

Jüdische Küche und Essgewohnheiten in Deutschland vor dem Holocaust

Informationen, Beiträge
und einige Rezepte
zusammengetragen von W.D. Grün

Inhalt

Einführung	3
Widmung des Verlegers Samuel Fischer (1859-1934) in einem Kochbuch	11
Israelitische Küche von Rudolf Zäch, Küchenmeister	13
Die Einrichtungen einer rituell geführten jüdischen Küche von Rudolf Zäch, Küchenmeister	16
Vorbereitungen in der Küche zum Osterfest Rudolf Zäch, Küchenmeister	17
Die jüdischen Gerichte, ihre Entstehung und Symbolik	19
Aus Urgroßmutter's Kochbuch (Nach einem handschriftlichen Original)	24
Aus dem Kochbuch der Bertha Heyden	28
Aus dem Universal-Kochbuch der Elisabeth Stöckel	42
Aus dem Augusta-Kochbuch von Dorothea Hohenstein	46
Israelitische Spezial-Kochrezepte von Rudolf Zäch	50
Jüdische Rezepte aus Mitteleuropa, wie sie in den USA überliefert sind	59
Aus dem Kochbuch der Henny van Cleef	78
Erinnerungen von Werner Jacob, Lenhausen	85
Die Geschichte vom Schabbesbäckerofen von Peter Schmitz, Lahnstein	86
Ein Zufallsfund	88
Werbeanzeigen aus jüdischen Kochbüchern	92
Bibliographie jüdischer Kochbücher	99
Ergänzende Literatur	110

Einführung

Mitte der 1990er Jahre wurde ich als Archivar der Gemeinde Finnentrop mit der Aufgabe betraut, für das „Historische Handbuch der Jüdischen Gemeinschaften in Westfalen und Lippe“ einen Ortsartikel zur Synagogengemeinde Lenhausen zu schreiben. Die Beschäftigung mit diesem Themenkomplex regte mich auch zur Frage nach einzelnen Aspekten an. Dabei fiel mir auf, wie wenig über das Alltagsleben dieser Bevölkerungsgruppe aus der Zeit bis zum Holocaust überliefert ist. So entstand der Wunsch einen anderen Zugang zur Kultur dieser Menschen und damit zu einem Teil der hiesigen Lokalgeschichte zu schaffen und da zu dieser Zeit für den „Tag des offenen Denkmals“ in der Gemeinde Finnentrop als Begleitmaterial Faltblätter mit Kochrezepten erarbeitet wurden, lag es nahe, auch an ein Faltblatt mit jüdischen Kochrezepten zu denken.

Die Suche nach regionaltypischen jüdischen Rezepten gestaltete sich dann allerdings weit schwieriger als gedacht. Zeitzeugen, die dazu Auskunft geben konnten, gab es nicht mehr, moderne jüdische Kochbücher entstammten ganz offensichtlich einem anderen Kulturkreis, denn die Rezepte aus den aktuellen jüdischen Kochbüchern sind, wie sich auch an den Zutaten erkennen lässt, weitestgehend ost- und südosteuropäischen oder orientalischen Ursprungs und haben wenig mit dem zu tun, was bei den hier ansässigen Familien jüdischen Glaubens alltäglich oder an Feiertagen auf den Tisch kam. Eine Anfrage bei der jüdischen Gemeinde in Dortmund brachte auch nur den Hinweis auf moderne jüdische Kochbücher. Also scheint auch da der Bezug zu den hiesigen Wurzeln auf diesem Gebiet verloren gegangen. Wenn schon regionale Rezepte nicht auffindbar waren, dann wollte ich wenigstens die offensichtlich weitgehend untergegangene jüdische Küche in Deutschland vor dem Holocaust darstellen. Eines der außerordentlich seltenen originalen alten (oder nachgedruckten) jüdischen Kochbücher war mir zunächst nicht zugänglich. Deshalb habe ich vorwiegend auf die Kapitel über die jüdische Küche zurückgegriffen, die ich in einigen „normalen“ Kochbüchern aus jener Zeit gefunden habe. Auch auf eine Zusammenstellung aus den USA wurde zurückgegriffen, bei der davon ausgegangen werden konnte, dass dort Familienrezepte von Auswanderern aus Deutschland Eingang gefunden hatten. Das ist auch der Grund, warum die Texte der Zusammenstellung so wenig auf originäre jüdische Kochbücher Bezug nehmen. So entstand das folgende, sicher nicht repräsentative Sammelsurium. Der Versuch einer Veröffentlichung dieser Zusammenstellung scheiterte, weil sich niemand fand, der daran Interesse hatte und so blieben die Ausarbeitungen zunächst einmal über mehrere Jahre liegen.

In neuerer Zeit konnte ich durch glückliche Zufälle allerdings einige der seltenen Kochbücher im Original oder als Nachdruck erwerben, zudem sind inzwischen einige der alten jüdischen Kochbücher aus dem Internet herunterzuladen. Deren Auswertung und eine sinnvolle Zusammenstellung von Rezepten hätten allerdings viel Aufwand erfordert. Doch auch die bis dahin erarbeitete Zusammenstellung dürfte ihren Reiz haben und stellt vielleicht eine Anregung zu weiterer Beschäftigung mit diesem appetitlichen Thema dar. Da die Quellen selbst unverändert bleiben sollten, kommt es zu einigen Wiederholungen von Rezepten. Lediglich meine eigene Einführung und die Bibliographien habe ich überarbeitet. Da auch jetzt noch keine Hoffnung auf eine gedruckte Fassung besteht, wurden die Texte in der vorliegenden Form ins Internet gestellt.

Das Sprichwort sagt, dass Essen und Trinken Leib und Seele beisammenhalte, und so ist das Zubereiten der Speisen, das man, selbst, wenn es nicht durch Einwirkung von Hitze geschieht, als „Kochen“ bezeichnet, eine der elementarsten Formen der Kultur bei Menschen. Die Küche eines Volkes spiegelt auch etwas von dessen Geschichte. Wo kann das deutlicher werden als bei der Küche der jüdischen Bevölkerung, die einerseits strenge Speisegesetze kennt und deren Geschichte ständig zwischen Ausgrenzung, Assimilation und Verfolgung pendelte.

Die jüdischen Speisegesetze finden sich in der Thora, bei Christen als Pentateuch oder als die fünf Bücher Mose bekannt. Danach sind viele Tiere für gläubige Juden nicht zum Verzehr zugelassen und Fleisch- und Milchprodukte dürfen nicht zusammen genossen werden. Daneben gibt es auch noch „parve“, d.h. neutrale Lebensmittel, die zu „milchig“ oder „fleischig“ gegessen werden können. Wer sich umfassender über die jüdische Küche und ihre Regeln informieren möchte, dem sei außer den in der nachfolgenden Zusammenstellung enthaltenen Texten von Rudolf Zäch über die Israelitische Küche und ihre Ausstattung empfohlen, sich in eines der Kochbücher der Schweizerin Salcia Landmann (1911-2002) zu vertiefen, weil er darin nicht nur viele Rezepte findet, sondern auch sehr vieles über die kulturellen Hintergründe erfährt.

Bei dieser Gelegenheit sei daran erinnert, dass es auch bei der christlichen Bevölkerung Speiseregeln gab. Es fällt allerdings nicht auf, dass in sehr vielen alten deutschen Kochbüchern eine eigene Abteilung „Fastenspeisen“ enthalten ist. An Schlankheit oder Fitness hat damals allerdings niemand gedacht sondern an die katholischen Fastenzeiten. Trotzdem spricht da niemand von einem „katholischen Kochbuch“, oder von „katholischen Gerichten“.

Vor dem 19. Jahrhundert war die Alltagskost der meisten Menschen in Mitteleuropa, gleich welchen Glaubens, nicht sehr abwechslungsreich. Sie bestand viel aus Mus, d.h. mit Wasser oder Milch zu Brei verkochtem Getreide. Übrig geblieben sind davon in unserer Küche z.B. noch der Grießbrei oder in England der Porridge, ein Haferbrei, oder in Russland das Kascha, ein Buchweizenbrei. Auch einige heute noch als Eintopf bekannte dicke Suppen entstammen noch dieser Tradition, wie die aus haltbaren Hülsenfrüchten bereiteten Linsen- und Erbsensuppe oder die Bündner Gerstensuppe aus der Schweiz. Die Kartoffel begann gerade erst an Bedeutung zu gewinnen.

Kochbücher brauchte man damals vorwiegend für die feinere Küche, d.h. für höfische oder großbürgerliche Haushalte, wo die Zutaten vielfältiger waren. Abgesehen davon, wer konnte schon lesen? ... und sie kosteten ein Vermögen. Erst um die Mitte des 19. Jahrhunderts brachte der wirtschaftliche und soziale Wandel auch andere Ernährungsgewohnheiten mit sich. Die Verkehrserschließung durch die Eisenbahn sorgte für eine preiswertere Verbreitung von Nahrungsmitteln und minderte den Zwang zur Selbstversorgung.

Fortschritte in der Drucktechnik machten dann auch Bücher billiger. Nun kam eine neue Art des Kochbuches auf, eines mit sozialreformerischem Hintergrund, wie das berühmte der Pfarrerstochter Henriette Davidis oder das der heute weitgehend vergessenen Lina Morgenstern (1830-1909). Sie, die übrigens einer jüdischen Familie entstammte, war die Begründerin der Volksküchen in Berlin, was ihr den liebevoll gemeinten Beinamen „Suppenlina“ eintrug. Als solche bezeichnete jüdische Rezepte finden sich übrigens nicht in ihren Kochbüchern. Trotzdem wurde ihr Name in ihrem weit verbreiteten und beliebten „Universalkochbuch ab der 11. Auflage unter dem Einfluss des Nazi-Regims getilgt und durch den des Bearbeiters der 10. Auflage, des Küchenmeisters M. Richter, ersetzt.

Gedruckte jüdische Kochbücher entstanden erst verhältnismäßig spät. Joseph Stolz (1777-1842) veröffentlichte, „selbst katholischer Konfession, 1815 bei C. F. Müller in Karlsruhe sein Kochbuch für Israeliten oder praktische Anweisung, wie man nach den jüdischen Religions-Grundsätzen alle Gattungen der feinsten Speisen kauscher bereitet. Stets bemüht, sich in seinem Fach zu vervollkommen, habe er in die Kochkunst der ‚gebildetsten hiesigen Israeliten‘ Einblick genommen und diese verbessert. Entstanden sei dabei das erste ihm bekannte Kochbuch für Israeliten überhaupt, welches natürlich genauso gut auch von Christen genutzt werden könne.“¹ Stolz scheint sich nicht geirrt zu haben, es ist wohl das älteste gedruckte jüdische Kochbuch, nicht nur deutscher Sprache, sondern – weltweit! Weitere zwei Jahrzehnte dauerte es, bis in Deutschland das nächste erschien, in anderen Ländern noch länger.

Eigentlich hätte man eine solche Veröffentlichung schon zur Zeit der Aufklärung erwarten können, vielleicht auch als indirekte Folge von Napoleons Code civile und der damit verbundenen Aufhebung der rechtlichen Beschränkungen, der die jüdische Bevölkerung unterworfen war. Die Umsetzung der neuen Rechte erfolgte allerdings eher zögerlich. Einblicke in die Hintergründe der Entstehung jüdischer Kochbücher vermittelt Annie Falk². Sie verweist auf die seit der Aufklärung unter Teilen der jüdischen Bevölkerung geführte Diskussion um die Sinnhaftigkeit der Speisegesetze. Danach seien jüdische Kochbücher die Antwort traditionalistisch geprägter Kreise auf die Forderung nach Aufhebung der Speisegesetze.

Die Kochbuchautorin Rebekka Wolf führt im Vorwort zu ihrem Kochbuch an:

*Dieses Buch ist zunächst für solche israelitische Frauen und Bräute bestimmt, welche eine religiöse Wirthschaft zu führen wünschen. [...] Es trifft sich nicht selten, das Töchter im elterlichen Hause nicht Gelegenheit haben, sich mit diesen religiösen Gebräuchen bekannt zu machen und deshalb in große Verlegenheit gerathen, wenn religiös gesinnte Männer sie zu Hausfrauen begehren.*³

War noch das jüdische Kochbuch des Joseph Stolz ein Versuch, der Bevölkerung jüdischen Glaubens zu zeigen, dass sich die Speisegesetze ihrer Religion durchaus mit „modernen“ Gerichten vereinen lassen, so hat doch Annie Falk sicher recht mit ihrer Ansicht, dass ein großer Teil der jüdischen Kochbücher in einer säkularer werdenden Welt und bei fortschreitender Emanzipation und Integration der Bevölkerung jüdischen Glaubens zur Wahrung einer jüdischen Identität beitragen sollte. Dahinter steht die Befürchtung einer zunehmenden Bedrohung des Judentums, u.a. durch Verweltlichung und Mischehen. Das könnte durchaus Anstoß zur Veröffentlichung jüdischer Kochbücher gegeben haben. Lena Kahn drückt das so aus:

Jüdische Küche.

Zur jüdischen Küche gehört jüdischer Sinn und Religion. Letztere besteht allerdings nicht in bloßen Gebräuchen und Ceremonien, obwohl diese mit zur Religion gehören. Sie selbst ist der feste Glaube an den Allmächtigen und dessen getreue Verehrung,

¹ <https://ausstellungen.blb-karlsruhe.de/ausstellung/die-hofkoeche-der-badischen-grossherzoege.html>

² Annie Falk: Aufgeklärte Frauen – Koschere Küche? In: Elke-Vera Kotowski (Hrsg.): Salondamen und Frauenzimmer: Selbstemanzipation deutsch-jüdischer Frauen in zwei Jahrhunderten. Berlin: De Gruyter Mouton 2016 S. 1-9.

³ Wolf, Rebekka: Kochbuch für israelitische Frauen, enthaltend die verschiedensten Koch- und Backarten sowie einer genauen Anweisung zur Einrichtung und Führung einer religiös-jüdischen Haushaltung. Berlin 1851. S. III-IV.

*welche in der Beobachtung aller seiner Gebote besteht. Diese Gebote allein nicht nur zu kennen, sondern ihnen auch Folge zu leisten, ist die höchste Pflicht eines jeden Menschen. Hierzu gehört auch der feste Glaube, daß unsere Speisegesetze Gottes Gebote sind. ...*⁴

Als sich nach der Mitte des 19. Jhs. die soziale, wirtschaftliche und politische Situation der Juden im deutschsprachigen Raum stabilisiert, erscheinen auch mehr jüdische Kochbücher. Vielleicht ist es außer den Bestrebungen von Traditionalisten auch ein Zeichen gewachsenen jüdischen Selbstbewusstseins, denn es fällt schon auf, dass die Kochbücher zu einer Zeit erscheinen, zu der die neu errichteten Synagogen aus der bisher gewährten Anonymität heraustreten und sich als repräsentative öffentliche Gebäude präsentieren. Der Höhepunkt der Produktion dürfte zwischen 1870 und dem 1. Weltkrieg gelegen haben, in einer Zeit, zu der sich ein jüdisches Selbstbewusstsein entwickelte. Andererseits dürfte nach wie vor die Befürchtung einer zunehmenden Bedrohung des Judentums, damals weniger durch antisemitische Angriffe als durch Identitätsverlust, Anstoß zur Veröffentlichung jüdischer Kochbücher gegeben haben. Am Gesamtmarkt der Kochbücher erlangten sie allerdings nie Bedeutung. Das „Verzeichnis der Litteratur über Speise und Trank bis zum Jahre 1887“⁵ von Carl Georg verzeichnet unter den Nummern 1446 bis 1448 gerade einmal vier jüdische Kochbücher.

Im 19. Jahrhundert war allgemein das Bestreben groß, dem sozialen Aufstieg auch durch die entsprechende Küche Ausdruck zu geben. Für die jüdische Bevölkerung kam auch noch die Emanzipation, d. h. die rechtliche Gleichstellung hinzu, die sich nun auch in der Aufnahme neuer Gerichte in den Speiseplan darstellen sollte, die allerdings den Speisegesetzen entsprechen sollten. Einige der jüdischen Kochbücher scheinen sogar durch dem Gedanken, die nationalen oder internationalen Gerichte mit den jüdischen Speisegesetzen in Einklang zu bringen, entsprungen zu sein.⁶ Einer erfahrenen jüdischen Hausfrau dürfte es allerdings nicht allzu schwer gefallen sein, viele Rezepte eines normalen Kochbuches den religiösen Erfordernissen anzupassen und entsprechend zu variieren.

Salcia Landmann beklagt ausdrücklich, dass es nur so wenige ältere jüdische Kochbücher gibt und auch über deren Inhalt ist sie enttäuscht. Und in der Tat, nimmt man eines der „israelitischen Kochbücher“ von vor dem 2. Weltkrieg zur Hand, dann erlebt man eine Überraschung: Es stehen Rezepte darin, die ebenso gut in jedem anderen Kochbuch der damaligen Zeit hätten stehen können oder sich sogar darin befinden. Wer würde schon ein nach einem katholischen Orden benanntes Gericht als jüdisch erkennen: Karthäuserklöße? Kaum eine Spur von dem, was man unter originärer jüdischer Küche verstehen könnte, wenn man einmal davon absieht, dass natürlich Gerichte mit Schweinefleisch oder Wild fehlen. Unproblematisch waren ohnehin alle vegetarischen Gerichte, weil für sie keine Beschränkungen der jüdischen Speisegesetze bestanden. In früheren Jahrhunderten waren weite Teile der Bevölkerung, ungeachtet ihres Glaubens, unfreiwillig Vegetarier. In der Angleichung der Rezepte kann man einerseits eine Folge der Assimilation sehen und ein deutliches Zeugnis der bewussten fortgeschrittenen Integration der früheren jüdischen Bevölkerung in Deutschland in ihre nichtjüdische Umgebung, aus der sie dann der nationalsozialistische Fanatismus herausriss. Andererseits muss man sich aber auch fragen, in wie weit Kochbücher die allgemeinen Essensgewohnheiten spiegeln, einerlei ob bei der

⁴ Lena Kahn: Die Frau auf richtiger Fährte. Erzieherische Winke und praktische Ratschläge. Basel 1901. S. 24f.

