

**Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

**Die Wangeroger Küche**

**Westing, Bernhardine**

**Oldenburg, 1849**

Einleitung.

**urn:nbn:de:gbv:45:1-6612**

## Einleitung.

Da man sich in diesem Buche der gewöhnlichen Sprache, die einem Jeden verständlich ist, und keiner fremdartigen Kunst-Ausdrücke bedient, auch in allen Recepten die Ingredienzien genau benannt und das Verfahren bei denselben so deutlich und ausführlich wie möglich auseinandergesetzt wird, so bedarf es hier keiner weitläufigen Vorbemerkungen; es werden vielmehr nur noch einzelne Notizen und Bemerkungen über die Bereitung verschiedener Kleinigkeiten folgen, denen später im Buche keine Nummer gegönnt worden, die aber, da sie stets als Zuthaten in den verschiedenen Recepten angeführt sind, doppelt berücksichtigt werden müssen.

Scheint beim Lesen der Recepte Dieses oder Jenes anfangs unzuweckmäßig, unvollständig, auffallend, so wird man sich durch die practische Anwendung und Uebung derselben von der Richtigkeit besser überzeugen und vielleicht ein schon gefälltes Urtheil zurück nehmen.

Bei allen Speisen ist auf Gesundheit, Kräftigkeit und Wohlgeschmack besonders Rücksicht genommen.

Wo es sich thun ließ, sind die Recepte, wie dabei angegeben, auf 16 bis 24 Personen berechnet. An einem Tische, wo nur zwei Gerichte gegeben werden, gilt die Portion für 16 Personen, an einer Tafel hingegen, wo noch mehrere Gänge folgen, für 24 Personen. Nach Verhältniß der Personenzahl können die Portionen vergrößert oder selbst bis auf den achten Theil verkleinert werden.

In den Fällen, wo die Personenzahl nicht genannt, sondern nur das Verhältniß der Ingredienzien zu einander angegeben ist, bleibt das Wieviel nach Umständen dem eigenen Ermessen überlassen.

Bei den Suppen ist es nicht nöthig, sich ganz genau an die angegebene Quantität der Ingredienzien zu binden. Man kann z. B. einige Pfund Fleisch mehr oder weniger in die Bouillon nehmen, indeß sind die Bestandtheile zu den Recepten verhältnißmäßig möglichst genau angegeben und ist es deshalb gut, sich in den meisten Fällen buchstäblich danach zu richten.

Man übe sich im Kochen der in den ersten acht Nummern ausführlich beschriebenen Bouillon, Jus, Glace und Kraftbrühen, welche die Grundlage von allen Kraft-Suppen, Saucen und Ragouts bilden und worauf die folgenden Recepte über Suppen, Saucen und Ragouts stets wieder zurückweisen.

Wenn man selbst thätig beim Kochen ist, kann man durch Erfahrung, Nachdenken und Aufmerksamkeit so Manches, was sonst in der Küche nicht beachtet wird, vorzugsweise zu den verschiedenen Bouillons benutzen, dieselbe dadurch noch kräftigen und verbessern, dabei selbst mehr für Gesundheit und Wohlgeschmack sorgen und außerdem manche bedeutende Ersparnisse herbeiführen.

Wer es sich zur Pflicht macht, täglich auch nur einige Blätter in diesem Buche gern und mit Interesse zu lesen, wird recht bald damit bekannt werden und dahin kommen, auch ohne practische Behandlung derselben die Bestellung der Tafel zu bestimmen und durch eine wachsame Beobachtung und einen guten Rath das Gelingen einer Mahlzeit zu bewirken; auch genau bestimmen lernen, wie und was für Ingredienzien zu diesen oder jenen Gerichten erforderlich sind, und bei Zeiten die Vorräthe, so wie diejenigen Sachen, welche für den täglichen Gebrauch nothwendig, herbeischaffen lassen. Hat man sich auch nur auf diese Weise die Einsicht vom Küchen-Wesen verschafft, so ist man weniger abhängig von Untergebenen und kann mit Bestimmtheit sagen: so wünsche ich es, so muß es sein; auch nehmen die in unserm Dienste Stehenden gern einen guten Rath an, da sie, bei oft mühevollen und vielen Arbeiten nicht immer so aufmerksam sind und sein können, und nicht Alle von Jugend an durch ihre Verhältnisse an Nachdenken gewöhnt sind. Will man sich eine gründliche Kenntniß im Kochen erwerben, ist man selbst practisch geworden, so wird man recht bald dahin gelangen, diese Recepte noch um Manches verbessern zu können; der leere Raum, welcher in diesem Buche an den Seiten geblieben, wird zu etwaigen Notizen in dieser Hinsicht dienen können.

