liefert junge Gänse, Enten und Kapaunen, auch etwas Rotwild. – Gurken und Bohnen zum Einmachen. – Rote Rüben. – Frühe Kartoffeln.

**August.** Frische Heringe. – Neues Kraut zu Bayrischem Kraut. – Die sogenannten Jakobi-Äpfel zu Kuchen und Kompott. – Die Säfte werden eingekocht von Johannisbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren. Allerlei Beeren und Aprikosen zum Einmachen. Alle Obstarten, welche erst in diesem Monat eingemacht werden, halten sich besser als in dem vorherigen.

Wer die **Eier** für den kommenden Winter als Vorrat nicht schon im Frühjahr eingelegt hat, kaufe sie jetzt, um sie wie folgt in *Kalkwasser* aufzubewahren: Erst untersucht man jedes Ei, ob es keinen Sprung hat, dann hält man es vor ein brennendes Licht; sieht man im Innern des Eies keinen dunkeln Fleck, so ist es gut und kann eingemacht werden. Man setzt dieselben mit der Spitze nach unten in einen festen, gut verpichteten Kübel oder steinernen Topf, gießt weiches Wasser, in welchem auf 400 Eier ein vier Faust großes Stück kalter abgelöschter Kalk aufgelöst wurde, darüber, bis es gut über die Eier geht und bewahrt sie im Keller; hier muss der Kübel auf eine Holzlage gestellt werden, damit der Boden nicht fault und die Eier keinen Modergeruch bekommen. Trocknet das Wasser ein, so muss von Zeit zu Zeit nachgeschüttet werden. Holt man von den Eiern, so ist darauf zu achten, dass keines von denen, die im Kalkwasser bleiben, einen Sprung erhält. – Das Einlegen in *Wasserglas* geschieht wie folgt: Die Eier werden pünktlich nach der oben angegebenen Weise nachgesehen und mit der Spitze nach unten dicht aneinander in ein beliebiges Gefäß gesetzt. Wenn dieses beinahe voll ist, gießt man das mit Wasserglas vermischte Wasser drüber und zwar so, dass die Eier gut bedeckt sind. Aus je 10 Liter Wasser kommt 1 Liter Wasserglas. Zu 400 Eiern braucht man 15 Liter Wasser und 1 ½ Liter Wasserglas. – Will man sie nur bis Neujahr aufbewahren, so kann man sie auch mit der Spitze nach unten in einem Körbchen neben- und aufeinander stellen. An einem trockenen, der Hitze und Kälte nicht ausgesetzten Orte halten sich die Augusteier so lange ganz gut.

**September.** Die Getreideernte ist vorbei, jetzt beginnt der Fang des wilden Geflügels, bei dem man voraussetzt, dass es in gutem Futter gestanden. – Es gibt junge welsche Hahnen. – Das Weißkraut eignet sich zum Früheinmachen, vorderhand noch in kleinen Gefäßen. – Pfirsiche und andere Früchte werden eingemacht.

**Oktober.** Jetzt beginnen die Einsalzungen, die bis zum Januar dauern. – Anschaffung der Wintervorräte; Kartoffeln bringt man in den Keller und legt sie auf Sand oder in Kisten. – Gemästetes Hammelfleisch, Federvieh, Gänse, Enten, Kapaunen, Hasen, Wildbret und Seefische. – Das Obst, bei

trockener Witterung gebrochen, kommt in den letzten Tagen des Monats in den kühlen Keller.

**November.** In dem Keller gräbt man sich aus einer Mischung von Sand und Erde ein Gärtchen und setzt darin die nötigsten Wurzelwaren ein: Sellerie, Petersilie, Lauch, gelbe und weiße Rüben, sämtlich mit der anklebenden Gartenerde, ohne sie zu waschen. Karfiol, der nicht zur vollen Blüte sich entwickelte, wird samt der Wurzel in Wasserkrüge gestellt und ebenfalls in den Keller gebracht, wo er nachtreibt. – Schwarz- und Rotwildbret aller Art hat nun seine Zeit.

**Dezember.** Nächst dem Vorgenannten hat dieser Monat noch die Schnecken und Austern. (Siehe Austern im Januar.) Es gibt schon frische Trüffel.