⁵ Hannover 1888; <http://archive.org/stream/verzeichnisderr100georgoog#page/n7/mode/2up>

⁶ Ruth Abusch-Magder Jüdische Kochbücher als Medien der Verbürgerlichung. In Deutsch-jüdische Geschichte als Geschlechtergeschichte. Studien zum 19. und 20. Jahrhundert. Hrsg. von Kirsten Heinsöhn und Stefanie Schüler-Springorum. Göttingen 2006, S. 159 ff.

jüdischen Bevölkerung oder der christlichen. Vielleicht noch am ehesten vermittelt das „Kochbuch für die jüdische Küche“ von 1926 einen Eindruck, wie die Alltagsküche zu dieser Zeit ausgesehen haben könnte.

Doch nicht die gedruckten Kochbücher waren die Quelle, aus der die meisten Hausfrauen schöpften – sie waren noch immer sehr teuer und gemessen an der Kaufkraft dürfte heute noch so manches sehr teuer gehandelte antiquarische Schätzchen nicht viel mehr kosten als zur Zeit seines Erscheinens. Jede junge Frau, die auf sich hielt, sammelte alte und neue Rezepte in einem handschriftlichen Kochbuch und setzte diese Sammeltätigkeit bis ins hohe Alter fort. Besondere Verbreitung fanden solche Kochrezeptensammlungen als dann auch noch ein dichtes Netz von Koch- und Haushaltsschulen – auch jüdische – entstand, in denen das Führen eines Rezeptheftes zur Pflicht wurde. Nun erschienen auch vorgedruckte Rezeptbücher mit einem praktischen Griffregister, in die neue Rezepte eingetragen oder – geklebt werden konnten. Es würde sich sicher lohnen, wenn solche handschriftlichen Kochbücher veröffentlicht würden. Die Zeiten dürften nur wenige jüdischer Herkunft überstanden haben, doch besteht Hoffnung, dass vielleicht doch noch einige bisher unerkannte auftauchen. In einem Kochbuch aus den 1920er Jahren haben die Autorinnen Auszüge aus einem alten handschriftlichen Kochbuch unter dem Titel „Aus Urgroßmutter's Kochbuch“ veröffentlicht,⁷ die ich unter dem gleichen Titel in diese Zusammenstellung aufgenommen habe. Als einzige derartige Veröffentlichung aus neuerer Zeit ist mir das Büchlein von Deborah und Hermann Simon bekannt, das sich allerdings nur an den Festtagen orientiert.⁸

Wahrscheinlich unterschied sich das, was früher bei einer jüdischen Familie auf den Tisch kam, wenig von den Gerichten ihrer andersgläubigen Nachbarn. Dafür gibt es auch einen plausiblen Grund, man musste in dieser Zeit mit den Nahrungsmitteln auskommen, die in der Nähe produziert wurden und erhältlich waren. Die regionale Prägung wird, bis auf die erwähnten Ausnahmen, ebenso stark gewesen sein. Der wesentlichste Unterschied dürfte in der Einhaltung der rituellen Regeln bestanden haben.

Andererseits gibt es wahrscheinlich auch heute noch, gerade in der regionalen Küche, unerkannt so manches alte Rezept ursprünglich jüdischer Herkunft, das womöglich in seinen Zutaten etwas verändert wurde, sodass es nicht mehr als koscher zu bezeichnen wäre. Beim Blättern in den alten jüdischen Kochbüchern stieß ich auf manches Gericht, das ich so oder so ähnlich aus meiner Kindheit kannte. Meine Mutter stammte aus Rheinhessen, wo es bis zum Holocaust viele jüdische Familien gab und mein Großvater hatte viele jüdische Bekannte und Geschäftspartner. Da dürfte manches Rezept ausgetauscht worden sein. Ein Blick in alte Kochbücher lehrt, dass die regionalen Unterschiede innerhalb Deutschlands größer waren als zur jüdischen Küche.

Im ausgehenden 19. Jahrhundert und nach dem 1. Weltkrieg kamen viele Juden aus unter russischem Einfluss stehenden Gebieten, dazu zählten damals auch noch das Baltikum und Polen, nach Deutschland und brachten natürlich ihre Essgewohnheiten mit. Die Bezeichnungen „Borscht“ (Borst, Barschtsch) oder „Kascha“ bezeichnen nichts anderes als typische Alltagsgerichte aus unter russischem Einfluß stehenden Gebieten, nämlich eine

⁷ Kochbuch für die Jüdische Küche. Bearbeitet vom Israelitischen Frauenverein Düsseldorf, der Jüdischen Haushaltsschule Frankfurt am Main und der Jüdischen Kochschule Berlin. Düsseldorf: Jonas & Münster 1926.S. 262-266

⁸ Simon, Deborah und Hermann: Jüdische Familienrezepte. Ein Kochbuch. = Jüdische Miniaturen Bd. 70. Berlin: Hentrich & Hentrich / Centrum Judaicum, 1. Aufl. 2008, 2. Aufl. 2010.

Suppe mit Rote Beete und einen Buchweizenbrei. Viele Deutsche haben diese Gerichte während ihrer Gefangenschaft nach dem 2. Weltkrieg in Russland kennengelernt. Buchweizen war übrigens im Siegerland auch einmal sehr verbreitet, weil er in den Haubergen ausgesät wurde, um diese zusätzlich zu nutzen.

Außer regionalen Einflüssen wirkten sich auch Moden auf den Speisezettel aus. Am Anfang des 20. Jhs. stand die jüdische Küche noch stark unter dem Einfluß der „Pastetenbäckerei“ des ausgehenden 19. Jhs. – nicht anders als die Küche der Familien christlichen Glaubens in ihrer Nachbarschaft. Hätte die jüdische Küche in Mitteleuropa nicht so ein abruptes Ende gefunden durch die Vertreibung und Ermordung ihrer Träger, so hätte sie sich sicher sehr ähnlich weiterentwickelt wie die übrige Küche Mitteleuropas, d.h. sie wäre leichter geworden, die Kochzeiten hätten sich verkürzt und sie hätte sich mehr auf die Grundstoffe konzentriert.

In manchen allgemeinen Kochbüchern finden sich auch vereinzelt Rezepte mit dem Zusatz zur Bezeichnung „auf jüdische Art“. Besonders der „Karpfen auf jüdische Art“ scheint sich großer Beliebtheit erfreut zu haben.

402. Karpfen auf jüdische Art zu kochen.¹

Der Karpfen wird wie gewöhnlich, geputzt und aufgerissen, in 3 Theile zerschnitten, in eine Schüssel gelegt, mit Essig begossen, und Pfeffer nebst etwas Nägelein daran gethan, doch von den letzteren mehr als von dem ersten. Alsdann gießt man in eine Pfanne anderthalb bis 2 Seidel braunes Bier, thut etwas Butter dazu, läßt es heiß werden, und schüttet den Karpfen mit seiner obigen ersten Brühe hinein, siedet ihn eine halbe Stunde, bis die Brühe dicklich und kurz wird; thut aber vorher kleine Rosinen und Citronenschalen dazu.

Karpfen auf jüdische Art gekocht², oder Karpfen mit einer Judenbrühe. Wenn der Karpfen geschuppt, gerissen und ausgenommen worden ist, schneidet man ihn in Stücke, bestreuet ihn mit Salz, und lasset ihn ein Par Stunden darin liegen; wischt ihn sodann ab, legt ihn in eine Casserole mit vielen in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, Nelken und Muskatblumen, gießt so viel Weißbier darauf, daß es bedeckt werde, thue auch etwas Butter dazu; und lasset es auf starkem Feuern so lange kochen, bis von dem Biere eine kurze seimichte Brühe bleibt, und richtet ihn alsdann an.

Oder: Der Karpfen wird geschuppt, gerissen, in Stücke geschnitten, in eine Schüssel gelegt, mit Essig begossen, und Pfeffer nebst etwas Gewürznelken daran gethan, doch von letztern mehr als von dem ersten. Alsdann gießt man Weißbier in eine Pfanne thut ein wenig Butter. hinzu, lasset es heiß werden, schüttet den Karpfen mit seiner obigen ersten Brühe hinein, siebet ihn ½ Stunde, bis die Brühe dicklich und kurz wird, thut aber vorher noch kleine Rosinen und Citronschale dazu.

¹ Lindau, Marianna Catharina. Die steyermärkische Köchin, oder neues bürgerliches Kochbuch für alle Stände. Graz, Christian Friedrich Trötscher, o.J. (1801). S. 210 f.

² Johann Georg Krünitz: Oeconomische Encyclopädie ..., Stichwort „Karpfen“. Bd. 35 S. 143 f., Berlin 1785

Die lange Tradition jüdischer Kochkunst ist allerdings in Deutschland untergegangen. Zeugnisse sind allenfalls noch einige wenige handschriftliche oder gedruckte Kochbücher. Zudem war die Ernährung früher eine andere, als wir sie heute kennen. Die

Ernährungsgewohnheiten sind wie alle anderen menschlichen Gewohnheiten Moden unterworfen. Niemand würde heute noch alltäglich so kochen, wie eine Henriette Davidis empfohlen hat oder wie es zwischen den Weltkriegen üblich war, allenfalls vielleicht für ein Festessen oder als traditionelle Spezialität. Das Aufkommen von Pflanzenfetten zu Ende des 19. und Anfang des 20. Jahrhunderts und die Möglichkeit, damit Butter zu ersetzen, ermöglichte die Übernahme weiterer Rezepte der christlichen Nachbarn. Ein deutlicher Hinweis darauf ist z.B. die Werbung für Palmin in jüdischen Kochbüchern.

Ältere jüdische Kochbücher sind außerordentlich selten. Es sind wohl nicht so viele erschienen und davon ist wohl noch ein großer Teil vernichtet worden. Die von mir erstellte Bibliographie listet etwa 75 Ausgaben jüdischer Kochbücher in deutscher Sprache auf. Ihre Gesamtauflage dürfte vielleicht irgendwo zwischen 100.000 und 200.000 Exemplaren gelegen haben. Für einen Zeitraum von 130 Jahren und bei einer Bevölkerung von im Jahre 1910 etwa 615.000 im Deutschen Reich und etwa 1.25 Millionen in Österreich-Ungarn, von denen aber nicht alle deutsch sprachen, kann daher auch keine große Verbreitung angenommen werden. Naturgemäß dürften sie am ehesten bei der städtischen Bevölkerung Absatz gefunden haben.

Obwohl gerade bei Kochbüchern eine große Vielfalt von Reprints angeboten wird, sind auch Nachdrucke alter jüdischer Kochbücher sehr selten. Erst durch das Print-on-Demand-Wesen ist das Angebot etwas größer geworden. Auffällig ist auch, dass nicht in mehr allgemeinen Kochbüchern eine Abteilung jüdischer Gerichte enthalten war, mir ist nur vier bekannt.⁹ Das verbreitetste war sicher die von Rudolf Zäch besorgte Ausgabe des Kochbuches der Henriette Davidis. Etwas älter, aus der Zeit um 1900, sind das „Neue Kochbuch“ von Bertha Heyden, das Augusta-Kochbuch von Dorothea Hohenstein und das Österreichisch-ungarische Universal-Kochbuch der Elisabeth Stöckel, das allerdings nur in der 24. Auflage, ältere und spätere Ausgaben haben diesen Teil nicht. Doch, wie schon gesagt, einer erfahrenen jüdischen Hausfrau dürfte es nicht allzu schwer gefallen sein, Rezepte eines normalen Kochbuches den religiösen Erfordernissen anzupassen und entsprechend zu variieren.

Die in heute in Deutschland erhältlichen jüdischen Kochbüchern enthaltenen Rezepte sind stark von den Herkunftsgebieten der in USA und Israel lebenden Juden beeinflusst, also Ost- und Südosteuropa, Nordafrika und dem Vorderen Orient. Bei dem heutigen unbefangenen Leser könnte dadurch der Eindruck entstehen, dass sich die frühere jüdische Bevölkerung in ihren Essgewohnheiten stärker von ihren christlichen Nachbarn unterschied, als dass das tatsächlich der Fall war. Viele der bekannteren jüdischen Gerichte sind auch ausgesprochene Festtagsgerichte, die ausschließlich zu besonderen Anlässen auf den Tisch kamen. Und auch diese könnten falsche Vorstellungen über das Alltagsessen hervorrufen. Man muss sich fragen, ob nicht das Herausstellen bestimmter „besonderer jüdischer“ Gerichte heute und das Betonen fremdartiger Gerichte nicht jenen Geistern Nahrung gibt, die daraus eine Nichtzugehörigkeit zur deutschen Kultur herleiten und an der Vorstellung von einer eigenen Rasse festhalten wollen. Nicht vergessen sollte man allerdings auch, dass auch in der nichtjüdischen Küche in Deutschlands viele traditionelle Gerichte verschwunden und aus anderen Ländern stammende an deren Stelle getreten sind.

Besonders in amerikanischen jüdischen Kochbüchern sind auch offensichtlich aus Deutschland stammende Rezepte enthalten. Eines der umfassendsten ist das „Complete American-Jewish Cookbook“¹⁰ mit über 3500 Rezepten. Da fallen dann auch einige deutsche

⁹ s. Bibliographie

¹⁰ Anne London, Bertha Kahn Bishov: The Complete American-Jewish Cookbook. New York, mehrere Auflagen ab 1971.

Bezeichnungen auf, die allerdings keineswegs immer auf eine jüdische Herkunft schließen lassen.

In der Kochbuch-Bibliographie von Metheler¹¹ sind jüdische Kochbücher mit aufgenommen. Befremdlich dagegen wirkt, dass im Katalog der Ausstellung „Geschmackssache“¹² des Museums für Volkskunde in Berlin lediglich „Koschere Kostproben, Rezepte aus Alt-Österreich für Feinschmecker“ von Salzia Landmann erwähnt ist.¹³ Sonst ist dort kein einziges weiteres jüdisches Kochbuch verzeichnet!

Unberücksichtigt geblieben sind bei dieser Betrachtung die Kochbücher jüdischer Autorinnen und Autoren, die auch Rezepte enthalten, die nicht den jüdischen Speisegesetzen entsprechen und nicht im Titel ausdrücklich als „jüdisch“ oder „hebräisch“ bezeichnet werden. Seit dem Ende des 19. Jhs. haben sie einen beachtlichen Einfluss auf die Essgewohnheiten in Deutschland gehabt. Erinnerung sei nur an die oben schon erwähnte Lina Morgenstern und an Julie Elias¹⁴, die fester Bestandteil deutscher Kochkultur sind. Nicht berücksichtigt sind auch die in jiddischer Sprache gedruckten Kochbücher¹⁵.

Als Fazit bleibt festzustellen, dass hier ein Stück deutscher und regionaler deutscher Kultur und deren Vielfalt verloren gegangen bzw. mit ihren Trägern bewusst vernichtet worden ist. Aber dieser Teil unserer Kultur ist es wert, neu entdeckt zu werden.

(wdg)

„Kölner Schnitzel“ *

250 g Weißkohl, 2 Zwiebeln, 30 g Palmin, 1 Eigelb, Stoßbrot nach Bedarf

Das geputzte Weißkraut wird in Salzwasser halbweich gedünstet, abgessen und fein gehackt. Die Zwiebeln werden in Fett geschwitzt, zum Kraut gegeben, das Ei und soviel Stoßbrot hinzugefügt, bis es zusammenhält. Man formt Schnitzel, paniert und bäckt sie.

* aus: Kochbuch für die Jüdische Küche. Bearbeitet vom Israelitischen Frauenverein Düsseldorf, der Jüdischen Haushaltsschule Frankfurt am Main und der Jüdischen Kochschule Berlin. Düsseldorf: Jonas & Münster 1926 S. 241. Das Rezept erinnert etwas an den „halven Hahn“ aus Köln, bei dem es sich ja nicht um Geflügel sondern um ein mit Käse belegtes Roggenbrötchen handelt.

¹¹ s. Literatur

¹² Sabine Verk: Geschmackssache, Kochbücher aus dem Museum für Volkskunde = Schriften des Museums für Volkskunde Band 20. Staatliche Museen zu Berlin – Preußischer Kulturbesitz. Berlin 1995.

¹³ a.a.O. Nr. 364

¹⁴ Elias, Julie: Das neue Kochbuch. Ein Führer durch die feine Küche. Ullstein, 1925, Die mit vielen bedeutenden Künstlern und Schriftstellern befreundete Autorin widmete ihr Buch dem Maler Max Liebermann, der als ausgesprochener Feinschmecker bekannt war.

¹⁵ Henry Notaker's Old Cookbooks and Food History. Jewish Cookbooks 1815-1945
<http://www.notaker.com/bibliogr/jewish.htm>

Das realistischste
Buch meines
Verlages
der Verehrerin
neuer (Koch) Kunst
29/11 91. Fischer

Widmung des jüdischen Verlegers Samuel Fischer (1859-1934), des Gründers des heute noch bestehenden S. Fischer-Verlages, in einem Kochbuch (Natalie Gotthardt, Kochbuch für feine Küche. Berlin o.J.): „Das realistischste Buch meines Verlages der Verehrerin neuer (Koch) Kunst 29.11.[18]91. S. Fischer.“ Samuel Fischer war der Verleger von Gerhart Hauptmann, Henrik Ibsen, Thomas Mann und anderer Autoren, deren Literatur als „realistisch“ bezeichnet wurde. Der Name der Empfängerin der Widmung ist leider nicht bekannt.