Ueber das Schlachten, Ausnehmen, Aufbiegen und Formen des Geflügels, so wie über das Abziehen des Hasens u. s. w. wird ein Jeder bei Benutzung dieses Buches schon unterrichtet sein und seine eigenen Manieren haben, oder diese Behandlung aus andern Büchern deutlich

ersehen können. Aus demselben Grunde werden hier auch keine besonderen Vorschriften über Kochgeschirr und Kücheneinrichtungen angegeben.

Alles Fleisch vom Schlachtvieh, als Rind, Kalb, Hammel und Schwein, ist zarter und saftiger, wenn es 3, 4 bis 5 Tage, je nach der Temperatur, vor dem Gebrauche an einem kühlen, luftigen Ort gehangen hat; dies nennt man, wie oft in den Recepten angeführt, **alt geschlachtet**. Beim Rindvieh ist ganz vorzüglich zu beachten, daß dasselbe, vor Allem im Sommer, nach langen Märschen und Transporten nicht gleich, noch erhist, geschlachtet werde. Man muß das Vieh noch wenigstens 4 bis 5 Tage vor dem Schlachten ruhig auf dem Stalle füttern, sonst bleibt das Fleisch zähe, hält sich nicht und geht bald in Fäulniß über. Gleich nach dem Schlachten muß das Fleisch an einem kühlen, luftigen Orte aufgehangen werden; im Eiskeller erhält es sich wohl 8 Tage gut, doch darf man es nicht gleich, nachdem es geschlachtet, in denselben bringen, sondern es muß zuvor schon 1 bis 2 Tage an einem kühlen, luftigen Orte gehangen haben, sonst wird es im Kochen und Braten hart und zähe.

Die Fleischstücke, welche man **à la braise** gar macht, müssen, wie in den Recepten später angegeben, immer sehr kurz in der Brühe gehalten und wo möglich mit vielem Fette langsam gedünstet werden; sie werden dadurch zarter und bleiben saftiger. Fleißiges Begießen, gelinde Hitze, nicht zu langes Dünsten sind Haupterfordernisse.

**Von einer Seite kochen.** Kocht eine Fleisch-Suppe oder Ragout-Sauce zu stark, so zieht man den Topf oder Casseroll etwas zurück, stellt diese nur nahe an's Feuer, damit sie gelinde von einer Seite kocht und Schaum und Fett sich nach der andern Seite hin ziehen. Man nimmt Schaum und Fett stets sorgfältig ab, da durch langsames Kochen und öfteres Abflößen des Fettes und des Schaumes die Brühe ein klares Ansehen erhält und auch weniger von ihrer Kraft verliert. Das etwaige Fleisch darin wird durch gelindes Kochen saftiger und zarter.

**Das abgeseßte Suppenfett** kocht man so lange auf gelindem Feuer ein, bis alle Feuchtigkeit darunter verschwunden ist, und gießt es, wenn es sich ein wenig geseht, recht klar und behutsam in ein dazu bestimmtes Gefäß. Demnächst vermischt man es mit Butter und Schmalz und verwendet es zum Backen.

Können die **Seefische** in frischem gesalznen Seewasser gekocht werden, so gewinnen sie sehr an Geschmack.

**Die kalte Butter** frisch und ungeschmolzen in ihrem natürlichen Zustande, welche vorzüglich bei den Gemüsen so häufig erwähnt wird, giebt denselben einen frischen angenehmen Geschmack und darf, wo möglich, an dem Gemüse niemals fehlen. Man kann die angegebene

Quantität der Butter nach Belieben verringern, da Manchem die fetten Speisen nicht zusagen. Die Saucen, Obst- und Wasser-Suppen werden durch einen Zusatz von kalter Butter gebundener und dabei milder von Geschmack.