### Maß- und Gewichtsverhältnisse

1 Liter	10 Dezi- oder Zehnteliter
1 Flasche etwa	$\frac{3}{4}$ Liter
1 Glas	2 Deziliter
1 Tasse	3 Deziliter
1 Suppenteller	3 Deziliter
1 Liter Flüssigkeit	1 Kilogramm
1 Kilogramm	1000 Gramm
$\frac{1}{2}$ KiloGr. = 1 Pfund	500 Gramm
1 Stück frische Butter	60–80 Gramm
1 Esslöffel ausgekochtes Fett	40–50 Gramm
1 Esslöffel voll Mehl	40 Gramm
1 Kochlöffel voll Mehl	30 Gramm
1 Esslöffel gestoßener Zucker	30–35 Gramm
1 Handvoll gestoßenen Zucker	50 Gramm
1 Esslöffel geriebenes Brot	20 Gramm
1 Esslöffel voll geriebener Parmesankäse	18 Gramm
1 Prise Salz	5 Gramm
1 Kaffeelöffel Salz	10 Gramm

1 Handvoll Salz	50 Gramm
9 Einmarkstücke Silber	50 Gramm
9 Fünfpfennigstücke Silber	25 Gramm
9 Fünfpfennigstücke Nickel	20 Gramm
3 Fünfpfennigstücke Kupfer	10 Gramm
2 Fünfpfennigstücke Nickel	5 Gramm
1 Zehnpfennigstück Nickel	4 Gramm
1 Pfennig Kupfer	2 Gramm

## Erklärung einiger beim Kochen vorkommender, nicht allgemein bekannter Ausdrücke und Behandlungsarten

**Abschwitzen** heißt das Rösten von Mehl, Fleisch oder Gemüse in kochender Butter.

**Abziehen** heißt: eine heiße Sauce oder Suppe mit Eigelb vermischen, welches zuvor mit Rahm, Wasser oder Fleischbrühe, je nach dem Bedürfnis der Speise, verrührt wird, dann aber nicht mehr kochen darf.

**Bähen** heißt: das in feine Scheiben geschnittene Brot (oder Weck) auf einem Rost oder im Backofen gelb rösten.

**Bain-marie** (Wasserbad) heißt: Speisen, Saucen, Ragouts etc. in ein halbhohe Gefäß mit kochendem Wasser setzen, um dieselben warm zu halten, ohne dass sie anbrennen oder gerinnen. Ebenso werden Puddinge, nachdem man sie in die Form gefüllt hat, im Backofen gekocht. Auch beim Eindampfen von Früchten und Gemüsen ist das Wasserbad von Wichtigkeit.

**Beize** nennt man den mit Zwiebeln, 1 Lorbeerblatt, 6 Nelken, 10 Pfefferkörnern, einigen Wacholderbeeren aufgekochten und wieder erkalteten Essig, in welchen man Fleisch für kürzere oder längere Zeit legt, um dasselbe darin aufzubewahren oder um den Geschmack zu verbessern. Häufig nimmt man auch rohen Essig mit Gewürzen, Lorbeerblättern und Zwiebeln. N.B. Das Fleisch muss jeden Tag darin umgekehrt werden.

**Blanchieren** ist: Fleisch oder Gemüse auf einige Augenblicke in siedendem Wasser kochen lassen oder in heißes Wasser legen.

**Bouillon** ist Fleischbrühe.

**Braise, à la** (sprich a la Bräs) bereiten, heißt: Speisen, Fleisch und Geflügel zugedeckt langsam gar kochen. Das Fleisch wird hiebei mit den nötigen Zutaten in die Kasserolle getan, zugedeckt, der Deckel mit Teig

oder Papier so verklebt, dass kein Dampf heraus kann und das Gefäß in den Backofen gestellt. Auf diese Art werden die Speisen weich und mürbe.

**Coulis** ist eine durchgeseigte Kraftbrühe von Fleisch, Wurzeln u. dgl.

**Dämpfen** ist: eine Speise fest zugedeckt kochen, sodass der Dampf als Tropfen wieder abfällt und mit einkocht. Je langsamer man dämpft, umso besser wird der Geschmack. Eiserne Deckel dürfen hierbei nur genommen werden, wenn man heiße Asche darauf legt.

**Dressieren** hat den Zweck, dem Fleisch, Braten und Geflügel eine gefällige Form zu geben, und es möglich zu machen, dass die fleischreichen Seiten in der Bratkasserolle richtig aufliegen zum Gelbwerden oder um Kruste zu bekommen. Wenn das Geflügel gerupft und sehr pünktlich ausgenommen ist, wird es behutsam nach allen Seiten hin über eine leichte Flamme, am bequemsten über eine Spiritusflamme, gehalten (das heißt man *flammieren*), dann mit einem reinen Tuch abgewischt, bis die Haut ganz rein ist. Die Füße des zahmen Geflügels übergießt man mit siedendem Wasser, um die Hornhaut abstreifen zu können, die des wilden hängt man über Kohlenfeuer, so gelingt das auch. Das Brustbein drückt man ein, hebt die Brust hervor, schränkt die Flügel, drückt die Schlegel zurück und zwingt solche in eine feste Stellung durch einen hölzernen (bei starkem Geflügel eisernen) Spieß. – Die Dressur der andern Braten ist bei jedem Rezept besonders angegeben.