Israelitische Küche

von Rudolf Zäch, Küchenmeister¹

Es wäre zum mindesten anmaßend von mir, wenn ich in nachstehendem der israelitischen Hausfrau Anweisungen geben wollte. Diese dürfte kaum etwas ihr nicht bekanntes darin finden, hauptsächlich deshalb nicht, weil in jeder guten jüdischen Familie die Mutter schon frühzeitig ihre Tochter in die strengen Gesetze der rituellen jüdischen Kochweise einführt. Mit dieser Abhandlung soll lediglich der Köchin gedient sein, die in einem jüdischen Hause in Stellung ist und der die wichtigsten Einrichtungen des jüdischen Küchenwesens noch unbekannt sind. Heutzutage, wo nur der Meister ist, welcher seinen Beruf von Grund auf versteht, dürfte übrigens niemand an solchen allgemeinen Kenntnissen allzu schwer tragen, auch wenn dieselben praktisch anzuwenden keine Gelegenheit geboten werden sollte.

Wenn auch manche dieser Gesetze sich scheinbar widersprechen und uns veraltet vorkommen, so muß doch ihre Zweckmäßigkeit anerkannt werden. Von Moses sind diese Vorschriften aus zum Teil auch noch heute gültigen, hygienischen Gründen zu Religionsgesetzen gemacht worden, wodurch er sein Volk zwang, dass dieselben auch streng eingehalten wurden. Das Verbot Schweinefleisch zu genießen wurde wahrscheinlich von den Ägyptern übernommen, weil man damals fürchtete, dass die Neigung zu Aussatz und ähnlichen Hautkrankheiten durch das Verspeisen dieses fetten Fleisches vermehrt wurde. Auch sind wir heute vorsichtig beim Genuß dieser Fleischart; wir wissen, dass kotfressende Schweine gefährliche Schmarotzer beherbergen können die Finne (Bandwurm) und die Trichine. Außer dem Schwein gilt das Wild als *unrein*, „*treife*“² und ist daher verboten, erstlich, weil man seine Nahrung nicht kennt, und zweitens, weil es auf der Jagd erlegt, nicht rituell geschlachtet ist. Von den Fischen ist der Aal, wie alle schuppenlosen Fische, von dem Genuß ausgeschlossen. Ferner sind alle Krustentiere verboten. Ist ein Tier auch nur gering innerlich oder äußerlich verletzt oder findet sich in ihm ein Fremdkörper vor, so ist es unrein und darf erst nach Besichtigung des Rabbiners oder einer sonstigen dazu bevollmächtigten Person zum Genuß freigegeben werden. Geschlachtet, „*geschächtet*“, darf ein Tier nur vom Schächter (Schochet) werden; bei dieser Tötungsart wird der Hauptwert auf gründliches Verbluten gelegt, weil von keinem Tier das Blut verspeist werden darf (3. Mose 3,17). Auch das Koscher- *כשר* machen hat in der Hauptsache den Zweck, das Blut auszuwässern und das Fleisch den Gesetzen entsprechend zu reinigen. Überhaupt ist die Reinlichkeit ein ganz ausgeprägter Zug in der jüdischen Küche. So ist den gläubigen Juden das Waschen der Hände vor jeder Mahlzeit vorgeschrieben, ferner das alljährliche den Ostern vorangehende gründliche Reinemachen der Küche und deren sämtlicher Gerätschaften, sowie das gleichzeitige Koschermachen derselben. Alles Küchengeschirr wird in zwei Teile geteilt, in Geschirr welches zu Milch-, und solches, welches zu Fleischspeisen gebraucht wird. Diese Zweiteilung ist deshalb ein Gesetz, weil Fleischspeisen nie zusammen mit Milchspeisen genossen werden dürfen, und die eine nicht bei der Zubereitung der anderen gebraucht werden darf. („Und sollst das Böcklein nicht kochen in seiner Mutter Milch.“ 2. Mose 23, 19) Doch dürfen nach Milchspeisen (Käse) schon nach ½ Stunde Fleischspeisen genossen werden, zuvor muß aber das Tischzeug gewechselt werden. Will man umgekehrt

¹ Henriette Davidis Praktisches Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche. Vollständig neu bearbeitet und erweitert von Rudolf Zäch, Küchenmeister. Reutlingen o.J. (verschiedene Auflagen 1908-1927) S. 907 f. identisch mit: Rudolf Zäch: Die neuzeitliche Küche. Konstanz o.J. (ab 1930) S.907 f. Spätere Auflagen enthielten diese Abteilung nicht mehr.

² „*treifa*“, hebr. das „Gerissene“; d.h. von Tieren getötet, Aas. Dieser Ausdruck wird generalisierend, aber im Grunde falsch, auf alles angewendet, was der Jude nach der rituellen Gesetzgebung nicht essen darf.

Milchspeisen auf Fleischspeisen folgen lassen, so darf dies erst nach Verlauf von 3 Stunden geschehen.

Man teilt daher die Speisen auch in *fleischige* und *milchige* ein, ebenso die Gerätschaften; hierüber weiter unten (s. S. 16). Da Butter aus Milch bereitet ist, so gilt für sie dasselbe, sie darf ebenfalls niemals in Verbindung mit Fleischspeisen genossen werden, auch dann nicht, wenn das Fleisch nur einen geringen Teil derselben bildet. Ebenso wenig darf sie verwendet werden bei Suppen, Mehlspeisen und Backwaren, wenn dieselben zu Fleischspeisen genossen werden sollen, sei es nun zuvor, mit oder nach denselben. Außer diesen Fällen ist aber die Butter überall erlaubt, wo sie sonst verwendet wird, so auch bei Fischen.

Die Stelle von Butter vertritt als feines Fett *Gänseschmalz*, dann das *Miggerfett* (ein am Darm des Rindes sitzendes Fett), welches meist schon ausgelassen von den jüdischen Schlächtern bezogen werden kann; vielfach wird es auch noch mit Salatöl vermischt verwendet, wobei man auf 1 Kilo Miggerfett $\frac{1}{4}$ Liter Öl rechnet. Selbstverständlich dürfen außer dem Salatöl auch alle übrigen *Speiseöle* gebraucht werden, doch sollten dieselben, hauptsächlich wenn sie zum Ausbacken verwendet werden, zuvor ausgeglüht sein³. Außer den Ölen kommen aber auch häufig die verschiedenen *Pflanzenfette* in Anwendung, welche bereits koscher gemacht (auch österlich) im Handel käuflich sind. Da Pflanzenfette und Speiseöle pflanzlichen Ursprungs sind, so fallen für sie alle die Beschränkungen weg, welche für die tierischen Fette, wie Butter, Gänse- und Miggerfett gelten; dieselben können daher auch ebenso gut zu fleischig und milchig verwendet werden. Sehr viel findet Koscher-Palmin und Koscher-Palmona, die mit Plomben oder Etiketten versehen sind und den Namen des beaufsichtigenden Herrn Rabbiners und das Zeichen **כשרות** tragen, Verwendung. Sie können mit allen Speisen gekocht und genossen werden. Für das Pessachfest wird Palmin mit besonderer darauf hinweisender Plombe versehen. Vielfach lässt die Hausfrau einen kleinen Vorrat an Gänsefett zum Osterfest im Voraus aus. Dies darf jedoch nur in einem österlichen (neuen) Gefäß geschehen, auch darf das Fett selbstverständlich nicht mit den anderen Vorräten in Berührung kommen, sondern muß wie die österlichen Geschirre gesondert aufbewahrt werden. Die Gans selbst braucht jedoch erst nach Purim in einem österlichen Gefäß koscher gemacht zu werden.

Schließlich ist über die Bezeichnung „*österlich*“ noch einiges zu sagen. Bekanntlich dürfen während der achttägigen Dauer des Oster-, Passah-Festes (Frühlingsfest zur Erinnerung an den Auszug aus Ägypten) an Stelle des Brotes, sowie jeder anderen Gebäckart nur die ungesäuerten Osterkuchen, *Matzen* (hebr. Mazzôth), auch *Mazzes* genannt, gegessen werden (2. Mose 23, 15). Dieselben werden nur mit Mehl und Wasser ohne Hefe und Sauerteig sowie Fett bereitet. Es gibt zwei Arten, die großen, flachen, die anstatt des Brotes gegessen werden, und die in Form kleiner Brötchen gebackenen Reibe-Matzen, die, wie schon ihr Name sagt, auf Reibeisen gerieben und zur Bereitung von Mehlspeisen als Bindemittel verwendet werden. Als Bindemittel kann jedoch auch ebenso gut Kartoffelmehl genommen werden. Ferner ist über diese Zeit vom Genuß ausgeschlossen: alles Mehl, alle Teigwaren, sowie Gerste (Graupen), Grieß, Reis und die verschiedenen Grützenarten. Sofern es sich dazu eignet, kann über Ostern statt dem Mehl österliches Kartoffelmehl zu Speisen, welche sonst aus Mehl bereitet wurden, verwendet werden. Alle auf diese Art zubereiteten Speisen fallen unter den Begriff österlich; wie diese Bezeichnung auf die Gerätschaften angewendet wird, wird später gesagt.

³ Ausglühen S. Zäch S. 58

Damit wäre nun in der Hauptsache das wichtigste des jüdischen Speisenrituells angeführt. Bei näherer Betrachtung verlieren diese strengen Gesetze das Befremdliche und für Andersgläubige Unverständliche. Auch lässt sich darüber streiten, ob nicht manche davon auch noch in unserer Zeit, trotz Fleischschau und Viehseuchengesetzen, ihre Berechtigung haben dürften. Auch ist die Zusammenstellung eines rituell gehaltenen Menues wegen der Zerteilung der Speisen etwas komplizierter als in der gewöhnlichen Küche.

Es würde mich freuen, wenn diese Darlegungen dazu dienen würden, das Verständnis für die jüdische Küche in weitere Kreise zu tragen, hauptsächlich aber in solche, welche aus Unkenntnis nur mehr oder weniger gute Witze oder gar Spott für diese Sache übrig haben. Im Nachstehenden muß auf einzelnes noch näher eingegangen werden, worauf dann einige jüdische Originalrezepte den Abschluß bilden sollen.

Die Einrichtungen einer rituell geführten jüdischen Küche

von Rudolf Zäch, Küchenmeister¹

Wie bereits eingangs erwähnt wurde, teilt die jüdische Küche die Speisen ein in milchige und fleischige (auch milchtig und fleischtig), welche beide Arten nie zusammen genossen werden dürfen. Demzufolge müssen auch für beide gesonderte Geschirre zum Bereiten und Vorrichten vorhanden sein. Diese Zweiteilung erstreckt sich auch auf alle Einzelheiten, wie Gerätschaften, Spülgeschirre, Lappen, Handtücher u. dgl., sogar das Salzgefäß muß doppelt vorhanden sein, selbstverständlich auch das Service in allen seinen Bestandteilen, sowie sämtliches Tischzeug. Damit eine Verwechslung der beiden Arten bei den Kochgeschirren und beim Service ausgeschlossen ist, führt man sie vielfach in zwei verschiedenen Farben.

Auch muß für jede Speiseart ein besonderer Küchentisch vorhanden sein. Ebenso sind zwei Schränke erforderlich, in welchem die zweierlei Vorräte getrennt aufbewahrt werden können. Steht jedoch nur ein Schrank zur Verfügung, so muß derselbe wenigstens durch eine Wand in zwei gesonderte Teile geteilt werden. Wird aus Versehen ein Geschirr oder Gerät einmal verwechselt, so ist es unrein und muß auf die bei den Vorbereitungen zum Osterfest beschriebene Art wieder koscher gemacht werden (s. S. 13.). Ist ein Besteck falsch gebraucht worden, so macht man es wieder koscher, indem man es 3 Tage in die Erde steckt; nachdem es dann wieder gesäubert wurde, ist es wieder gebrauchsfähig. Dem gläubigen Israeliten ist es verboten, am Sabbat sowie an den Festtagen ein Feuer anzuzünden, überhaupt ein Geschäft zu besorgen. Früher trat an diesen Tagen dann der sogenannte Schabbesofen in Funktion. Dieser Ofen, der auch zum Bereiten von Schalet (Schalent) verwendet wurde, war so eingerichtet, dass die schon am Freitag bereiteten Speisen, ohne dass man nachfeuern musste, bis zum Sabbat-Mittag warm erhalten werden konnten. Familien, welche nur jüdisches Personal beschäftigen, hielten sich auch vielfach eine besondere Person von anderer Konfession, deren Funktion es war, an diesen Tagen die Verrichtungen der Küche zu besorgen. Unsere verbesserten modernen Herdkonstruktionen machen derartiges heute überflüssig und gestatten ein müheloses Warmhalten der Speisen; besonders dürfte die Kochkiste hier am Platze sein. Aus allem ist ersichtlich, dass ein bis in die Einzelheiten peinlich rituell geführter jüdischer Haushalt eine ziemlich kostspielige Sache ist, gehören zu einem solchen doch mindestens vier verschiedene Einrichtungen, deren einzelne Ausstattung natürlich mehr oder weniger reich gehalten werden kann.

¹ Henriette Davidis Praktisches Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche. Vollständig neu bearbeitet und erweitert von Rudolf Zäch, Küchenmeister. Reutlingen o.J. (verschiedene Auflagen 1908-1927) S. 909 f. identisch mit: Rudolf Zäch: Die neuzeitliche Küche. Konstanz o.J. (ab 1930) S.909 f. Spätere Auflagen enthielten diese Abteilung nicht mehr.

Vorbereitungen in der Küche zum Osterfest

Rudolf Zäch, Küchenmeister¹

Anläßlich des Osterfestes muß nicht nur die ganze Wohnung sondern auch die Küche mit ihren sämtlichen Einrichtungsgegenständen einer gründlichen Reinigung unterworfen werden. Auch müssen vor Beginn der Festtage sämtliche Vorräte aus der Küche und Vorratskammer entfernt und außerhalb dieser Räume an einen Ort gebracht werden, an welchen man für die Dauer des Festes nicht kommt. Was man für die Dauer des Festes an Vorräten benötigt, muß alles frisch eingebracht werden, man kann es bereits österlich gemacht von Geschäften, welche eigens diese Artikel führen, beziehen. Doch dürfen die österlichen Vorräte nicht eher eingebracht werden, als bis das Koschermachen der Gerätschaften beendet ist oder die österliche Einrichtung am Platze ist. Wie schon erwähnt, dürfen während der Osterfeiertage weder Brot noch Mehlspeisen genossen werden (am Tage des Seder-Abends bereits von 9 Uhr morgens ab nicht mehr). An Stelle von Brot und Mehl treten die ungesäuerten Brote: Matzen, welche heute wohl von niemand mehr selbst gemacht werden, sondern auch von Spezial-Geschäften bezogen werden. Deshalb darf kein Mehl sowie demselben verwandte oder aus ihm bereitete Vorräte in der Behausung verbleiben; diese müssen ebenfalls wie die anderen Vorräte aufbewahrt werden.

Diejenigen Gerätschaften der Küche, welche man über Ostern in Gebrauch nehmen will, müssen, nachdem sie auf die gewöhnliche Art gereinigt sind, noch kosher gemacht werden. Solche, welche man über die Zeit entbehren kann, brauchen aber nur gereinigt zu werden und werden dann auf die Seite gestellt. Bei Gegenständen aus Holz geschieht das auf folgende Weise. Die Küchenspinde, der Tisch, das Kübelgeschirr, Rührlöffel usw. werden mit Wasser begossen, dann mit einem heißen Bügeleisen oder Plättbolzen oder einer glühenden Kohle überall befahren und zum Schluß noch dreimal mit Wasser begossen. Eisengeschirre müssen auf offenem Feuer bis zum glühen erhitzt und dann noch dreimal mit Wasser begossen werden. Die Herdplatte wird ebenfalls glühend erhitzt, hernach mit Sand abgerieben und auch dreimal mit Wasser begossen. Dieses Ausglühen wird auch *kauschern* genannt. Das blankgeputzte Silber-, Kupfer- und Messinggeschirr taucht man dreimal in heißes Wasser, in welches zuvor drei glühende Holzkohlen geworfen wurden, worauf man es noch dreimal mit Wasser begießt und dann abtrocknet. Für Geschirre aus echtem Porzellan und solchen aus Glas genügt es, wenn man sie drei Tage vor dem Fest in Wasser legt, welches täglich erneuert werden muß. Irdene Gefäße dürfen zu Ostern nicht verwendet werden, aus diesem Grund brauchen sie auch nicht kosher gemacht zu werden. Auch werden zum Gebrauch über Ostern besondere (österliche) Gabeln und Messer gehalten; die das Jahr über gebrauchten können nur vom Rabbiner kosher gemacht werden, doch dürfen sie dann nicht geflickt sein oder Sprünge haben, in welchen sich der Schmutz ansammeln kann. In größeren Häusern spart man sich das mühevoll kosher machen der das Jahr über gebrauchten Küchengerätschaften dadurch, dass man für das Osterfest sich eine Extraeinrichtung hält. Diese muß aber gleich nach Schluß des achten Festtages, welcher 6 Uhr abends aufhört, wieder an ihren Ort gebracht werden. Da aber alles zuvor wieder gereinigt werden muß, so wird in einem großen Haushalt oft bis tief in die Nacht hinein gearbeitet. Man nennt diese Nacht auch Rumpelnacht, und zwar deshalb, weil es

¹ Henriette Davidis Praktisches Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche. Vollständig neu bearbeitet und erweitert von Rudolf Zäch, Küchenmeister. Reutlingen o.J. (verschiedene Auflagen 1908-1927) S. 911 f. identisch mit: Rudolf Zäch: Die neuzeitliche Küche. Konstanz o.J. (ab 1930) S.911 f. Spätere Auflagen enthielten diese Abteilung nicht mehr.