**Die Klöße** werden, wie später oft in den Recepten angeführt, mit 1 oder 2 silbernen Löffeln geformt, oder man wählt hierzu auch eine, wie hieneben abgebildete Blechform, taucht dieselbe in die kochende Bouillon, sticht damit von der Masse ab und läßt die Klöße in die Suppe gleiten.



Bei einigen Klößen, den Gries- und Kartoffel-Klößen, sind einige Versehen vorgefallen, welche bei den Druckfehlern verbessert worden.

Das Recept, Kalbfleisch- Carbonade in Blätterteig, ist aus Versehen nur halb eingetragen worden und ist der Nachsatz gleichfalls unter den Druckfehlern aufzusuchen.

**Die Milch** bringe man stets sehr rasch in's Kochen, denn durch langsames Kochen erzeugt dieselbe Säure und wird der Gesundheit nachtheilig. Zu dem Reiskrei, den Reis-, Sago- und Gries-Suppen, so wie zur Chokolade nehme man vorzugsweise frisch-gemolkene Milch.

**Der einzukochenden Früchte und Obstsaften** sind sehr wenige hier angeführt und zwar nur diejenigen, welche während der Badezeit, in den Monaten Juli und August, auf der Insel Wangeroge einzigermaßen zu bekommen sind und bereitet werden.

Die Saucen und Crème's, welche mit Eiern und Weißwein gemischt werden, erhalten oft im Kochen durch den Wein eine graue Farbe, deshalb vermeide man den Graves-Wein und wähle statt dessen eine gute Sorte Weißwein, als Rheinwein, Franzwein, Haut-Barsac u. s. w.

**Sardellen-Butter.** Die Sardellen werden in kaltem Wasser etwas abgospült, von den Gräten befreit und auf eine Serviette gelegt. Sind sie gut abgetrocknet, hackt man sie mit der Butter recht fein, streicht die Masse durch ein Haarsieb und fährt so lange damit fort, bis alles durchgerieben ist. Diese Butter bewahrt man in kleinen Krufen, legt Papier darauf und streut einen Finger dick Salz darüber, jedoch darf die Krufe nicht zugebunden werden. Die Butter kann man 3—6 Monate an einem kühlen Orte aufbewahren; man verwendet sie zu Saucen, Ragouts, Fricassée's und Salat, auch schmeckt sie vortrefflich zum Frühstück, auf geröstetes Brod gestrichen. In kleinen Haushaltungen macht man die Sardellen-Butter nicht vorräthig; will man sie gebrauchen, so hackt man 1, 2 oder 3 Sardellen mit etwas Butter. Ohne Butter dürfen die Sardellen niemals gehackt werden, weil sie dann einen thranigen Geschmack annehmen. Man nimmt zu 1½ A Sardellen 1 A frische Butter.

**Krebsbutter.** Die Schalen und Scheeren von circa 100 gekochten Krebsen werden in einem großen Mörser gestoßen und mit 2 bis 3 A der besten frischen, vom Salze befreiten Butter, in einer gut verzinneten Casserolle auf schwachem Feuer  $\frac{1}{2}$  Stunde gedünstet, dann durch eine saubere Serviette gegeben und vorsichtig in einen oder mehrere kleine Töpfe abgegossen, damit die etwaigen wässerigen Theile zurückbleiben, wodurch die Butter verdorben wird. Auf die kalt gewordene Butter legt man ein in kaltes Wasser getauchtes Papier, streut einen Finger dick Salz darüber, deckt den Topf nicht zu, und bewahrt sie an einem kühlen, luftigen Orte auf. Diese Krebsbutter erhält sich 3 bis 4 Monate frisch.

Die zurückgebliebenen Krebschalen stellt man mit einer Kanne Wasser noch einmal auf's Feuer, kocht sie damit eine Stunde, nimmt die Butter, die sich gesammelt, ab, und benutzt die Bouillon zur Suppe.