**Eisen** siehe Glasieren.

**Farce** (sprich Fars) ist Fülle.

**Frikassieren** heißt: Fleisch, Geflügel, Fische in zerlassener Butter hellgelb anlaufen und sodann mit etwas Mehl, Fleischbrühe, Salz, Nelken, Zwiebeln, einem Lorbeerblatt, Zitrone, Muskatblüte, oder statt des Gewürzes mit feinen Kräutern kochen lassen. Wenn das Fleisch fertig ist, wird die Sauce durchgetrieben, mit Eidottern abgezogen und unter beständigem Rühren dicklich gemacht.

**Garnieren** heißt: die angerichtete Speise oder den Rand der Schüssel zierlich mit etwas belegen, mit Grünem, mit verschiedenen Gemüsen, mit Zitrone oder Gelee, oder bei Kuchen und Torten mit Streuzucker, Früchten, Glasuren u.s.w.

**Glace** (spr. Glaß), Gefrorenes oder Guss von Zucker, Saft, Sulz od. dgl.

**Glasieren** heißt: gleichmäßig messerrückendick das Backwerk mit einem Eis überstreichen.

**Grillieren** heißt: auf dem Roste braten.

**Hacken** oder **wiegen** von Fleisch, Gemüse und dergl. geschieht entweder mit Hackmessern, einer Wiege oder mit der sehr zu empfehlenden Hackmaschine.

**Haschee**, gehacktes Fleischwerk, zu Fülle oder nach geschehener Zubereitung als Speise für sich.

**Haselnusskerne** legt man so lange in den heißen Backofen, bis sich die Haut abreiben lässt. Die Kerne dürfen nicht braun werden.

**Jus** (sprich Schüh), Brühe überhaupt, oder insbesondere die Kraftbrühe, die aus gut angebratenem Rindfleisch, Hühnern, Knochen u.s.w. bereitet wird.

**Kachel, Kasserolle** ist ein irdenes, eisernes, kupfernes oder messingenes Gefäß ohne Füße, nach Bedarf mit passendem Deckel, in dem Butter- saucen, Ragout u.s.w. zubereitet werden. Alles kocht sehr schnell darin; Butter oder Schmalz darf in einer Kasserolle von Kupfer oder Messing nicht heiß gemacht, auch nicht Mehl braun geröstet werden, weil sonst die Verzinnung abschmilzt. Noch weniger darf man eine Speise in solchen kalt werden lassen.

**Koch** nennt man die Mehlspeisen, die entweder mit Kohlen oben und unten aufgezogen oder im Bratofen gebacken werden. In den Bratöfen kann man sich auch der echten Porzellangeschirre bedienen, man streut dann nur etwas Salz oder Sand unter dieselben.

**Legieren** heißt: verbinden und ist gleichbedeutend mit Abziehen.

**Mandeln abziehen** geschieht, indem man sie mit siedendem Wasser übergießt, fest zugedeckt kurze Zeit stehen lässt, bis die Haut abgelöst werden kann.

**Marinieren** heißt: Fische, Fleisch, auch Geflügel kalt in Essig und Öl mit Zitronenscheiben und Gewürzen legen. Es muss vor dem Gebrauch einige Stunden stehen.

**Marmelade** ist ein Mus verrührter und mit Zucker dick eingekochter Früchte.

**Panieren** heißt: etwas zuerst in zerlassene Butter oder verrührte Eier eintauchen und dann in Panier- oder Weckmehl umwenden.

**Passieren** heißt: eine Sauce oder Brühe durch einen Seiher oder ein Sieb durchtreiben.

**Sauce** (Beiguss, Brühe, Tunke) ist die flüssige, im Geschmack vollkommen passende Zugabe zu Fleisch oder zu anderen Speisen. Die Geschicklichkeit der Köchin zeigt sich nirgends mehr als in der Auswahl und Zubereitung der Saucen. Es gibt sowohl Fleisch-, Fisch-, Rahm-, Ölsaucen, als auch süße Wein- und Obstsaucen. Was von Fleischsaucen übrig bleibt, ist vorteilhaft bei Suppen und Gemüsen zu verwenden; diese erhalten durch Beimischung einer passenden Sauce einen Wohlgeschmack, der ihnen auf keine andere Weise zu geben ist.