Sitte ist, nach beendeter Arbeit, damit ein rechter Lärm entsteht, irgendein altes Geschirr die Treppe hinunterzuwerfen.

Die Vorbereitungen am Freitagabend für den Sabbat, sowie an dem Vorabend vor einem Festtag und den beiden ersten Abenden des Osterfestes (Seder-Abend) gehören zu den Obliegenheiten der Hausfrau; so interessant dieselben auch sind, muß ich doch darauf verzichten, sie hier anzuführen, weil sie über den Rahmen dieser Abhandlung hinausgehen würden.

Die jüdischen Gerichte, ihre Entstehung und Symbolik¹

Wie alle Kunst einen wesentlichen Teil der Volkskultur darstellt, so auch die Kochkunst, die sich bei allen Völkern der Entwicklung und Verfeinerung der Sitten automatisch anschloß. Die Geschichte, die wirtschaftliche und geographische Lage, die religiösen und sozialen Gebräuche und nicht zuletzt der jedem Volke eigentümliche Geschmack haben dazu geführt, daß sich längst bestimmte Nationalgerichte herauskristallisierten. Von den Kochkünstlern der Nation erfunden, wurden sie bald auch von der Menge gut zubereitet und geliebt. Nun ist es je die Eigenart des jüdischen Volkes, daß in den letzten zwei Jahrtausenden weder eine Landschaft es umschließt, noch eine durchaus gemeinsame Geschichte eint, und daß seine Einheit einzig gehalten und garantiert ist durch das Gottesgesetz, das der ganzen Judenheit voranleuchtet. So sind die jüdischen Nationalgerichte, deren es eine Reihe sehr bekannter und beliebter gibt, hervorgegangen aus der Befolgung dieses religiösen Gesetzes und in der Auswirkung der Symbolik, die das Gesetz erzeugt hat. Unwissenden Spöttern, die das Judentum eine Religion des Magens nennen, ist es natürlich nicht bekannt, daß die Speisegesetze nur einen kleinen Teil jener 566 Gebote und Verbote darstellen, deren Sinn und Absicht es ist, das tägliche Leben zu heiligen und jede, auch die geringste Tätigkeit des Menschen sinnvoll zu verknüpfen mit dem Mysterium des Weltgeschehens. Daß hierbei die Ernährung des Menschen eine wesentliche Beachtung findet, ist selbstverständlich, wenn man bedenkt, welche ungeheure Einwirkung die Art der Speisen und Getränke auf die körperliche und damit gleichzeitig auf die seelische Verfassung des Menschen ausübt. So hat die Thora in ihren Speisegesetzen und in den Vorschriften über die Feier der Festtage Richtlinien, gegeben, die dazu geführt haben, den Tisch des jüdischen Hauses mit ähnlichen, überall bekannten Gerichten zu besetzen, von denen die wesentlichen in ihrem Zusammenhang mit dem Schrifttum in diesem, der jüdischen Hausfrau gewidmeten Buch, verzeichnet werden sollen.

Dies geschieht wohl am übersichtlichsten in Anlehnung an die Sabbathe und Feiertage. Die Hauptmahlzeiten an diesen Tagen erhalten ihre besondere Weihe durch den Kiddusch², der sie eröffnet. Zu diesem Segensspruch über Wein und Brot werden zwei eigens hierzu gebackene Weißbrote verwendet, Berches, Datscher, Challe oder Striezel genannt. Die beiden ersten Bezeichnungen haben vermutlich ihren Ursprung in dem oft auf den [268] Sabbath angewandte Vers aus Mischleh (Sprüche Salomo) „birkath Haschem taàschir“, „der Segen Gottes macht reich“. Da es Pflicht jeder jüdischen Hausfrau ist, von dem Teig der Sabbathbrote einen kleinen Teil als Symbol des Opfers ins Feuer zu werfen und diese Teighebe Challah genannt wird, erklärt es sich sicher leicht, daß man das ganze Gebäck so benannte. Jeder Jude fühlt sich in der Fremde zuhause, wenn er auf dem Freitagabendtisch die beiden mohnbestreuten, geflochtenen Brote erblickt; auch zu Hochzeiten und Brithmilohs³ bäckt man Berches, doch wird dem Teig dann etwas Oel und Zucker zugesetzt, so daß die

¹ Kochbuch für die Jüdische Küche. Bearbeitet vom Israelitischen Frauenverein Düsseldorf, der Jüdischen Haushaltungsschule Frankfurt am Main und der Jüdischen Kochschule Berlin. Düsseldorf: Jonas & Münster 1926. S. 267-271.

² Als Kiddusch (hebräisch שׂוּדֵי קֹדֶשׁ von kadosch, heilig, deutsch wörtlich „Heiligung“, manchmal „Segensspruch“), wird der Segensspruch über einen Becher Wein bezeichnet, mit dem der Schabbat und die jüdischen Feiertage eingeleitet werden. Der Kiddusch wird abgeleitet aus dem 2. Buch Mose 20,8: „Gedenke des Sabbattages, dass du ihn heiligst“. (Wikipedia)

³ Die Brit Mila (auch: Berit Mila; hebräisch בְּרִית מִילָה, dt. „Bund der Beschneidung“, jiddische Aussprache Brismile, abgekürzt: Bris) ist die Entfernung der Vorhaut des männlichen Gliedes (Zirkumzision) nach jüdischem Brauch. (Wikipedia)

köstlichen mürben Datscher entstehen. — In den Semiroths⁴ am Freitagabend heißt es: „Fleisch, Wein und Fisch lasset nicht bei den Genüssen fehlen, vor wem sie alle 5 stehen, verdient besonderen Lohn.“ Der Fisch war bei den Juden stets ein besonders beliebtes und geschätztes Gericht, nicht etwa nur, weil er gut zubereitet besonders pikant und dem jüdischen Geschmack entsprechend ist, vielmehr wurde er selbst unendlich fruchtbar als Symbol der Fruchtbarkeit betrachtet, ein Faktor, der ihn der jüdischen Volksernährung früherer Zeiten als Symbol besonders wert machte. Man bereitete als besonders leckere Freitagabendspeise den berühmten, sauersüßen, polnischen Karpfen und den gefüllten Hecht, ferner alle Fischarten, wie es die Gegend oder die Jahreszeit oder der Geldbeutel des Hausherrn erlaubte. So unerlässlich aber ist das Fischgericht, daß nach dem Sprichwort „bamokoom ein isch ist Hering auch ein Fisch“ auch diese, dem einfachsten Haushalt zu Gebot stehende Fischspeise als genügend bezeichnet wird. Dabei darf selbstredend, wie schon erwähnt, bei einer richtigen Schabbosmahlzeit ein Fleischgang nicht fehlen, ursprünglich wohl hauptsächlich in Erinnerung an die Opfer. Außerdem aber empfanden die Juden, wie fast alle Volker fleischlose Kost als asketische Fastenspeise, die dem Begriff des Festmahles widerspricht. Dies kommt deutlich zum Ausdruck in dem Brauch, die Trauer um die Zerstörung des Tempels zu dokumentieren durch Verzicht auf Fleischspeisen und Beschränkung auf milchige Kost in den 9 Tagen, die dem Tischohbeab⁵ vorangehen. Eier werden am Schabbos nicht gegessen, weil es Sitte ist, den Trauernden ein Ei zu reichen. Und am Schabbos soll jede Trauer von uns fern bleiben. Auch Linsen sind aus dem gleichen Grunde am Schabbos verpönt.

Ein anderes, weit bekanntes, ja sogar besungenes Sabbathgericht, der Schalet oder Schalent, verdankt seine beinahe obligate Anwesenheit beim Sabbathmal nicht etwa auch der Symbolik, er ist vielmehr von tüchtigen, jüdischen Hausfrauen erfunden worden, um die Mahlzeit mit einem warmen Gericht zu schmücken, dessen Herstellung nicht gegen das Verbot, am Schabbos frisch zu kochen oder zu wärmen, verstoßt. Denn der Schalet, ebenso wie die gesetzten Bohnen oder Grünkern werden am Freitagabend in den Schabbosofen gestellt und verdanken gerade [269] der Tatsache, daß sie darin langsam und gleichmäßig bis zum Samstag mittag schmoren, ihren Wohlgeschmack.

Bei der Aufzählung all der schönen, zum Teil recht kostspieligen Gerichte, die als zur Feiertagsweihe unerlässlich bezeichnet werden, konnte man leicht auf den Gedanken kommen, das Judentum habe hier nur der Reichen gedacht und den Unbemittelten so von dem erschöpfenden Genuß der Feiertage ausgeschlossen. Dem ist aber nicht so, denn gerade hier offenbart sich die soziale Fürsorge und erzieherische Absicht der jüdischen Religion. „Wen es hungert, der komme und esse, wer in Not ist, komme und feiere das Pessachfest⁶ mit uns“.

⁴ Sefiroth, Sefhirot, Sefirot oder Sefiroth (heb. sg. סְפִירָה səfirā Sefira, pl. סְפִירוֹת səfirōt, auch Lebensbaum) ist die hebräische Bezeichnung der zehn göttlichen Emanationen im kabbalistischen Lebensbaum (oder Ez Chajim). Diese Emanationen, die in philosophischen und theologischen Denkmodellen für das Ausströmen oder Hervorgehen von Ideen und Attributen aus der Fülle des ursprünglich Einen oder Vollkommenen – auch aus dem Göttlichen – stehen, verkörpern nach der von Isaak Luria konzipierten Kabbala in ihrer Gesamtheit symbolisch den himmlischen Menschen, den Adam Qadmon. (nach Wikipedia)

⁵ Der 9. Av (hebr. תִּשְׁאָה בֵּעָוֹן tisch'a be'Av oder תִּשְׁאָה בְּאֵוֹן Tisha B'Av, באב העשת, באב העשׂת) ist der neunte Tag des Monats Av. Er ist ein jüdischer Fast- und Trauertag, an welchem der Zerstörung des Jerusalemer Tempels gedacht wird, und bildet Höhepunkt und Abschluss der Trauerzeit der drei Wochen. (Wikipedia)

⁶ Pessach, auch Passah oder Pascha genannt (hebräisch פֶּסַח pēsach; aramäisch פֶּסְחָא pas-cha wörtlich „Vorüberschreiten“), gehört zu den wichtigsten Festen des Judentums. Es erinnert an den Auszug aus Ägypten, also die Befreiung der Israeliten aus ägyptischer Sklaverei. (Wikipedia)

Dieser Satz, der den Sederabend⁷ eröffnet, ist nicht nur für dieses Fest gedacht, er gilt für jeden Tag des Jahres.

Am Pessachfest allein aber gilt der Satz: „Sieben Tage soll ungesäuertes Brot gegessen werden.“

Dieses Gebot bedingt natürlich in seiner Befolgung für die Festwoche eine Umwälzung in der Küche, und ihm verdanken wir denn auch eine Reihe der bekanntesten Nationalgerichte. Müssen doch viele Zutaten, die leicht säuern, wie Mehl, Hülsenfrüchte, kurz alles Chomez⁸, entbehrt und als Ersatz dafür Gerichte aus Mazzoh hergestellt werden. Zur Suppeneinlage dienen die beliebten Mazzenklößchen, und ein Teig aus geweichten Mazzen, mit Eiern, Zucker und Gewürzen vermenget, wird zu Krimseln, Schalet und Kugel verarbeitet. Gerne knappert man zum Vesper mit einem Guß von Zucker und Mandeln überzogene und gebackene Mazzen.

Es heißt im Volksmunde: das schönste Fest ist Schewuos⁹; denn da kann man essen wann man will (im Gegensatz zu Roschhaschonoh¹⁰), was man will (im Gegensatz zu Pessach) und wo man will (im Gegensatz zu Sukkoth¹¹). Trotzdem bestehen auch für dieses Fest einige spezielle gastronomische Gebräuche. Ganz gegen die sonstige Regel gibt es milchige Hauptmahlzeiten, zu denen besondere Kuchen mit viel Milch oder Käse gebacken werden. Wahrscheinlich war dies an den heißen Sommertagen, an denen die Mahlzeiten früh am Morgen nach dem Gottesdienst oder spät am Abend nach Nacht eingenommen wurden, bekömmlicher. Doch motiviert die jüdische Ueberlieferung den Gebrauch von Milchspeisen mit allerhand Gründen, u. a. damit, daß am Tage der Gesetzgebung die Vorschriften über den Fleischgenuß noch nicht genügend bekannt waren und man deshalb, um sein Gewissen zu beruhigen, zu Milchspeisen griff.

Das Wünschen und Hoffen für das kommende Jahr drückt sich in der sinnigen Wahl einiger Speisen für das Roschhaschonohfest aus. So pflegt man einen süßen Apfel in Honig getaucht zu essen mit dem Wunsch, daß uns ein süßes Jahr beschieden sein möge. Deshalb auch zieren an diesem Fest hauptsächlich süße Speisen den Tisch, während mit Essig zubereitete vermieden werden.

[270] Der Jom Kippur¹² selbst ist zwar durch das Gebot des Fastens wenig geeignet, volkstümliche Speisesitten hervorzurufen, doch ganz unberührt hiervon blieb auch dieser Tag nicht, wenn sie sich auch nur auf den Vor- und Schlußabend beziehen.

⁷ Der Sederabend, am 14. Nisan, ist der Vorabend und Auftakt von Pessach. An ihm wird im Kreis der Familie (oder der Gemeinde) des Auszugs aus Ägypten gedacht. Dies geschieht nach einer äußeren und inneren (spirituellen) Ordnung – daher die Bezeichnung „Seder“ (hebr. סדר, „Ordnung“). (Wikipedia)

⁸ Chametz (hebr. חמץ) (in aschkenasischer Aussprache Chometz oder Chumetz) heißt wörtlich übersetzt Gesäuertes. (Wikipedia)

⁹ Schawuot (hebräisch שבועות für „Wochen“, Einzahl schawua „Woche“; jiddisch Schwu'ess, Schwuos oder Schwijess) ist das jüdische Wochenfest, das 50 Tage, also sieben Wochen plus einen Tag nach dem Pessachfest gefeiert wird. (Hinweis von Frau Lisa Andryszak, Institut für Jüdische Studien Münster, ergänzt nach Wikipedia)

¹⁰ Rosch ha-Schana (auch Rosch ha-Schanah, Rosch Haschana, in aschkenasischer Aussprache Rausch ha-Schono oder Roisch ha-Schono oder volkstümlich auf jiddisch Roscheschone, Roscheschune genannt; hebräisch ראש השנה, ‚Haupt des Jahres‘, ‚Anfang des Jahres‘) ist der jüdische Neujahrstag. (Wikipedia)

¹¹ Sukkot (hebr. סוכות oder סוכות, Plural von סוכה Sukka „Laubhütte“, jiddisch Sukkes oder Sikkess) oder Laubhüttenfest wird im Herbst, fünf Tage nach dem Versöhnungstag, im September oder Oktober gefeiert und dauert sieben Tage, vom 15. bis 21. Tischri, dem siebten Monat des jüdischen Kalenders. (Wikipedia)

¹² Jom Kippur (hebräisch יום כיפור, auch Jom ha-Kippurim יום הכיפורים, wörtlich übersetzt ‚Tag der Sühne‘), deutsch zumeist Versöhnungstag, ist der höchste jüdische Feiertag. Er wird im Herbst im September oder Oktober am 10. Tischri, im siebten Monat des traditionellen bzw. im ersten Monat des bürgerlichen jüdischen

Am Vorabend zum Jom Kippur gibt es Suppe mit Nudeln oder „Kräplech“ und als Fleischgericht Hühner, die vorher zum Kapporoth-Schlagen¹³ verwendet wurden. Als besonders sättigend und nachhaltend wird vielfach Nudelschalet gegeben. Meist wird mit Kaffee und Guglhopf angebissen. Etwas später werden häufig noch Fleischspeisen gereicht.

Am Laubhüttenfest empfangen die Mahlzeiten ihre fröhlich-feierliche Stimmung so intensiv von der Stätte, an der sie verzehrt werden, von der festlich geschmückten, laubduftenden Sukkoh, daß die Aufmerksamkeit scheinbar ganz von den Gerichten abgezogen wurde und daher keine besonderen Gebräuche bekannt sind. Erst am Simchath-Thora¹⁴ gibt es wieder ein obligatorisches Backwerk, den Honigkuchen oder Lebkuchen, der seit alter Zeit vom Choson-Bereschith¹⁵ in freigebiger Weise an die Kinder der Gemeinde, sowie beim Choson-Mahl an die Freunde verteilt wird.

Nach dieser langen Festzeit zu Beginn des Jahres folgen viele Wochen, in denen nur der Schabbos Veranlassung zu besonderen Tafelfreuden gibt und erst die fröhlichen Tage des Chanukkahfestes¹⁶ werden wieder durch besondere Leckerbissen ausgezeichnet.

Auf dem Lande pflegt man in dieser Zeit häufig Magenkugel (gefüllte Ochsenmagen) als besondere Delikatesse zu bereiten. Jetzt tief im Winter ist auch die Gans wohl die beliebteste jüdische Fleischspeise von besonderer Güte. Gerade für dieses Geflügel hat sich, entsprechend seiner Beliebtheit, eine große Reihe von Rezepten herangebildet. Das Gänsegekröß, Gänseklein oder -jung, in Knoblauchsauce, dessen Dicht (Flügel) besonders geschätzt wird.