**Abgeklärte Butter oder Schmelzbutter.** Man thut wohl, dieselbe im Monat Juni zu schmelzen; giebt die gute frische Butter in einen großen eisernen Topf, läßt sie über gelindem Feuer zergehen, zieht, wenn sie anfängt zu kochen, den Topf ein wenig auf die Seite und läßt die Butter nur sehr langsam von einer Seite kochen, bis alle Feuchtigkeit und Schaum verköcht sind; nimmt jedoch den Schaum nicht ab, weil derselbe sich durch langsames, langes Kochen nach unten zieht und mit dem Salze an den Boden setzt, auch die Butter unberührt klarer kocht. Wenn man das Kochen der Butter nicht mehr hört, so hat das Salz sich fest an den Boden gesetzt, die Butter ist hell, klar und hat den gewünschten Grad erreicht, wozu 2 bis 3 Stunden erforderlich sind, denn eine recht langsame Behandlung macht die Butter reiner, weißer und haltbarer. Man gießt die Butter behutsam, so daß nicht das Geringste vom Bodensatz dazu kommt, in Töpfe, legt ein Papier darauf, streut einen Finger dick Salz darüber und bewahrt die Töpfe, nicht zugedeckt, an einem kühlen Orte auf. Diese Butter ist ganz vorzüglich zu Kuchen, Bäckereien und beim Kochen an Gemüse.

**Backfett.** Von der oben genannten, abgeklärten Butter giebt man in einen eisernen Topf, einen nicht völlig so großen Theil frisches Schweineschmalz nebst noch einem kleineren Theil Suppenfett, oder in Ermangelung desselben, sehr wenig frisch ausgebratenes Rinder-Nierenfett, weil das Suppen- oder Rinder-Nierenfett mehr oder weniger das Anziehen des Fettes in die Kuchen verhindert; dieserhalb giebt man auch wohl ein Stückchen trockenen Ingwer beim Backen in das Fett. Ist das Backfett nicht gut gereinigt und abgeklärt, giebt man zu wenig in die Casserolle, so daß das Gebäckene nicht gehörig darin schwimmen kann und den Boden berührt, oder legt man zur Zeit zu viel Teig hinein, so schäumt und steigt

das Fett, das Gebackene zieht dasselbe zu sehr an und wird schlecht. Im Anfange wird das Gebackene besser, weil das Fett dann mehr Kraft hat, als wenn schon länger darin gebacken, man giebt daher, wie bei N<sup>o</sup> 453 angegeben, von Zeit zu Zeit Fett nach und verföhrt damit weiter wie dort gesagt.

**Geschwisttes Mehl.** Man läßt die Butter schmelzen, giebt soviel Mehl dazu, als diese bequem aufnimmt und das Ganze einem etwas dicken Brei gleicht, läßt das Mehl bei fortwährendem Röhren ungefähr 3 bis 4 Minuten schwizen und röhrt es mit warmer Brühe oder Wasser, je nachdem es gebraucht wird, klar. Dies Mehl wird, wie in den Recepten angegeben, zu weißen und braunen Ragouts, Suppen u. s. w. verwendet.

**Klar Kochen.** Läßt man das geschwistte Mehl, wie später oft in den Recepten angeführt, mit Bouillon zu Suppen, vorzüglich aber zu Saucen und Ragouts, 1, 2 bis 3 Stunden gelinde kochen, so erhält die Brühe dadurch etwas Geléeartiges, ein klares, glattes Ansehen und einen feinen und milden Geschmack.

**Braunes Mehl** ist hier gar nicht angegeben, da es der Gesundheit schädlich und sich, trotz langen Kochens nicht so milde, klar und feimig auflöst, als das weiß-geschwistte Mehl; kann man die Suppen und Saucen nicht durch Fleischkraft, Jus und etwas Soya bräunen, so giebt das braune gebrannte Mehl doch nur wenig Farbe.

**Der braune gebrannte Zucker** wird zum Färben hier niemals angewendet.

**Gebackene Petersilie.** Man sucht die ansehnlichsten Zweige von krauser Petersilie aus, wäscht und trocknet dieselben, läßt sie einige Minuten in Backfett kochen und nimmt sie, wenn sie recht froß geworden, aus dem Fette. Man garnirt, wie in den Recepten angegeben, die Speisen damit.