**Schmoren** heißt, wenn man grüne Erbsen, kleine Bohnen oder andere

Gartengewächse, ebenso Fleisch oder Geflügel, mit einem Stück Butter auf schwaches Feuer setzt und in der Kasserolle in dem eigenen Saft gedämpfen lässt.

**Servieren** heißt: aufwarten, bedienen, anbieten oder auch angerichtete Speisen zu Tische geben.

**Spicken.** Das kunstgerechte Spicken ist so leicht nicht und der Vorteil kann nicht schriftlich gelehrt werden. Die besten Spicknadeln sind die messingenen und stählernen mit verzinneten Spalten; die eisernen taugen nicht, weil ihnen die biegsame Federkraft fehlt. Der geräucherte Speck muss fest und zähe sein, man schneidet ihn in dünne Scheiben, diese in feine Streifen, steckt ein Streifchen in die Nadel, zieht es durch das Fleisch, dass beide Enden etwas vorstehen, das nächste daneben, bis die ganze Reihe fertig ist und man mit einer neuen Reihe beginnt.

**Tranchieren** (sprich transchieren), zerschneiden, lernt man nur durch Zusehen und Üben; was sich darüber sagen lässt, möge hier stehen: Regel ist, dass man das Fleisch quer durch die Faser, nicht in der Richtung der Faser, schneidet, da es sonst den Zähnen mehr Arbeit macht. Zum Tranchieren benützt man eine zweizinkige lange Gabel, ein scharfes, langes Tranchiermesser und zu kleineren Stücken ein Tischmesser; stehend wird es leichter gelingen als sitzend, wiewohl es beim Tranchieren am Tische schicklicher ist, wenn man sitzen bleibt. Bei Ochsen-, Schweine-, Kalbsbraten legt man das Fleisch, nachdem es zerschnitten ist, wieder in seiner ursprünglichen Form auf die Platte, es sieht hübscher aus, auch wird der Braten nicht so schnell kalt, als wenn die einzelnen Stücke auseinander gelegt sind.

*Gesottenes Ochsen- oder Rindfleisch.* Es wird quer über die Faser in Scheiben geschnitten, ohne mit dem Messer fest aufzudrücken, was, wenn das Fleisch weich ist, Fasern erzeugt. Die geschnittenen Scheiben werden in schöner Ordnung – jedes Mal fettes und mageres zusammen – auf die Platte gelegt; den Anschnitt serviert man nicht.

*Schinken.* Schwarte und alles, was vom Rauch geschwärzt ist, wie auch Speckschwulsten, entfernt man vorher, ehe der Schinken auf die Platte kommt. Zur Tafel wird er garniert: man schneidet z.B. aus der Schwarte eine Stern- oder Rosenform, und bestreut die Speckseite mit fein geschnittenem Schnittlauch oder gehacktem Dotter, und umbindet die Rohrknochen mit federartig geschnittenen Papier-Manschetten. Mit der linken Hand hält man den Rohrknochen, und mit der rechten schneidet man feine Scheiben; hat man eine Anzahl davon, so legt man das Messer beiseite und ordnet dieselben mit der Gabel auf eine Platte.

*Hammels-, Kalb- und Rehschlegel* schneidet man, beim dicken Ende der unteren Schale beginnend, in etwa  $\frac{1}{2}$  Zentimeter dicke, ziemlich große



Scheiben. Dieselben werden auf eine bereit gehaltene heiße Platte gelegt, mit ein wenig Sauce beträufelt und sofort herumgegeben. Der Rohrknochen wird garniert.

*Hirschschlegel* kommt nicht ganz auf den Tisch; am vorteilhaftesten ist es, wenn man ihn in rohem Zustande zu kleineren Braten zerteilt.

*Kalbsbrust*. Sie ist, wie die Rezepte zeigen, stets ausgebeint, und hat nur noch die Brustknorpeln; diese schneidet man zuerst ab, schneidet das gefüllte Stück in fingerdicke Scheiben, ordnet diese auf der Platte und legt zu den meisten ein Stück Knorpel, welche, wenn sie trefflich weich, das Leckerste an diesem Braten sind. Die Sauce wird besonders gegeben.

*Kalbskopf*. Man schneidet zuerst auf beiden Seiten unter den Augen, an den Backen, als den besten Teilen, der Länge nach zweifingerbreite Streifen ab, die in viereckige Stücke geteilt werden, alles übrige Fleisch ebenso. Die Zunge wird (nachdem sie gehäutelt wurde) gespalten, in kleinere Streifen geschnitten, sodass zu jedem Stück Backenfleisch ein Stückchen Zunge kommt. Mit scharfem Messer durchbricht man die Hirnschale, hebt nun mit dem Löffel das Hirn heraus, legt dasselbe in die Mitte der Platte und ordnet das Übrige rings herum.