Die abgeschundenen, ausgelassenen Fetthäute, die als „Grieben“ frisch schon am Freitag beim Mittagessen den kommenden Genüssen vorangehen, das gefüllte Hälschen und der Gansbraten selbst, werden am Schabbos-Chanukkah und an den folgenden Samstagen wohl auf vielen jüdischen Tischen zu finden sein. Ein großer Topf voll schönen Gänseschmalzes, auf das die jüdische Küche als Ersatz für Butter und andere Fettarten besonders angewiesen ist, sammelt sich so im Laufe des Winters an, bis sich am Purimfest das Sprichwort bewahrheitet: „Wenn man liest die Megilloh¹⁷, jagt man die Gans aus der Killoh¹⁸.“

Kalenders, als strenger Ruhetag und Fasttag begangen. Zusammen mit dem zehn Tage davor stattfindenden zweitägigen Neujahrsfest Rosch Haschana bildet er die Hohen Feiertage des Judentums und den Höhepunkt und Abschluss der zehn Tage der Reue und Umkehr. (Wikipedia)

¹³ Kapparot (hebr. Sühnungen), Kappores schlagen oder Hühnerschwenken ist eine jüdische Sitte am Vorabend des Versöhnungstages. Man nimmt zur Sühne ein Huhn, einen Hahn oder eine Henne, je nach dem Geschlecht des „Sünders“. (Wikipedia)

¹⁴ Simchat Tora (hebräisch שמחת תורה, deutsch „Freude der Tora“, d. h. des Gesetzes) ist der letzte der jüdischen Feiertage, die mit dem Laubhüttenfest (Sukkot) beginnen. (Wikipedia)

¹⁵ Chatan Bereshit, dessen Bedeutung erklärt sich aus der Bedeutung des Simchat Thora-Festes: An diesem Feiertag zu Ehren und aus Freude über die Thora wird in einem festlichen Gottesdienst der letzte Abschnitt des fünften Buch Mose gelesen und somit der jährliche Lesezyklus des Gottesdienstes beendet. Zugleich wird anschließend auch der erste Abschnitt des ersten Buch Mose (hebräisch: Bereshit) gelesen und damit ein neuer Lesezyklus begonnen. Bereshit (hebr. בראשית, „Im Anfang“) ist ein Leseabschnitt der Tora und umfasst den Text der in der christlichen Bibel als ‚Genesis‘ (‚Schöpfung‘) bezeichnet wird. Das Choson-Mahl ist dementsprechend ein feierliches Essen, das im Anschluss an den Gottesdienst abgehalten wird. (Hinweis von Frau Lisa Andryszak, Institut für Jüdische Studien Münster, ergänzt nach Wikipedia)

¹⁶ Chanukka (hebräisch חנוכה/חנורכה [xano'ka:]; deutsch Weihung, Einweihung; Schreibweisen: Chanukkah, Hanukkah oder Lichterfest) ist ein acht Tage dauerndes, jährlich gefeiertes jüdisches Fest zum Gedenken an die Wiedereinweihung des zweiten Tempels (des Serubbabelischen Tempels) in Jerusalem im Jahr 164 v. Chr. Es beginnt am 25. Tag des Monats Kislew (November/Dezember). (Wikipedia)

¹⁷ Megillot (Plural zu hebräisch מגילה megilla, „Buchrolle“, „Buch“) ist im Judentum die Bezeichnung für fünf Schriften aus dem Tanach. Sie gehören zum dritten Teil der hebräischen Bibel, den Ketuvim („Schriften“). Die

Das Fest des Schmausens und Pokulierens¹⁹ par excellence ist das Purimfest²⁰. Die Purimsude wird mit den besten Fischen, Geflügel und Braten besetzt und zu Schlachmonoth²¹ werden die schönsten Leckerbissen verschickt. Auf ganz raffinierte Rezepte ist man gekommen, um an diesem Tage die kulinarischen Genüsse [271] aufs höchste zu steigern und hat sogar Hühner in Mandelmilch gekocht, um so den unerlaubten, aber als besonders schmackhaft berühmten, mit Milch zubereiteten Fleischspeisen möglichst nahezukommen. Als charakteristische Purimspeise können gelten die aus Kuchenteig bereiteten „Kindl“ oder „Hamänner“, die „Hamanstaschen“ und „Malchesbreitl“ (zur Erinnerung an Königin Esther).

Jahraus, jahrein, seit vielen hundert Jahren, haben die Sabbathe, die Feiertage und die Gesetze gestaltend auf die Kochkünste des im jüdisch-traditionellen Sinn geführten Hauses gewirkt und dabei ungefähr die oben geschilderten Formen gebildet. Die Ausführungen, die zum Teil einer Schrift von Prof. Dr. S. Krauß, Wien, „Aus der jüdischen Küche“ entnommen sind, zum Teil eigene gesammelte Erfahrungen wiedergeben, machen keinen Anspruch auf Vollständigkeit oder wissenschaftliche Exaktheit, sie mochten nur weitere Kreise jüdischer Frauen mit diesen Dingen bekannt machen und so dazu beitragen, daß auch diese Dokumente jüdischer Kultur in dem assimilierenden Leben unserer Zeit nicht in Vergessenheit geraten.

fünf Bücher Rut, Hoheslied, Kohelet, Klagelieder und Ester werden den wichtigsten fünf Festen Schawuot, Pessach, Sukkot, Tischa beAv und Purim zugeordnet und daher auch als „Festrollen“ bezeichnet. (Wikipedia)

¹⁸ Mit der Killoh ist wohl die Kehillah bzw. in aschkenasischer Aussprache Kehilloh, also die Gemeinde, gemeint. (Hinweis von Frau Lisa Andryszak, Institut für Jüdische Studien Münster)

¹⁹ pokulieren, veraltet für: zechen, stark trinken (Duden)

²⁰ Das Purimfest (פּוּרִים Purim von hebräisch Pur, Los, ursprünglich vom akkadischen Wort pūru; jiddisch Purim oder Pirem) ist ein Fest, das an die Rettung der persischen Juden erinnert. Nach dem Buch Ester versuchte Haman, der höchste Regierungsbeamte des persischen Königs, die gesamten Juden im Perserreich an einem Tag zu ermorden. Königin Ester führt jedoch durch Fasten und Gebet die Rettung herbei. (Wikipedia)

²¹ Zu Purim schicken Juden essbare Geschenke, genannt Mischloach Manot, auch Schlachmones, zu Freunden. Sie bestehen klassischerweise aus zwei Portionen, einer Mehlspeise und einer aus Obst. Auch Haman-Figürchen aus Ingwertieg und Hamantaschen (sephardisch = Hamanohren) werden verschenkt. Ursprünglich wurden dazu prunkvolle Behälter verwendet. (Wikipedia)

Aus Urgroßmutter's Kochbuch¹

(Nach dem schriftlichen Original)

Baumkuchen

Man legt ein Blech mit Buttermehl, macht die Fülle von 8-9 Eyer, ½ Maß Raum (Rahm), die Eyer mit ein Vierling Zucker recht geschlagen nebst Zimmet und Zitronen, streit auf den Boden ½ Vierling Zibeben und Rosinen und, etwas Mandel, bakt ihn aus einem heißen Ofen.

Gerührten Gugelopfen

Es wird ein halbes Pfund Butter recht weiß gerührt als dann. werden 8 Eier nach und nach mit ein klein wenig Mehl hinein gerührt dann werden 5 Vierling Mehl wohl gewogen eine große Kaffeeschale voll Millich, 2 leffel voll gute dicke Bierheffen und 2 Loth zahrt gestosene bittere abgezogene Mandel auch etwas Salz 2 Loth Zucker und von einer Zitrone auf dem Reibeisen abgeribenes hineingelriht und in eine mit frischem Schmalze bestrüchenen Form gefüllt. Ist er gehörig gegangen, so wird er schön gelb gebacken, wenn es beliebt, kann den Model² auch mit recht dinne geschälde Mandeln und mit geribenen Zucker streien. Die Eyer müssen gut vorher im heißen Wasser gelegt werden, Milch und Mehl muß gut warm sein.

Mandel-Dorte

Man reibt ein Pfund abgezogene Mandel mit 4-5 Eyer nimmt es in eine Schissel und rihrt es mit einem Pfund gestoßenen Zucker, zählet auf die abgeribeme Eyer 24 rihret aber blos das gelbe hinein, 2 Loth Stärkmehl und das von einer abgeribene Citrone, schlägt von 12 Eyerweiß einen Schaum und rührt es langsam in die Masse wenn es beliebt, kann auch ein Loth Zimmet und das äußere von Citrone abgerieben und 16-17 gestoßene Nägele³ hinein tun, es wird ¾ Stunden gerührt man bestreicht den Model mit Butter und bestreicht ihn mit Semmel Mehl oder Mutschelmehl bakt sie in einer langsamen Hitze heraus.

Ostern-Dorte

¼ Mandeln fein gestoßen aber gebrüht 4 Eier ¼ Zucker schwach ¼ Pfd. Matzemehl. 4 Eier mit den Zucker gerührt und dann das Matze Mehl hinein die Form wird geschmirt dann wird die Masse hinein gethan und gehalten dann wird die Fülle darauf gethan. und wird wieder gerührt ¼ Zucker, 4 Eier und ¼ Kartoffel Mehl schwach. Das weiße zu Schnee geschlagen und auf die Fülle getan und wans gebaken ist ein Eis auf die Dorte.

¹ Kochbuch für die Jüdische Küche. Bearbeitet vom Israelitischen Frauenverein Düsseldorf, der Jüdischen Haushaltungsschule Frankfurt am Main und der Jüdischen Kochschule Berlin. Düsseldorf: Jonas & Münster 1926.S. 262-266

² Backform (wdg)

³ Nelken (wdg)

Gukuk-Schalet

6 Epfel tut man schelen, hillert sie aus, dann nimmt man das rausgeschabene, Zucker, Zimmt, Rosine, Weinbeer nach Belieben alles gut unter einandergemacht und die Epfel gefüllt, dann nimmt man für 14 hr. Weißbrod, thut es reiben und feicht es mit Rosenwasser und Wein an, 6 Eier, Zucker und Zitrone nach Belieben, Man thut die gefüllte Epfel in ein Schalethafen unten mit Schmalz beschmirt und schittet den Teig dariber.

Ranft-Kuchen

Man nimmt ein Maas Mehl und macht einen Hefen Taig draus, etwas fester wie gewöhnlich geknetet ein Virling Butter, 2 Eier ein Virling Zucker etwas Zimmt darein hernach wird der Taig wie Buttersaig behandelt hernach wird ein langer Kuchen daraus gewelgert und wird ein fingerbreiter Ranft ausen herum gemacht derselbe wird mit Zucker gestosene Mandeln und Rosinen ausgefüllt auch die Mitte von, den Kuchen wird mit ein Ei gestrichen und Mandeln bestreut.

Linsler Torte

1 Lth. Gänzfett 2 Lth. Abschöpfung rirth es ganz fein ab dazu nimmt man 4 Lth. Zucker 5 hartgesottene Eiertoter und ein Eierweiß das roh sein muß 3 Lth. fein gestoßene Mandeln mit etwas bittere Zitrone Bitzele dieses wird $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt zuletzt 6 Lth. Mehl ein wenig Salz. Die Form mit Schmalz geschmirt und mit Eingemachts⁴ gefüllt und nach Belieben einen Gus.

Schoklatten-Butting

Man nimmt 2 Zitronen, reibt dieselbe an einem $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker ab hernach 3 Leffel voll Mehl und trickt den Zitronensaft auf den Mehl hernach nimmt man Eiergelb unter den Mehl die weiseln⁵ davon zum Schnee geschlagen und den Zucker so fein wie möglich gestoßen, wenn das alles vertig ist wird die Masse gerührt $\frac{1}{2}$ Stunde lang dann kommt erst der Schnee daran so kommt die Masse in den Motel⁶ und wird in Wasser gesotten zuerst muß man das Motel mit ganz heißem Fett bestreichen und dann eine Stunde lang in Wasser sieden, hiernach thut man Schotto⁷ daran befohr man es zu Tisch gibt.

Schmarak-Sose

Man nimmt einen Leffel Genzfet und restet ein Zwiefel darein henach einen Leffel Mehl wann dieses gelb gerestet ist kommen Kartoffel, Gelbe Rieben, Zelleriechwurzel und sonst noch recht viel grienes daran und dann in guter Fleischsuppe gedienst hernach Muschgaten⁸ und sonst noch gutes Gewierz daran.

⁴ Eingemachts = Marmelade.

⁵ weiseln = Eiweiß

⁶ Motel = Form.

⁷ Schokolade ? (wdg)

⁸ Muskat (wdg)

Quitten-Latwerge

Reife Quitten, welche zuvor abgerieben und gewaschen werden gekocht bis sie weich sind, schabe das Mark von den Butzen ab und trick es in den Suppenseuer, so viel Mark hat soviel nimmt man Zucker leuthert ihn mit dem Wasser, worin die Quitten gesothen worden sind, kocht das Mark in der Zuker bis es so dick ist, daß es sich an die Pfane anhängt und thut es alsdann in ein Porzellanlange schirre. Man kann auch ganz klein geschnittene Zitronat-Schaale darein thun.

Merinken

4 Eierweiß zum steifen Schnee geschlagen $\frac{1}{2}$ Pfd. fein gestoßenen und gedrokneten Zucker langsam oder leicht eingerihrt auf Schreibpapier streichen und mit feinem gedrocknetem Zuker bestreien.

Pfitzauf

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfund feines Mehl in eine Schüssel, rihrt es mit etwa einem Schoppen Millich glatt, dann 5 Eyer daran $\frac{1}{4}$ Pfd. zerlasene Butter, von welcher man so viel zurück behelf, daß 12 Medelein⁹ damit bestrichen werden kennen, rihrt die Masse mit der ibrigen inzwischen warm gemachten Millich vollends an, fillt die gestrichenen Medelein halb voll und backt sie in frischer Hitze und iberstreut sie vor dem. auftragen mit Zucker und Zimmet.

Spanische Torte

$\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker wird mit 12 Eiern 1 Std. gerührt (viel Vergnügen) davon müssen jedoch 10 Eiweiß zu Schnee geschlagen werden 1 Lot Zimt, $\frac{1}{2}$ Lot Nelken, etwas Muskat, die Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone, $\frac{1}{8}$ Pfd. Zitronat und Orangeat, 10 Lot geriebenes Schwarzbrot werden in die Masse gerührt, dann der Schnee von den 10 Eiweiß darunter gemischt. Die Form wird mit Butter bestrichen und mit Weckmehl bestreut, die Torte in einer langsamen Hitze gebacken.

Brot-Torte

1 Pfd. Zucker, $\frac{3}{4}$ Pfd. Mandeln, letztere geschält und mit 4 Eiern gestoßen und dann zu dem gesiebten Zucker gegeben, 12 ganze Eier und 8 Eigelb dazu gerührt, das Ganze $\frac{3}{4}$ Std. rühren, dazu $\frac{1}{4}$ Zitronat, die Schale einer Zitrone, 2 Lot Zimt, 2 Lot Nelken 1 Quint Muskatblüte 6 Lot geröstetes Schwarzbrot mit 1 Glas Wein angefeuchtet, hineinmischen, den Schnee von 8 Eiern langsam darunter rühren. In eine mit Butter bestrichene und mit Weckmehl bestreute Form füllen und in mittlerer Hitze backen.

⁹ Backförmchen (wdg)

Kirschkuchen

½ Pfd. geschälte Mandeln, ½ Pfd. Zucker, ½ Pfd. Mehl, ½ Pfd. Butter. Die Mandeln mit 2 Eiern gestoßen, dann alles zusammen gemengt. Auf das Nudelbrett wird ein Bogen weißes Papier mit Butter bestrichen gelegt, mit Weckmehl bestreut, der Teig auf das Papier gelegt und ausgewellt und aufs Blech gelegt, dieser Boden wird mit Zuckerbrot oder Anisbrot belegt, 4 Pfd. ausgesteinte Kirschen, mit viel Zucker und etwas Zimt bestreut darauf gelegt und gebacken. Der Guß wird aus 5 Eiweiß, zu Schnee geschlagen mit ½ Pfd. Zucker (oder weniger, je nach Geschmack) und etwas Vanille gemacht und dann nochmals gebacken, bis der Guß leicht gelb ist.

Zuckerbrezeln

Man nimmt 3 Pfund Mehl in eine Schüssel, läßt es mit einen» großen Löffel voll Bierhefe und lauer Milch an, wann es gegangen ist, so schafft man einen guten festen Teig, nimmt ein Pfund Butter ein wenig Salz und noch ½ Schoppen Milch, knetet ihn, bis er sich von der Schüssel löst, läßt ihn wieder gehen.

Wenn er gegangen ist, gibt man ihn auf das Nudelbrett und macht einen Kuchen oder Bretzeln davon, setzt sie auf das Blech und läßt sie nochmals gehen. Dann bestreicht man sie mit gut geschlagenem Eiweiß und streut Kristallzucker darauf und backt sie in heißem Ofen.