**Ein Bouquet Kräuter** zur Suppe. Man nimmt Petersiliengrün, Esdragon, 1 Lorbeerblatt, Pimpinelle, einige junge Chalotten, einige Blätter-Sellerie, bindet dies mit einem saubern, dazu bestimmten Bande zusammen und kocht dies Bouquet eine Viertelstunde bis eine halbe Stunde vor dem Anrichten in der Suppe, worauf man es wieder herausnimmt; die Kräuter verlieren durch langes Kochen an Frische des Geschmacks. Will man von der Suppe bis zum nächsten Tage aufbewahren, so nimmt man diese erst davon, weil sie durch die Kräuter leicht säuert. Zum Gebrauch bei Ragouts fügt man dem Kräuter-Bouquet auch noch Thymian und Majoran bei und läßt den Sellerie weg.

**Schinken-Gelée.** Hat man einen Schinken, wie in N<sup>o</sup> 267 gesagt, gekocht, so flößt man das Fett sorgfältig von der Brühe und

kocht dieselbe in einem nicht zugedeckten Topfe auf starkem Feuer zu einer kurzen Brühe ein, so daß sie wenigstens auf ein Viertel verkocht. Diese Schinken-Gelée hält sich, an einem kühlen, luftigen Orte aufbewahrt, wenigstens 3 bis 4 Wochen und wird, wie bei den Recepten angegeben, verwendet.

**Klare.** Von  $\frac{1}{2}$  A Mehl, 4 Eidottern, 2 ganzen Eiern, 2 Löffelvoll Provence-Öel und Bier rührt man eine Klare an, welche einer dick angerührten Pfannekuchen-Masse gleicht, läßt dieselbe an einem warmen Orte ein wenig aufgehen, taucht die im Backfett gar zu machenden Sachen hinein, so daß sich die Klare einen Strohhalm dick herum setzt und backt sie nun in Backfett hellbraun. Die Klare darf jedoch nicht zu dünn angerührt sein, da sie sich sonst nicht gehörig um die zu backenden Gegenstände setzt.

**Trockener Gest** ist der zuverlässigste; man nimmt ihn so frisch wie möglich und rechnet gewöhnlich auf 1 A Mehl 2 bis  $2\frac{1}{2}$  Loth. 5 bis 10 Minuten vor dem Anrichten eines Teigs zerpfückt man den Gest, giebt auf einige Loth desselben einen Löffelvoll lauwarmer Milch und einen Löffelvoll Zucker, rührt ihn ein wenig und läßt ihn ferner auflösen, oder man streut auf den trockenen Gest 1 bis 2 Löffelvoll gestoßenen Zucker, arbeitet ihn mit einer Gabel tüchtig durch und stellt ihn ein wenig warm, wo er sich dann in einigen Minuten schnell auflöst. Im Uebrigen verfährt man damit, wie in den Recepten angegeben. Will man den Gest einige Tage aufbewahren, so darf man ihn nicht in die Nähe von Brod und Milch stellen, wodurch er seine Kraft verliert, sondern legt ihn an einen kühlen, luftigen Ort.

**Eischnee.** Das Eiweiß von frischen Eiern ist am Besten, jedoch schadet es nicht, wenn das Eiweiß bereits gesammelt, schon 1 bis 2 Tage an einem kühlen Orte aufbewahrt gestanden. Man schlägt dasselbe unaufhörlich, rasch und kräftig mit einer Drath-Ruthe, bis es eine feste, stehende Schaummasse bildet. Um den Schaum schneller zu bekommen, giebt man wohl einige Tropfen Citronensaft dazu und stellt sich beim Schlagen an einen kühlen Ort. Der Schaum darf nicht lange stehen, sondern muß gleich seine Bestimmung erreichen. Eiweiß, Eischnee und Gelatine vertragen sich nie zusammen, wenn sie warm mit einander vermischt werden; deshalb darf man Eischnee nicht früher an die Masse, worin schon Gelatine ist, geben, als dieselbe kalt geworden; im andern Falle wird das Gericht dünn und wässerig und die Speise ganz und gar verdorben.

**Gelatine.** Die Gelatine ist häufig als Gallertstoff bei den Gallert bedürftenden Recepten angeführt; wenn sie gut ist, liefert dieselbe fast eben so viel Gallert als die Hausenblase und ist höchstens nur ein



Drittheil so theuer. Man kann dieselbe, da sie nun bekannter geworden, fast in allen Läden bekommen. Um sie aufzulösen, gießt man, wie oft in den Recepten gesagt, auf 2 Loth Gelatine eine Tasse kaltes Wasser und stellt sie damit an einen warmen Ort, oder man löst sie durch gelindes Kochen auf, gießt sie durch ein feines Haarsieb und mischt sie dann zu der Consistence bedürfenden Masse.