*Nierenbraten*. In rohem Zustande muss er zwischen den Rippen durchhackt sein. Als Braten schneidet man die Nieren zuerst aus, zerteilt die Rippen und legt auf jede ein dickes Rädchen Nieren und Fett und serviert heiß.

*Gebratener Hase*. Man trennt die Schlegel vom Ziemer, hackt ihnen die äußersten Enden ab und legt diese beiseite auf einen Teller. Nun schneidet man das Schlegelfleisch in gefällige Stücke, dann löst man den Ziemer vom Rückgrat ab, zerteilt ihn und schneidet nun die einzelnen Rückenwirbel ab, indem man mit dem Messer immer zwischen die Knorpeln einzuschneiden kommt, sonst brächte man den Rückgrat nicht passend auseinander. Die Stücke werden, nachdem sie auf der Platte in Ordnung gereiht sind, mit Sauce überträufelt und angeboten.

Beim *Rehziemer* löst man das Fleisch mit einem sehr scharfen Messer der Länge nach am Rückgrat dicht an demselben und an den Rippen ab, damit kein Fleisch verloren geht; schneidet dann die beiden langen Stücke querüber in Scheiben, setzt sie wieder auf das Rückgrat, wie sie hingehören, und serviert den Rehziemer, als wenn er noch ganz wäre.

*Spanferkel*. Der Kopf wird abgeschnitten, das Ferkel der Länge nach gespalten, die Fülle mit dem Löffel auf die Platte gelegt, sodann der Vorder- und Hinterlauf voneinander getrennt, die Seitenrippen in gefällige Teile geschnitten, nun auch der Kopf gespalten, diese Stücke sodann um die Fülle gereiht, sodass sich jede Person ein Stück Ferkel und einen Löffel voll Fülle nehmen kann.

*Welscher Hahn.* Denselben stellt man mit dem Halse gegen sich und schneidet die ersten Schnitten aus dem gefüllten Kropf, nun den Hals ab, dann die beiden Schenkel und die beiden Flügel. Nun folgen die feinen Seitenschnitten an der Brust (Pfaffenschnitze genannt.) Mit starkem und sicherem Griff hebt man die Achselbeine aus, stößt die Rippen entzwei, und sucht im Allgemeinen auch das Gerippe in möglichst passende Stücke zu teilen.

*Auerhahn.* Gleich dem welschen Hahn.

*Gans.* Man schneidet den Schlegel und Flügel der einen und dann der andern Seite ab, teilt die Schlegel in der Mitte, schneidet aus der Brust feine Seitenschnitten, hebt die Achselbeine aus, schneidet die Rippen ab und zerteilt den Rückgrat.

*Kapaun<sup>1</sup>, Poularde, junger Hahn.* Zuerst schneidet man den Hals ab, an dem sich der Kopf noch befindet, alsdann die beiden Schenkel, die beiden Flügel. Brust und den übrigen Körper teilt man in passende Stücke, bei jungen Hahnen in vier gleiche Teile.

*Schnepfen.* Wie die jungen Hahnen. Aus kostbarem Wildgeflügel sucht man möglichst viele Stückchen zu gewinnen.

*Tauben* schneidet man gleich in vier Teile.

*Fische.* Bei den größeren Fischen, wie beim Salm, Hecht, Karpfen, wird, wenn sie ganz auf den Tisch kommen, mit einem Löffel am Rückgrat der Länge nach heruntergefahren, das Fleisch dann ebenfalls mit dem Löffel nach dem Bauche hin von den Gräten losgelöst, ohne jedoch dieselben zu zerstoßen, und über die Quere in passende Stücke geteilt. Große Fische werden häufig vor dem Kochen gespalten, damit sie besser durchkochen und mehr ausgeben.

**Wasserbad** siehe Bain-marie.

**Wurzelwerk**, ganzes, besteht aus Sellerie, Lauch, Petersilie, je nach Verwendung Spargeln, Blumenkohl, Schwarzwurzeln.

## Verschiedene Vorbereitungen

**Rindschmalz** (Schmelzbutter). Man lässt die Butter leicht verlaufen, stellt sie kalt und sticht sie den nächsten Tag von der Rührmilch oben ab, lässt sie in einer Kasserolle so lange kochen, bis der wenige Satz unten sich gelblich färbt, gießt die Butter in Büchsen oder Steintöpfe und rührt

---

<sup>1</sup> Die verschnittenen Hähne heißen Kapaunen, die verschnittenen Hennen Poularden.