Springerle

4 Eigelb und 1 Pfd. Zucker gerührt, der Schnee von 4 Eiweiß darunter gemengt, dazu 1 Pfd. Mehl und etwas Zitrone, sowie 1 Messerspitze Pottasche. Das Blech wird mit Wachs bestrichen und mit Anis und Fenchel bestreut, die Masse wird in Holzformen gedrückt und hell gebacken,

Brösel-Torte mit etwas Marmelade

½ Pfd. Mehl, 10 Lot Gansfett, 10 Lot Mandeln 10 Lot Zucker Schale und Saft einer Zitrone, 1 Eigelb wird zu einem Teig gerührt und zu beliebiger Größe ausgewellt, mit Marmelade gefüllt, oben wieder mit Teig belegt, welcher mit Eigelb bestrichen und mit gemahlenden Mandeln und Zimt bestreut wird. Der obere Teig kann auch in Streifen geschnitten und in Quadraten auf die Marmelade aufgelegt werden.

Hegenmark

Man kernt die Hagebutten aus, gibt sie in einen Topf und läßt sie solange zugedeckt stehen, bis sie weich sind. Dann werden dieselben mit etwas Wein durch ein Sieb passiert. Dasselbe Gewicht Zucker wie Mark wird geläutert, die Schale einer Zitrone in den Zucker gerieben, dann mit dem Mark vermengt. Zusammen kurz aufkochen lassen und abkühlen lassen.

Neues Kochbuch von Bertha Heyden.¹

Inhalts-Verzeichnis zum Anhang.

- | | |
|--|---|
| 1. Scholent mit Brühkugel | 27. Gefüllter Gänsehals IV. |
| 2. Scholent von türkischem Weizen | 28. Gefüllte Rindermilz |
| 3. Scholent von Reis mit Huhn | 29. Rosettchen |
| 4. Scholent von Erbsen und- Graupen | 30. Grüner Hecht mit Fischklößen |
| 5. Scholent von Erben and Fleischkugel | 31. Sardellenfische |
| 6. Rhimself | 32. Oel-Fische |
| 7. Lämmchen | 33. Fische in Braunbier gekocht |
| 8. Ueberzogene Mazoth | 34. Fische in Weißbier gekocht |
| 9. Aniskuchen | 35. Gefüllter Hecht |
| 10. Apfeltorte | 36. Fisch auf Lachsart (ohne Butter) kalt zu geben |
| 11. Einfachere Apfeltorte | 37. Schleie mit Dille |
| 12. Mohntorte | 38. Schleie in Bier gekocht |
| 13. Pflaumentorten | 39. Gebackene Schleie |
| 14. Syrupskugel | 40. Karpfen in Bier gekocht (polnisch) |
| 15. Semmelkugel | 41. Kleine Fische auf andere Art polnisch (o. Butter gekocht) |
| 16. Apfelkugel | 42. Kleine Fische in Provenceröl gebacken |
| 17. Apfelkugel von mürbem Teig | 43. Marinirte Muränen |
| 18. Reiskugel | 44. Raab (kalt zu essen) |
| 19. Nudelkugel | 45. Barse mit Buttersauce |
| 20. Reiskugel mit Nudeln | 46. Barse mit holländischer Sauce |
| 21. Blaue Kugel | 47. Barse mit Schoten |
| 22. Fleischkugel | 48. Klippfisch mit Schoten |
| 23. Fleischkugel mit Sardellen | 49. Hecht mit Märkischen Rübchen (Rüben-Fisch) |
| 24. Gefüllter Gänsehals. I. | 50. Rosinen-Wein |
| 25. Gefüllter Gänsehals II. | |
| 26. Gefüllter Gänsehals III. | |

Anhang enthaltend die beliebtesten jüdischen Gerichte, für deren eigenthümlich pikanten Reiz auch die Zungen vieler christlichen Gourmands eine große Vorliebe empfinden.

1. Scholent mit Brühkugel. (Sabbathliches Nationalgericht).

½ Kilo (1 Pfd.) feines Weizenmehl thut man in eine Schüssel, schabt 250 Grm. (¼ Pfd.) rohes Rinderfett recht fein und thut es nebst etwas Salz, für 6 Pfennig in Wasser eingeweichte und wieder fest ausgedrückte Semmel, etwas gestoßenen Pfeffer und eine fein gewiegte Zwiebel zu dem Mehl, mischt alles gut durcheinander und gießt so viel heißes Wasser dazu, daß es ein recht steifer Brei wird. Alsdann schmiert man den Topf, worin man den Scholent² kochen

¹ Neues Kochbuch oder gründliche Anweisung, einfache und feine Speisen mit möglichster Sparsamkeit zuzubereiten, unter besonderer Berücksichtigung der Fortschritte die in der Chemie gemacht sind. Von Bertha Heyden. 17. Aufl., Reutlingen: Enßlin und Laiblin, o.J. (um 1900), S.391-409.

² Heinrich Heine gedenkt des Scholent an verschiedenen Stellen seiner Schriften mit humoristischer Sehnsucht.

will, mit warmem Fett aus und thut die Masse hinein, legt einen Deckel, welcher auch mit Fett geschmiert sein muß, von der Größe des Topfes darüber, so daß die ganze Masse damit bedeckt ist. Dann legt man auf den Deckel etwas Rauchfleisch- recht kräftige Rinderknochen, große Graupen und weiße Bohnen (gut gewaschen), nach Verhältniß der Personenzahl, das nöthige Salz und so viel Wasser darauf, daß es übersteht und läßt es 6 Stunden in einem mäßig heißen Bratofen langsam kochen.

Beim Anrichten sei man vorsichtig, daß der Deckel nicht mit den Graupen und Bohnen ausgeschüttet wird; sind letztere abgenommen, so löse man die Kugel mit einem Messer ringsum los, stürze den Topf, und man wird die Kugel ganz heraus bekommen.

Zur Bereitung dieses Gerichtes bedient man sich eines irdenen Topfes mit breitem Boden.

Noch sei bemerkt, daß Scholent während des Kochens nicht gerührt werden darf.

2. Scholent von türkischem Weizen.

1 Kilo (2 Pfd.) türkischen Weizen³ wäscht man und läßt ihn 2 Stunden in kaltem, weichem Wasser zum Ausquellen liegen. Alsdann macht man eine Brühkugel nach der vorigen Nummer, legt den Deckel darauf, dann Rauchfleisch, womöglich auch einen Rinderfuß, dann den türkischen Weizen, den man auf einem Durchschlag ablaufen ließ, das nöthige Salz und gießt so viel Wasser darauf, daß es übersteht und läßt es 6 Stunden langsam kochen.

Man nehme bei der Wahl des Topfes auf das Ausquellen des türkischen Weizens Rücksicht, sehe während des Kochens zuweilen nach und gieße, wenn es nöthig ist, ein wenig heißes Wasser zu.

3. Scholent von Reis mit Huhn.

125 Grm. (¼ Pfd.) sein geschabtes Rinderfett rührt man mit für 5 Pfennige eingeweichter und fest wieder ausgedrückter Semmel zusammen, giebt etwas Salz, Zucker nach Geschmack, eine Priesse gestoßenen Pfeffer, 125 Grm. (¼ Pfd.) feines Weizenmehl dazu und rührt mit einem halben Tassenkopf heißen Wassers dies alles zu einer steifen Masse ab. Alsdann wird der Scholentopf mit warmem Fett ausgeschmiert, die Masse hinein gethan, ein passender Deckel darauf gelegt und nach Nr. 1 verfahren.

Auf den Deckel legt man nun ein am vorigen Tage geschlachtetes, ausgenommenes und sauber geputztes Huhn, ½ Kilo (1 Pfd.) Rindfleisch, nach Verhältniß der Personenzahl Reis, der nach Nr. 19 gereinigt, das nötige Salz, so viel Wasser, daß es darüber steht und läßt es, ohne zu rühren, 3 Stunden in einem mäßig heißen Ofen langsam kochen. Wenn es die Jahreszeit bringt, kann man zwischen den Reis auch etwas sauber geputzten und abgebrühten Blumenkohl legen, er wird zwar zerkochen, giebt aber dem Scholent einen sehr angenehmen Geschmack.

4. Scholent von Erbsen und Graupen.

Die Masse zur Brühkugel nach Nr. 1 bringt man in den mit warmem Fett ausgeschmierten Scholentopf. Auf den Deckel legt man dann recht kräftige Rinderknochen, gute hart geräucherte Wurst und wenn man es haben kann, auch noch etwas Rauchfleisch. Nach Verhältnis der Personenzahl kommen nun recht große Graupen und Erbsen, beides gut gewaschen, das nöthige Salz und Wasser darauf und läßt es 6-7 Stunden langsam kochen.

³ Türkischer Weizen = Mais (wdg)

5. Scholent von Erbsen mit Fleischkugel.

½ Kilo (1 Pfd.) fein geschabtes Rindfleisch, 250 Grm. (½ Pfd. fein gehacktes Kalbfleisch, 187 Grm. (¾ Pfd.) geschabtes rohes Rinderfett, eine große auf dem Reibeisen geriebene Zwiebel, Salz und gestoßenen Pfeffer nach Geschmack und für 5 Pf. geriebene Semmel mischt man gut durcheinander, streicht den Scholentopf mit warmem Fett aus, thut die Fleischmasse hinein, so daß der ganze Boden damit bedeckt ist und bringt einen großen Deckel darauf. Nun legt man kräftige Rinderknochen und ein gutes- Stück Rauchfleisch auf den Deckel, gut verlesene und gewaschene gelbe Erbsen, Salz und reichlich Wasser und läßt es 6 Stunden langsam kochen.⁴

6. Rhimself.

5 ganze, in Wasser eingeweichte und wieder fest ausgedrückte Mazoth⁵ legt man in eine Casserole und brennt sie mit Fett ab, bis sieh die Masse vom Boden löst, schüttet sie zum Erkalten in eine Schüssel und schlägt 4 ganze Eier dazu. Damit rührt man die Masse tüchtig durch, giebt Zucker, Zimmt, gewiegte Mandeln, etwas abgeriebene Citrone und so viel gestoßene Mazoth dazu, daß es ein Teig wird, der sich rollen läßt. Alsdann rollt man den Teig fingerstark auf, schneidet davon egale lange Streifen in Form eines langen Zwiebacks, zählt die Hälfte der Streifen ab, belegt sie mit Apfelmus, lang geschnittenen Mandeln und Corinthen, oder auch mit Eingemachten, was man gerade zur Hand hat, Kirschmus &c., deckt die unbelegten Theile darauf, drückt die Ränder fest auf einander, backt sie in schwimmendem Fett aus und giebt sie warm, mit Zucker und Zimmt bestreut, zu Tische.

7. Lämmchen.

Für 8 Pf. in Wasser geweichte und wieder fest ausgedrückte Semmel vermischt man mit warmem Fett, 2 ganzen Eiern, etwas Zucker und so viel Mehl, daß es ein gut gebundener mürber Teig wird, welchen man fingerstark ausrollt und mit dem Backrädchen in 10 Centimeter lange und 8 Centimeter breite Streifen schneidet. Dann belegt man jeden Streifen mit recht feinem Apfelmus, so daß man die unbelegte Seite darüber klappen kann, drückt die Ränder fest auf einander, damit die Füllung nicht herausläuft, backt sie wie die Rhimself in schwimmendem Fett und giebt sie mit Zucker und Zimmt bestreut zu Tische.

⁴ Wie schon oben bemerkt, bediene man sich zur Bereiten des Scholent immer eines irdenen Topfes mit breitem Boden und lasse ihn in einer mäßig heißen Bratröhre langsam mehr brodeln als kochen. Auf offenes Feuer darf der Scholentopf niemals kommen, weil die Kugel da gleich anbrennen und das ganze Gericht verderben würde. Hat die Bratröhre zu viel Unterhitze, so stelle man den Topf, wenn er im Kochen ist, auf einen Stein, welcher vorher schon im Bratofen gelegen um das Anbrennen zu vermeiden. Auch sehe man öfter nach und gieße, wenn es nöthig ist, ein wenig heißes Wager zu, doch hüte man sich davor, zu viel nachzugießen. Das Gericht muß ganz steif, aber nicht breiig sein, und wenn alle Flüssigkeit verkocht ist, zuletzt nur noch im Fett schmoren, so dass jede einzelne Erbse, Bohne, oder was man sonst dazu nimmt, wie glasirt erscheint, die Kugel wird dann unten schön braun werden und sich bei vorsichtigem Anrichten sehr gut stürzen lassen.

⁵ In Ermangelung von Mazoth kann man die Rhimself auch von Semmel machen.

8. Ueberzogene Mazoth.

Man legt die Mazoth 2 Minuten in eine Schüssel mit Wasser, nimmt sie vorsichtig heraus, bestreicht sie mit zerquirtem Ei, Backt sie in Fett schön braun und bestreut sie mit Zucker.

9. Aniskuchen.

½ Kilo (1 Pfd.) gestoßene Mazoth werden mit 12 Eidottern, 166 Grm. (⅓ Pfd.) gestoßenem und gesiebten Zucker, 50 Grm. (3 Loth) geriebenen Mandeln und etwas Anis im Reibeasch mit der Reibkeule ¼ Stunde gerührt, der steife Schnee der 12 Eier leicht darunter gezogen, mit einem Theelöffel kleine Häufchen auf ein gut abgeriebenes und mit fein gestoßener Mazoth bestreutes Backblech gesetzt und bei mäßiger Hitze gebacken.

10. Apfeltorte.

Von 2 hart gekochten Eiern werden die Dottern auf dem Reibeisen gerieben und dann mit 2 frischen Eidottern und 250 Grm. (½ Pfd.) Gänseschmalz im Reibeasch ½ Stunde gerührt, 187 Grm. (¾ Pfd.) klarer Zucker, eine Messerspitze gestoßener Cardamom und soviel Pudermehl dazu, daß es ein Teig wird, der sich aufrollen läßt. Davon werden nun 2 Platten ausgerollt, von der Größe und Form, wie man die Torte wünscht und legt die eine stärkere auf das gut abgeriebene und mit Gänseschmalz gestrichene Backblech. Aus die Teigplatte legt man nun dünn geschnittene Citronenscheibchen, welche man von den Kernen und der weißen pelzigen Schale befreit und 1 Stunde vorher eingezuckert hat; ebenso Aepfel geschält und gleichfalls in dünne Scheibchen geschnitten, vorher stark mit Zucker bestreut. Gut gereinigte Corinthen, lang geschnittene Mandeln, etwas Citronenzucker recht egal und gleichmäßig zwischen die Aepfel gestreut, die zweite Teigplatte darauf gelegt, etwas fest gedrückt, mit gequirtem Ei bestrichen, mit Zucker bestreut und bei mäßiger Hitze gebacken.

Man kann die Aepfel, statt vorher einzuzuckern, etwas mit Wein und Zucker schmoren, doch darf man sie nicht zu weich werden lassen.

Will man die Torte recht schön haben, so legt man auf die Aepfel Himbeermarmelade oder sonst seine eingemachte Früchte, was namentlich im Frühjahr zu empfehlen ist, wenn die Aepfel schon viel von ihrem Aroma verloren haben, dann läßt man aber die Corinthen weg.

11. Einfachere Apfeltorte.

Von 250 Grm. (½ Pfd.) Gänseschmalz, 187 Grm. (¾ Pf.) klarem Zucker, 375 Grm. (¾ Pfd.) feinem Weizenmehl, für 5 Pfennig in Wasser eingeweichte und wieder fest ausgedrückte Semmel, 50 Grm. (3 Lth.) geriebene Mandeln wird ein mürber Teig gemacht und davon 2 Platten ausgerollt, wovon man die eine, auf das mit Schmalz bestrichene Backblech legt. Darauf bringt man nun nach voriger Nummer eingezuckerte, oder etwas angeschmorte Aepfel, gut gereinigte Cornithen und lang geschnittene Mandeln. Die zweite Platte schneidet man nun mittelst eines Backrädchens in lange Streifen, legt diese kreuzweise über die Aepfel, bestreicht sie mit gequirtem Ei, bestreut sie mit Zucker, legt in jedes Careaux eine Rosine und backt sie bei mäßiger Hitze.

12. Mohntorte.

½ Kilo (1 Pfd.) Mohn wird gebrüht, dann ½ Stunde in kaltem Wasser liegen lassen, rein abgossen, im Reibeasch so fein als möglich gerieben, wo man zuletzt einige Tropfen Rosenwasser dazu nimmt. Dann rührt man 125 Grm. (¼ Pfd.) Abfüllefett zu Schaum und thut 125 Grm. (¼ Pfd.) Gänsefett dazu, rührt Beides noch eine kleine Weile zusammen. Hat man viel Gänsefett Vorrath, kann man 250 Grm. (½ Pfd.) Gänsefett nehmen und das Abfüllefett fortlassen. 250 Grm. (½ Pfd.) klaren Zucker, 50 Grm. (3 Lth.) geriebene Mandeln, eine Messerspitze Cardamom, der geriebene Mohn und so viel Mehl als zum mürben Teig nöthig, gut durcheinander gerührt. Dann formt man davon eine Torte, bringt sie auf ein abgeriebenes Backblech, legt von lang geschnittenen Mandeln Figuren darauf, (Sterne, Herzen) und backt sie bei mäßiger Hitze.

13. Pflaumentorten.

250 Grm. (½ Pfd.) Gänseschmalz rührt man im Reibeasch eine Viertelstunde, giebt 2 Eidotter dazu, 125 Grm. (¼ Pfd.) klaren Zucker, für 8 Pfennige in Wasser eingeweichte und wieder fest ausgedrückte Semmel und 250 Grm. (½ Pfd.) Mehl. Davon rollt man 2 Platten aus und legt die Stärkere davon auf das abgeriebene und mit Gänsefett bestrichene Backblech. Dann schält man Pflaumen, (die man mit kochendem Wasser übergießt und einen Augenblick darin liegen ließ), schneidet sie auseinander, nimmt die Kerne heraus, belegt die Platte damit und streut Zucker und fein gestoßenen Zimmt darüber. Dann schneidet man die zweite dünnere Platte in Streifen, legt diese kreuzweise über die Pflaumen, bestreicht sie mit gequirtem Ei, bestreut sie mit Zucker und backt sie in einem nicht zu heißem Ofen.