**Hausenblase.** Die Hausenblase ist noch feiner für die Zunge und enthält etwas mehr Gallertstoff als die Gelatine; sie wird wie diese aufgelöst, doch pflückt oder schneidet man sie zuvor in Stücke. Die Hausenblase, welche man in Blättern bekommt und wenn man sie vor's Licht hält, einen perlmutterartigen, bläulichen Schimmer hat, ist die Beste.

**Getrocknete Champignons.** Die Champignons werden, nachdem sie abgewaschen, eine Stunde in wenigem Wasser gekocht, auf einen Durchschlag gegeben und in feine Streifen geschnitten, worauf man sie, je nach der Art der Vorschriften, mit oder ohne Brühe zu Saucen, Kräuter-Omeletts u. s. w. verwendet.

**Getrocknete Trüffel** werden 4 bis 6 Stunden an einem warmen Ort in Rothwein gelinde geweicht und leise gar gekocht. Der Wein, welcher den Geschmack der Trüffel gewonnen, wird gleichfalls mit zu den Saucen verwendet.

**Kastanien oder Maronen.** Man nimmt, wie beim Pudding N<sup>o</sup> 474 gesagt, die beste Sorte Kastanien, macht oben an der Spitze einen Kreuzeinschnitt, dreht sie in einem Caffee-Brenner, auf raschem Feuer, 8 bis 12 Minuten, richtet sie in ihrer Schale auf einer mit einer Serviette bedeckten Schüssel an und giebt sie warm mit frischer kalter Butter und gestoßenem Zucker zum Desert, oder Abends zum Thee.

Auch stellt man die Kastanien mit kaltem Wasser zu Feuer, kocht sie gelinde, befreit sie, wenn sie gar sind, von der äußern und zweiten Schale, schwenkt sie, noch warm, mit ein wenig kalter Butter und garnirt das Gemüse damit.

**Zucker zu läutern.** Man schlägt 6 bis 8 P<sup>o</sup> Zucker in Stücke, gießt 2 Kannen Wasser darauf und setzt dies in einer großen verzinnnten Casserolle auf's Feuer. Ist dies ein wenig erwärmt, giebt man 4 geschlagene Eiweiß dazu, schlägt es, auf dem Feuer, so lange mit einer Ruthe, bis es kocht, nimmt den Zucker vom Feuer, flößt den darauf befindlichen Schaum ab, bewahrt den geklärten Zucker in irdenen oder Porcellan-Gefäßen auf und benützt ihn an Suppen, Saucen, Getränken u. s. w.

**Dragon-Essig.** Im Juni pflückt man die saubern Dragon-Blätter von den Stielen, giebt sie nebst kleinen Chalotten, etwas Nelken, Pfefferkörnern und einigen Lorbeerblättern in Weinflaschen, die eine mög-

lichst große Halsöffnung haben, füllt die Flaschen mit dem besten, schärfsten Bordeaux-Essig und stellt sie, fest zugedekkt, einige Wochen an einen warmen Ort oder in die Sonne; demnächst wird der Essig klar abgegossen und in fest verschlossenen Flaschen bis zum Gebrauch aufbewahrt.

**Eier-Abbrühen.** Erst beim Anrichten der Saucen und Suppen, wenn dieselben kochend heiß sind, giebt man zu den Eidottern einen oder einige Löffelvoll kaltes Wasser und eine Messerspiße Mehl, schlägt dies tüchtig mit einander, füllt zuerst, unter fortwährendem Rühren, einige Löffelvoll kochende Brühe dazu und giebt dann die gerührten Eier zu der heißen Masse, womit dieselbe weder kochen noch lange stehen darf, da die Eier sich sonst leicht in der Brühe absondern.

**Luftspeck.** Man reibt eine gute, frische Seite Speck an beiden Seiten so stark wie möglich mit Salz und Salpeter ein, läßt sie damit 8 bis 10 Tage liegen und legt dieselbe dann auf einen etwas schräg gestellten Tisch, so daß die Feuchtigkeit abtropfen kann, deckt ein Brett darüber und beschwert dasselbe ein wenig, damit der Speck zugleich gepreßt und dadurch dichter wird. Ist der Speck nach 2 bis 3 Wochen gehörig vom Salze durchzogen, so hängt man ihn bis zum Gebrauche an einem trockenen, luftigen Orte auf.