14. Syrupskugel.

Für 5 Pfennig in Wasser eingeweichte und wieder fest ausgedrückte Semmel, 125 Grm. (¼ Pfd.) rohes, recht fein gehacktes Rinderfett, 125 Grm. (¼ Pfd.) warmes flüssiges Rinderfett, 250 Grm. (½ Pfd.) recht warm gemachter Syrup, etwas Salz, eine Priesse Pfeffer, ein kleiner halber Tassenkopf heißes Wasser und ½ Kilo (1 Pfd.) feines Weizenmehl mischt man in einer Schüssel gut durcheinander. Giebt, wenn dies geschehen, 250 Grm. (½ Pfd.) große Rosinen, nach Nr. 18 gereinigt, 66 Grm. (4 Lth.) in kleine Würfel geschnittenen Citronat und von einer halben Citrone die Schale in feine lange Streifen geschnitten, darunter, streicht den Kugeltopf mit warmem Fett aus, thut die Masse hinein und backt sie in einer Brat- oder Backröhre, worauf man 1 ½ Stunde rechnen kann und bringt sie gestürzt zu Tische. Wenn man sparen will, kann man Citronat und Citronenschale fortlassen.⁶

15. Semmelkugel.

187 Grm. (¾ Pfd.) Abfüllefett wird eine Viertelstunde gerührt. Für 5 Pfennig eingeweichte und wieder fest ausgedrückte Semmel, 6 ganze Eier, 100 Grm. (6 Lth.) klaren Zucker, 33 Grm. (2 Lth.) geriebene Mandeln, für 15 Pfennig fein gestoßene Semmel, etwas Salz zu dem Fett gegeben, damit noch recht durcheinander gerührt und zuletzt 125 Grm. (¼ Pfd.) gut

⁶ In jüdischen Haushaltungen ist dazu ein bestimmter Topf (Kugeltopf). Es ist dieser ein starker irdener Topf mit einem Henkel, der am Rande weit, nach dem Boden zu etwas enger wird. In christlichen Haushaltungen, wo man diesen Topf nicht hat, kann man die Kugel in einer irdenen Speiseform backen.

gereinigte Corinthen darunter gezogen, den Kugelpf mit warmem Fett ausgestrichen, die Masse hinein gethan und bei mäßiger Hitze gebacken, wozu $\frac{3}{4}$ Stunden gehören. Man bringt sie ebenfalls gestürzt zu Tische und giebt dazu eine Obstsauce.

16. Apfelkugel. (Einfachster Art).

Man macht einen Nudelteig nach Nr. 14, rollt davon 3 Platten aus von der Größe der Form, worin man die Kugel backen will, die unterste jedoch so groß, daß; man damit kann die Seitenwände von der Form bedecken. Nun streicht man die Form recht fett mit Gänse- oder Abfüllefett aus, legt die größte der Teigplatten hinein, so daß, wie schon bemerkt, die Seitenwände damit bedeckt sind. Darauf legt man nun geschälte, geschnittene und 1 Stunde vorher eingezuckerte Aepfel. Darauf die zweite Teigplatte, dann wieder Aepfel und zum Schluß die letzte Teigplatte. Drückt die Platten fest aneinander, bestreicht die obere Seite reichlich mit Gänse- oder Abfüllefett und backt sie bei mäßiger Hitze eine Stunde. Sie wird gestürzt und reichlich mit Zucker bestreut zu Tisch gegeben.⁷

17. Apfelkugel von mürbem Teig.

Man macht einen mürben Teig nach Nr. 11, rollt davon 3 Platten aus, legt den mit Fett ausgestrichenem Kugelpf damit aus, bringt eingezuckerte Aepfel, Corinthen, lang geschnittene Munde n, etwas Citronenzucker dazwischen und verfährt ganz damit, wie in der vorigen Nummer angegeben, nur braucht man während des Backens kein Fett nach zu füllen, der mürbe Teig hat Fettigkeit genug zum braunen.

18. Reiskugel.

250 Grm. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) nach Nr. 19 gereinigten Reis läßt man im Wasser ausquellen aber nicht ganz weich werden, übergießt ihn mit kaltem Wasser und läßt ihn auf einem Siebe abtropfen. 187 Grm. ($\frac{3}{8}$ Pfd.) Abfüllefett rührt man $\frac{1}{4}$ Stunde, giebt 6 Eidotter, 125 Grm. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) klaren Zucker, 50 Grm. (3 Lth.) gewiegte Mandeln, wenig Salz, etwas abgeriebene Citrone dazu, dann das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß der 6 Eier, 125 Grm. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) gut gereinigte Corinthen und zuletzt den abgetropften Reis darunter gezogen, den Kugelpf mit warmen Fett ausgestrichen, die Masse hinein gethan und 1 Stunde gebacken.

Hierzu paßt eine Kirsch- oder Himbeersauce.

19. Nudelkugel.

Man macht von 3 Eiern Nudeln nach Nr. 14, schneidet dieselben in fingerlange und fingerbreite Streifen und läßt sie etwas abtrocknen. Dann stellt man Wasser zum Feuer und wenn dasselbe kocht, thut man die Nudeln hinein, läßt dieselben einigemal aufwallen, gießt sie rein ab, übergießt sie mit kaltem Wasser und läßt sie auf einem Siebe abtropfen. Dann rührt man 250 Grm. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) Abfüllefett $\frac{1}{4}$ Stunde, giebt 9 Eidotter dazu, 250 Grm. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) klaren Zucker, gewiegte Mandeln, etwas Citronenzucker, gut gewaschene Corinthen,

⁷ Während des Backens sehe man öfter nach und fülle non Zeit zu Zeit etwas Fett nach, damit die Kugel schön braun backt.

den Schnee der 9 Eier zuletzt, die abgetropften Nudeln darunter und backt auch diese Kugel 1 Stunde im Kugeltopfe oder in der Speiseform.

20. Reiskugel mit Nudeln.

Von einem Ei macht man Nudeln, schneidet und behandelt sie wie in Nr.19 beschrieben, kocht sie ab und läßt sie auf einem Siebe abtropfen. Dann bereitet man nach Nr. 18 die Masse zur Reiskugel, nur nimmt man statt 6, 8 Eier dazu, zieht mit dem Reis zugleich die Nudeln darunter und backt die Kugel 1 Stunde.

Beim Schneiden der Kugel ziehen sich dann die Nudeln wie Baudstreifen durch und sieht dies sehr hübsch appetitlich aus.

21. Blaue Kugel.

Dazu bereitet man von 4 Eiern die Nudeln vor, wie in Nr. 19 beschrieben, quirlt 4 ganze Eier, vermischt diese mit den Nudeln, giebt etwas Salz und eine Priesse Pfeffer dazu, zieht 125 Grm. (¼ Pfd.) recht warmes Abfüllefett darunter, bringt sie in den ausgeschmierten Kugeltopf und backt sie 1 Stunde.

22. Fleischkugel.

½ Kilo (1 Pfd.) geschabtes Rindfleisch, ½ Kilo (1 Pfd.) fein gehacktes Kalbfleisch, 250 Grm. (½ Pfd.) mit Salz fein gehacktes rohes Rinderfett, für 5 Pfennige geriebene Semmel, 3 ganze Eier, 2 geriebene Zwiebeln, Salz und etwas gestoßenen Pfeffer mischt man gut durcheinander und formt davon eine Kugel. In einer eisernen Casserole stellt man sie dann mit kochendem Wasser zum Feuer und läßt sie, fest zugedeckt, 1 Stunde kochen. Alsdann nimmt man die Kugel heraus, gießt die Sauce in einen anderen Topf, nimmt das Fett davon ab und brätet von allen Seiten die Kugel darin schön braun. Dann gießt man die Sauce wieder dazu, macht sie mit etwas aufgelöstem Kartoffelmehl sämig und läßt sie noch ½ Stunde darin schmoren.

23. Fleischkugel mit Sardellen.

Man nimmt das Verhältniß des Fleisches und aller übrigen Zuthaten wie in der vorigen Nummer angegeben, mischt 125 Grm. (¼ Pfd.) gut gewaschene, ausgegrätete und fein gehackte Sardellen darunter, formt eine Kugel, stellt sie mit kochendem Wasser zum Feuer und läßt sie 1 Stunde in einer zugedeckten Casserole kochen. Die Gräten läßt man in der Sauce mit auskochen, um derselben allen Sardellengeschmack zuzuwenden, ebenso ½ Citrone in Scheiben geschnitten, wovon man die gelbe und auch die weiße pelzige Schale abgeschält, giebt die Same durch ein Sieb (bräunt aber die Kugel nicht wie in der vorigen Nummer gesagt), macht sie mit etwas aufgelöstem Kartoffelmehl sämig und quirlt sie vor dem Anrichten mit 2 Eidottern ab.

24. Gefüllter Gänsehals I.

Man schneidet zunächst beim Ausnehmen der Gans den Kopf ab und trennt am unteren Ende des Halses die Haut vom Rumpfe, zieht dieselbe nach dem Kopfe zu über den Hals weg

und sei dabei vorsichtig, daß man die Haut nicht verletzt. Dann wird die Haut gewaschen, geputzt und zum Füllen vorbereitet.

Man füllt in der Regel nur die Häuse von den großen späteren Gänsen im October, November und December und dann kann man 375 Grm. ($\frac{3}{4}$ Pfd.) Fleisch oder sonstige Füllung darauf nehmen. 250 Grm. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) geschabtes Rindfleisch, 225 Grm. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) fein gehacktes Kalbfleisch, etwas von den Gänseleien (rohes Gänsefett), eine geriebene Zwiebel Salz und Pfeffer mischt man gut durcheinander, füllt die Halshaut damit und näht sie von beiden Seiten zu. Dann läßt man den Hals zum gar werden, 1 Stunde beim Gänsebraten mit braten, oder, wenn es mit dem Braten nicht paßt, stellt man den Hals mit kochendem Wasser zum Feuer, läßt ihn $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, nimmt ihn dann heraus, bratet ihn mit Gänsefett von allen Seiten schön braun, giebt die Brühe wieder dazu, auch einige Löffel Bratensauce und sehr wenig Zuckercouleur, macht die Sauce mit etwas aufgelöstem Kartoffelmehl sämig und giebt ihn warm zu Tische.

Aber auch kalt aufgeschnitten und zum Thee gegeben, ist es eine sehr angenehme und beliebte Auflage.

25. Gefüllter Gänsehals II.

375 Grm. ($\frac{3}{4}$ Pfd.) fein gehacktes Kalbfleisch, 125 Grm. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) rohes Gänsefett; ebenfalls fein gehackt, Salz und Pfeffer mischt man, füllt den Hals damit und verfährt dann weiter wie in der vorigen Nummer angegeben.

26. Gefüllter Gänsehals III.

125 Grm. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) rohes Rinderfett fein geschabt, für 5 Pfennige im Wasser eingeweichte und wieder fest ausgedrückte Semmel, eine fein geschnittene Zwiebel, Pfeffer und Salz nach Geschmack und mit so viel Weizenmehl vermischt, daß es eine gebundene Masse wird, den Hals damit gefüllt, von beiden Seiten zugenäht und in Bouillon gar gekocht.

27. Gefüllter Gänsehals IV.

100 Grm. (6 Lth.) flüssiges Abfüll-Fett, für 5 Pf. eingeweichte und wieder fest ausgedrückte Semmel, für 5 Pf. feingeriebene Semmel, Zucker nach Geschmack, 50 Grm. (3 Lth.) fein gewiegte Mandeln, rührt man zu einer steifen Masse, füllt damit den Hals, näht ihn von beiden Seiten zu, kocht ihn in Bouillon gar und giebt ihn zur Suppe.

28. Gefüllte Rinder-Milz.

Man schabt eine Milz mit dem Blechlöffel aus, ohne die Haut zu verletzen, vermischt die ausgeschabte Masse mit 250 Grm. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) rohem, fein gehacktem Rinderfett, für 5 Pf. in Würfel geschnittener, in Fett gelbbraun gerösteter Semmel, 3 ganzen Eiern, etwas Thymian, Salz und gestoßenem Pfeffer, rührt alles gut durch und füllt die Haut damit auf folgende Weise.

Man legt die Milz auf die Hälfte, die ausgeschabte Seite nach innen, näht sie von einer Seite zu, füllt die Masse hinein, und näht sie dann von allen Seiten zu. Darauf stellt man sie in einen Schmortopf mit kochendem Wasser und etwas Salz zum Feuer, das Wasser darf aber nur mit der Milz gleich stehen und läßt sie 1 $\frac{1}{2}$ Stunde zugedeckt kochen. Dann nimmt man

sie heraus, das Fett von der Sauce und bratet die Milz darin von allen Seiten schön braun, gießt die Sauce wieder dazu und verdickt dieselbe mit etwas geriebener Semmel.

29. Rosettchen.

Man bereitet nach Nr. 14 in den Vorbereitungen Nudelteig, rollt dünne Platten davon, sticht mit einer Blechform Sterne davon aus, legt, noch ehe sie trocken werden, drei über einander, die man in der Mitte fest zusammendrückt, so daß sich eine Vertiefung bildet. Hat man alle Rosettchen so vorbereitet, setzt man in einer Casserole Gänseschmalz auf's Feuer und backt sie darin schön hellbraun, legt aber auf einmal nicht mehr in die Casserole, als darin schwimmen können. Zum Abtropfen legt man sie auf Löschpapier.

In die Vertiefung legt man eine in Zucker eingemachte Frucht, als Kirsche, Pflaume ohne Kern, oder auch etwas Marmelade, bestreut sie reichlich mit Zucker und Zimmt und bringt sie warm zu Tische.⁸

30. Grüner Hecht mit Fischklößen (Butterfisch).

Der Hecht wird geschuppt, ausgenommen, in Stücke geschnitten, sauber abgewaschen, mit Salz bestreut einige Stunden hingestellt. Darnach schneidet man einige Zwiebeln in Scheiben, Petersilienwurzel in feine Streifen, belegt den Boden eines Fischkessels damit, den Fisch darauf und so viel Wasser darüber, daß es mit dem Fisch gleich steht. Bei schnellem Feuer läßt man ihn zum Kochen kommen und schäumt ihn ab, giebt die Butter dazu (auf 3 Pfd. Fisch 200 Grm. [12 Lth], etwas grobgestoßenen Pfeffer und läßt ihn nun langsam damit gar kochen. Alsdann rührt man einen Löffel voll Mehl in einen Tassenkopf voll Milch klar, giebt eine Musatblüthe (gestoßen) und fein gebackte Petersilie dazu, läßt den Fisch noch einmal damit aufkochen und dann seitwärts stehen, bis die Klößchen bereit sind. Einen kleinen Hecht, den man zurückgelassen, schabt man aus Haut und Gräten recht fein, weicht ein Milchbrod in Wasser und drückt es wieder fest aus, schmilzt eine fein gehackte Zwiebel in Butter weich, giebt das ausgedrückte Milchbrod dazu und rührt es auf dem Feuer so lange, bis es sich von der Casserole löst. Erkalte vermischt man die fein gehackte Leber und das Fischfleisch damit, giebt eine Messerspitze voll Zucker, das nöthige Salz und 2 Eier dazu und formt davon kleine Klößchen, die man mit dem Fisch kocht, sobald derselbe abgeschäumt. Bevor man das Mehl zum Fisch thut, nimmt man die Klößchen heraus und stellt sie warm. Beim Anrichten garnirt man den Fisch zierlich damit, giebt etwas Sauce darüber, die übrige in einer Saucière daneben.⁹

31. Sardellen-Fische.

Dazu nimmt man Hecht, putzt, wäscht und salzt ihn, wie in vorstehender Nummer beschrieben. Den Boden des Fischkessels belegt man mit in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, Petersilienwurzel, eine Citrone in Scheiben geschnittene die Kerne entfernt, dann legt man den Fisch darauf und giebt 6 Stück fein gehackte Sardellen dazu, gießt halb Wasser,

⁸ Beim Backen theilen sich die äußeren Ränder auseinander und bildet sich daher eine hübsche Figur.

⁹ Man versäume nicht, die Klößchen zu probiren, ob sie die gehörige Festigkeit haben und zusammen halten, andern Fall's giebt man noch etwas geriebene Semmel dazu.

Nach dem Einlegen der Klößchen schüttelte man den Fischkessel zuweilen, weil sich der Fisch dann leicht anlegt.

Schleie, Zauber, Karanschen kann man auf dieselbe Art zubereiten.

halb Essig darüber, soviel, daß es mit dem Fisch gleich steht, läßt ihn schnell zum Kochen kommen und schäumt ihn ab. Darnach giebt man die Butter dazu, (auf 3 Pfd. Fisch 125 Grm. [¼ Pfd.]), etwas Kapern, eine Messerspitze gestoßenen Pfeffer, eine Prise spanischen Hopfen, einige Löffel voll Weißwein und fein gestoßene Semmel, deckt den Fischkessel zu und läßt ihn langsam vollends gar kochen. Kurz vor dem Anrichten gebe man dann noch etwas Zucker daran (aber nur wenig, vorschmecken darf der Zucker nicht) und richte die Fische recht heiß an. Sollte die Sauce nicht sämig genug sein, kann man sie noch mit 2 Eidottern abziehen, bevor man sie anrichtet.