**Der nicht zu stark geräucherte Speck,** welcher weiß von Farbe und frisch von Geschmack ist, kann immer statt des Luftspecks gebraucht werden.

Die zu jedem Recepte gehörenden Bestandtheile sind hier im Buche deshalb an der Seite besonders angegeben, damit man, wenn man ein Gericht bereiten will, schnell übersehen kann, wieviel und was man gebraucht. Man mißt und wiegt frühzeitig die Ingredienzien ab, liest darauf die Behandlung und schreitet dann zur Bereitung. Stehen die Ingredienzien nicht hinter einander aufgezählt, sondern sind zerstreut im Recepte angegeben, so vergißt eine angehende Köchin bei dem öftern Durchlesen desselben zu leicht einen Theil der Zuthaten; außerdem raubt das so häufige Ueberlesen viel Zeit. Nur in einzelnen Fällen, wo der Seiten-Raum es nicht erlaubte, sind einige Ingredienzien im Recepte selbst angegeben.

In diesem Buche gilt kein anderes Gewicht, als das allgemein bekannte, kölnische Pfund und Loth.

Als Maas hat man sich der Selternser Brunnenkruke bedient, weil diese doch einem Jeden bekannt. — Eine Kanne ist gleich dem Maasse einer Selternser Brunnenkruke.

Die hier im Buche angewendeten Abkürzungen sind folgende:

Pfund	=	℔
Loth	=	℥.
Kanne	=	℔.
Knolle	=	℔.
Körner	=	℔.
Suppenteller	=	Suppent.
Eheelöffel	=	Ehlöff.
Löffel	=	℔.
Stange oder Stück	=	St.
Tasse	=	T.
Flasche	=	℔.

Unter den Druckfehlern, die hinten im Buche aufzusuchen, sind hier weniger die gewöhnlichen kleineren Druckfehler verstanden, sondern mehr einzelne Versehen angeführt, wodurch in verschiedenen Recepten das richtige Verhältniß der Ingredienzien zu einander verfehlt worden, oder Dieses oder Jenes Sinn entstellend hervortreten möchte; deshalb wird die forschende Leserin freundlichst ersucht, sich mit denselben zeitig bekannt zu machen.

langsam fortkochen, gießt es durch ein Sieb, nimmt das Fett rein ab, und stellt diese Jus, die sich mehrere Tage hält, zum Gebrauch zurück.

Das Fleisch kocht man dann noch einige Stunden mit Wasser aus und benützt diese Bouillon zu Suppen.

### 6. Glace.

$\frac{1}{2}$  R. Jus.  
 $\frac{1}{2}$  R. kräftige  
Bouillon.

Man nimmt die Jus und die Bouillon, wovon das Fett entfernt ist und worin wenig Kräuter und sehr wenig Salz gekocht sind, kocht dieses so lange auf raschem Feuer, bis es zur Hälfte verdampft ist, nimmt während des Kochens den Schaum ab und läßt es zuletzt langsam fortkochen, bis es einem dünnen Syrop gleicht. Dann ist die Glace zum Glaciren der Fleisch- und Fischspeisen gut, und hält sich mehrere Tage.

## Kraftbrühe zu Saucen und Ragouts.

### 7. Weiße Ragout=Sauce für 16 bis 24 Personen.

$\frac{3}{4}$  R. Mehl.  
2 R. Bouillon  
N<sup>o</sup> 1.

Nachdem wohlschmeckende Butter in einer Casserolle geschmolzen, giebt man so viel Mehl dazu, als dieselbe aufnimmt, läßt dies unter fortwährendem Rühren auf raschem Feuer fünf Minuten kochen, giebt dann die Bouillon unter beständigem Rühren nach und nach dazu und läßt diese Sauce 2 bis 3 Stunden langsam von einer Seite kochen. Durch das lange Kochen wird die Sauce nicht dicker, aber sehr klar und angenehm von Geschmack. Will man diese Sauce nicht gleich gebrauchen, so hält sie sich auch mehrere Tage, und kann man dieselbe dann nach Belieben verwenden.