32. Oel-Fische.

Hierzu kann man Barse, Hechte oder auch jeden Weißfisch verwenden. Die Fische werden nach mehr ertheilter Vorschrift vorbereitet, im Fischkessel mit Zwiebelscheiben und knapp Wasser zum Kochen gebracht und abgeschäumt. Daraus giebt man eine Prise grob gestoßenen Pfeffer dazu und läßt sie, zugedeckt, gar kochen. 4 Löffel Provenceröl thut man in eine kleine Casserole und läßt es abdämpfen, gießt einige Tropfen kaltes Wasser dazu und läßt es zugedeckt 5 Minuten stehen. Darnach schneidet man 4-6 Stück süße Mandeln in lange Streifen, giebt sie mit 2 Löffel Mehl zum Oel und läßt es bräunen, rührt es mit Fleischbrühe klar, thut es zum Fisch und läßt diesen damit noch eine viertel Stunde zugedeckt langsam kochen.¹⁰

33. Fische in Braunbier gekocht.

Die Fische werden vorgerichtet und mit Salz bestreut einige Stunden hingestellt. Darauf bringt man sie mit Zwiebeln, Petersilienwurzel, Mohrrüben (alles fein geschnitten) in guter Ordnung in den Fischkessel, gießt so viel süßes Braunbier darauf, daß es mit dem Fisch gleichsteht, bringt sie schnell zum Kochen und schäumt sie ab. Alsdann thut man eine in Scheiben geschnittene Citrone dazu, ein gutes Stück Butter, etwas Zucker, gestoßenes englisches Gewürz und läßt den Fisch damit vollends gar kochen, macht die Sauce mit im Wasser aufgelöstem Kartoffelmehl sämig, und garnirt ihn beim Anrichten mit den Citronenscheiben, Zwiebeln und Mohrrüben.

34. Fische in Weißbier gekocht.

Barse, Barben, Raab sind dazu geeignet. Nachdem die Fische vorgerichtet und einige Stunden eingesalzen, bringt man sie mit Zwiebeln, Mohrrüben, Pfefferkörnern, Gewürz, einigen Nelken und so viel Weißbier, daß es mit dem Fisch gleich steht, zum Kochen, schäumt sie ab, giebt eine in Scheiben geschnittene Citrone, reichlich Butter und einige Löffel Weißwein dazu und läßt sie damit vollends gar kochen. Dann macht man die Sauce mit etwas aufgelöstem Kartoffelmehl sämig und zieht sie vor dem Anrichten mit 2 Eidottern ab.

35. Gefüllter Hecht.

Man nimmt dazu mittelgroße Hechte, putzt und schneidet sie in Stücke und läßt sie, nachdem sie sauber gewaschen, mit Salz bestreut einige Stunden stehen. Darauf bereitet man eine feine

¹⁰ Beim Abdämpfen des Oeles und dem Zugießen des Wassers sei man sehr vorsichtig. Man nimmt das Kasserol vorher vom Feuer, gießt einige Tropfen Wasser hinein und deckt es schnell zu.

Fischfarce nach Nr. 30 (grüne Hecht), löst aus dem Fisch vorsichtig die Mittelgräte heraus, bringt die Farce in die entstandene Oeffnung, streicht sie mit einem Messer glatt, bringt die Stücke in ihre frühere Form und näht sie zu. — Darnach verfährt man weiter damit, wie bei Nr. 30 angegeben. Sollte Farce übrig sein, so formt man Klößchen davon und garnirt beim Anrichten den Hecht damit.

36. Fisch auf Lachsart zubereitet, ohne Butter.

(kalt zu geben)

Blei, Raub, Plätzen, auch Karpfen eignen sich dazu. Die Fische werden geputzt, in Stücke geschnitten und mit Salz bestreut einige Stunden hingestellt. Dann gießt man etwas Essig darüber und läßt sie damit noch eine Weile stehen. Den Boden eines Fischkessels belegt man mit in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, Pfeffer, Gewürzkörnern und einigen Nelken, legt die Fische darauf, die Köpfe nach unten, gießt die Marinade vom Fisch und soviel Wasser darüber, daß es kurz übersteht, läßt sie schnell zum Kochen kommen und nimmt den Schaum ab. Darnach giebt man eine Citrone in Scheiben geschnitten und das vielleicht noch fehlende Salz dazu, einige Löffel Kräuter- oder Estragonessig, etwas Zucker und läßt den Fisch damit gar kochen. Die Sauce macht man mit etwas aufgelöstem Kartoffelmehl sämig und zieht sie mit einigen Eidottern ab. Man richtet den Fisch auf der Schüssel an, auf welcher er zu Tisch gebracht wird, giebt etwas Sauce darüber und stellt ihn kalt. Die übrige Sauce giebt man in einer Saucière daneben.¹¹

37. Schleie mit Dill.

Die Schleie werden geschuppt, ausgenommen, gewaschen, mit Salz bestreut, einige Stunden hingestellt. Darnach bringt man sie mit in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, Petersilienwurzel, knapp Wasser und dem noch fehlenden Salz auf schnelles Feuer, läßt sie zum Kochen kommen und schäumt sie ab. Alsdann legt man die Butter darauf (auf 3 Pfd. Fisch, 200 Grm. [12 Lth.]), giebt etwas grob gestoßenen Pfeffer, 3 Stück süße Mandeln (anf dem Reibeeisen fein gerieben) dazu und läßt sie damit gar kochen. Einen Löffel Weizenmehl rührt man mit Milch klar, giebt es mit fein gehackter Petersilie und fein gehackter Dille zu dem Fisch, läßt diesen damit aufkochen und zieht die Sauce vor dem Anrichten mit 1 oder 2 Eidottern ab.

38. Schleie in Bier gekocht.

Die Schleie werden nach voriger Nummer zum Kochen vorbereitet. Dann bringt man sie in den Fischkessel, wo man den Boden vorher mit in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, fein geschnittenen Mohrrüben, Nelken, Pfeffer und Gewürzkörnern belegt hat, gießt halb Braun-, halb Weißbier darauf, läßt sie schnell zum Kochen kommen und schäumt sie ab. Dann legt man ein gutes Stück Butter darauf, giebt das noch fehlende Salz dazu, eine in Scheiben geschnittene Citrone, Essig nach Geschmack, geriebenen Pfefferkuchen und etwas Zucker. Damit läßt man den Fisch zugedeckt gar kochen, schüttelt den Kessel aber öfter, damit et sich nicht anlegt.

¹¹ Die Sauce zu diesem Fisch muß ziemlich dick sein, so daß sie an dem Fisch hängen bleibt. Sollte es zu viel Brühe scheinen, so gieße man etwas ab, bevor man Kartoffelmehl und Eier daran thut. Man bereite lieber weniger, damit sie die gehörige Sämigkeit erhält.

Sollte die Sauce die gewünschte dunkle Farbe nicht haben, kann man einen Löffel Fliedermus und etwas eingemachten Ingwer dazu geben.

39. Gebackene Schleie.

Dazu nimmt man gewöhnlich kleine Schleie, die man dann ganz läßt, und nachdem sie geputzt und vorgerichtet, in der Mitte, der Länge nach spaltet und mit Salz bestreut, einige Stunden hinstellt. Alsdann werden sie, mit Ei und Semmel panirt, mit reichlich Butter von beiden Seiten hellbraun gebacken.

Man servirt sie mit Mostrichbutter und Salzkartoffeln.

40. Karpfen in Bier gekocht (polnisch.)

Der Karpfen wird gewaschen, aber nicht geschuppt, in der Mitte gespalten, in Stücke geschnitten, mit Salz bestreut, mit Essig übergossen einige Stunden zugedeckt hingestellt. Darnach belegt man den Boden des Fischkessels mit Zwiebeln, Mohrrüben, Petersilienwurzel, den Fisch darauf, Kopf und Schwanz nach unten, giebt noch einige Nelken, Pfeffer und Gewürzkörner dazu und gießt halb Braun- und halb Weißbier darüber, so viel das es mit dem Fisch gleich steht, läßt ihn zum Kochen kommen und schäumt ihn ab. Dann giebt man ein gutes Stück Butter dazu, ein Glas Rothwein, etwas Essigkirschen, einen Löffel voll Himbeergelé, eine in Scheiben« geschnittene Citrone, die Marinade vom Fisch und geriebenen Pfefferkuchen, damit läßt man den Karpfen vollends gar kochen. Währenddem schüttelt man den Fischkessel häufig, damit sich die Sauce nicht anlegt, und giebt noch etwas ein- gemachten Ingwer dazu.

41. Kleine Fische auf andere Art polnisch.

(Ohne Butter gekocht.)

Die Fische werden geschuppt, ausgenommen, gewaschen und gesalzen, worauf man sie einige Stunden stehen läßt. Darnach bringt man sie mit Zwiebeln, Petersilienwurzel, Gewürz, Nelken und knapp Bier zum Kochen und schäumt sie ab. Dann giebt man etwas grob gestoßenen Pfeffer, 5 bis 6 Stück süße Mandeln (auf dem Reibeeisen. gerieben), ein gutes Stück Zucker und geriebene Semmel, so viel, als zum sämig machen der Sauce nöthig, dazu, läßt sie damit gar- und die Sauce einkochen und zieht sie vor dem Anrichten mit einigen Eidottern ab.

42. Kleine Fische in Provenceröl gebacken.

Allerhand kleine Weißfische putzt und wäscht man sauber und läßt sie dann mit Salz etwas durchziehen. Darnach nimmt man sie heraus, panirt sie mit Ei und Semmel, thut in eine Pfanne Provenceröl und wenn dasselbe kocht, legt man die Fische hinein und backt sie von beiden Seiten gelbbraun. Bevor sie ganz fertig, thut man ein Stückchen Butter dazu und läßt sie damit noch eine kleine Weile backen.

Sie werden meist kalt verspeist und kleine Weißbrödchen dazu gegeben.

43. Marinirte Muränen.

Man stellt Wasser mit Salz, Zwiebeln und Gewürz zum Feuer und wenn dasselbe kocht, gießt man so viel Essig zu, daß die Brühe angenehm sauer schmeckt, legt die geputzten und gewaschenen Muränen hinein und läßt sie gar kochen. Darauf nimmt man sie behutsam heraus, legt sie, nachdem sie erkaltet, in einen Steintopf, gießt die Brühe darüber und stellt sie an einen kühlen Ort.

44. Raab (kalt zu essen).

Man richte sich dabei nach Nr. 36. Doch kann man diesen Fisch Auch nach vorstehender Nummer (Marinirte Muränen) kochen und giebt dann eine Remouladen-Sauce dazu.

45. Barse mit Buttersauce.

Die Barse nach Nr. 30 vorgerichtet und gekocht, servirt mit rohem Meerrettig, den man, nachdem er geputzt und gerieben, mit Essig, Zucker und wenig Salz gemischt und abgeschmeckt hat.

46. Barse mit holländischer Sauce.

Nachdem die Barse geschuppt, gespalten und gut gewaschen, bestreut man sie mit Salz und läßt sie einige Stunden stehen. Darauf kocht man sie mit knapp Wasser, Zwiebeln, Pfeffer und Gewürzkörnern gar, nimmt sie alsdann behutsam heraus und stellt sie warm. 2 Löffel Mehl schwitzt man in 66 Grm. (4 Lth.) Butter, rührt es mit Fischbrühe klar, giebt 3 fein geschnittene süße Mandeln, 2 Löffel Estragonessig, den Saft einer Citrone, etwas Zucker und so viel Fischbrühe, als man Sauce braucht, dazu, läßt es zusammen aufkochen, zieht sie mit einigen Eidottern ab, legt den warm gehaltenen Fisch hinein, läßt ihn darin noch $\frac{1}{4}$ Stunde durchziehen (aber nicht kochen) und richtet ihn recht heiß an.

47. Barse mit Schoten.

Die ausgebeerten Schoten werden mit Butter, Zucker und etwas Wasser weich geschmort, zuletzt mit fein gehackter Petersilie und wenig Salz durchgeschwenkt. Währenddem hat man kleine Barse geputzt, gewaschen und etwas mit Salz durchziehen lassen, abgetrocknet, mit Ei und Semmel panirt und auf beiden Seiten braun gebraten. Darnach läßt man die Barse noch eine kurze Zeit mit den Schoten zusammen durchziehen und richtet sie auf einer Schüssel zusammen an.

48. Klippfisch mit Schoten.

Der Klippfisch wird nach Nr. 340¹² vor- und zubereitet. Die Schoten nach voriger Nummer gekocht, vermischt man mit dem Klippfisch, läßt es zusammen durchziehen und richtet Beides recht heiß aus einer Schüssel zierlich an.

49. Hecht mit Märkischen Rübchen (Rüben-Fisch).

Nachdem die Rübchen geputzt, werden sie in warmem Wasser mehrere Mal gewaschen. Alsdann thut man reichlich Butter und Zucker in eine Casserole, läßt beides zusammen braun werden, thut die Rübchen hinein, gießt etwas Wasser dazu und läßt sie, unter häufigem Umschwenken, weich schmoren. Zuletzt giebt man etwas fein gestoßene Semmel und wenig Salz dazu und schwenkt sie damit nochmals um. Währenddem hat man kleine Hechte geputzt, gewaschen und gesalzen, mit Ei und Semmel panirt, in Butter gar gebraten.

Darnach läßt man Fisch, und Rübchen noch eine Weile zusammen, durchziehen und richtet Beides zierlich auf einer Schüssel an.

50. Rosinen-Wein.

Die Rosinen werden hierzu verlesen, gewaschen und auf ein Sieb zum Abtropfen gethan. Darnach schneidet man jede Rosine auf einem Brett ein bis zwei Mal durch, thut sie in einen Steintopf und gießt Wasser darauf, auf ½ Kilo (1 Pfd.) Rosinen 2 Liter Wasser, deckt den Topf zu, stellt ihn an einen warmen Ort und läßt ihn gähren. Alle Tage rührt man ihn ein bis zwei Mal mit einem Holzlöffel um. Nach sechs Tagen wird er durch ein Haarsieb gegossen und die Rosinen fest ausgepresst. Nun läßt man den Wein einige Stunden ruhig stehen, damit er sich setzt und klar wird, füllt ihn alsdann behutsam auf Flaschen, pfropft diese fest zu, bindet die Pfropfen zur Sicherheit, damit sie nicht abspringen, mit Bindfaden fest, legt die Flaschen in den Keller und ist dann der Wein am dritten Tage gut zum trinken.

¹² Klippfisch ist gesalzener und dann getrockneter Kabeljau. er wird in Stücke geschnitten und 24 Stunden in kaltes Wassergelegt, während dieser Zeit muß das Wasser einige Male ab- und frisches aufgegossen werden. Dann putzt man ihn von allen Seiten, schneidet das Braune ab, stellt ihn mit Wasser bedeckt zum Feuer, läßt ihn einige Stunden langsam ziehen und dann zum Kochen kommen, so dass man gerade nur eine Bewegung des Wassers bemerken kann. auf diese Weis läuft er hoch auf und wird ganz blättrig.

Elisabert Stöckel

Die israelitische Küche¹.

Ein Schalengericht.

Man nimmt hiezu 2 Kilo (4 Pfund) Ochsenfleisch vom Schamm, 1 Kilo (2 Pfund) schöne gelbe Erbsen und 1 Kilo (2 Pfund) weiße Bohnen, wäscht Alles sauber und bestreut das Fleisch mit Salz, legt letzteres in einen passenden eisernen Topf mit festschließendem Deckel, schüttet die Erbsen und Bohnen nebst fein geschnittenen Zwiebeln darauf und dann so viel Wasser dazu, daß dieses gut übersteht. Jetzt bereitet man einen Kloß aus zwei Klöven (3 Schillinge Weißbrod), die in Stücke geschnitten und mit heißem Wasser übergossen werden, gibt ½ Kilo (1 Pfund) feines Mehl, ¼ Kilo (½ Pfund) gehacktes Ochsennierenfett, etwas Zucker, Muscatnuß und Salz dazu und knetet dieses Alles zu einer festen Masse, aus welcher der Kloß rund geformt, der obenauf in den Topf gelegt wird. Der Deckel wird darauf fest geschlossen, der Inhalt am Abend in's Kochen gebracht und dann das Gefäß in heiße Asche in der Ecke des Herdes gesetzt, mit kleinen Kohlen und Torfmüll umlegt, im langsamen Kochen bis zum anderen Mittag. Angerichtet, wird der Kloß mittelst der Schaumkelle auf eine Schüssel gelegt und die dickbreiige kräftige Suppe dabei servirt. Das Fleisch wird allein nach der Suppe, jedoch ohne Gemüse, mit Brod dabei gespeist.

Neben dieser Suppe wird noch eine zweite Fleischsuppe, die mit wenigem Gries nur dünnseimig gekocht wird, gegeben, so daß Jeder nah Belieben davon zu der Suppe nehmen oder allein davon essen kann.

N. B. Statt des eisernen Topfes wird von frommen Juden ein neuer irdener Topf gewählt, der fest verschlossen nach dem bestimmten Backofen, ohne Wasser darin, geschickt werden muß.

Ein Schalengericht anderer Art.

Die hierzu nöthigen weißen Bohnen und gelben Erbsen werden am Tage vorher in Wasser eingeweicht und verlesen; man nimmt dazu 1½ Kilo (3 Pfund) Ochsenfleisch vom Schamm oder 1½ Kilo (3 Pfund) koschere Wurst, kocht ersteres in einem neuen irdenen Topfe 4 Stunden lang, gießt das Wasser von den Bohnen und den Erbsen ab und schüttet die Erbsen und Bohnen zu dem Fleisch in die Suppe, stellt sie an das Feuer und läßt sie mindestens noch 4 Stunden sehr langsam kochen. Besser ist, wenn Tags vorher schon mit dem Kochen begonnen wird. Man giebt diese Speise mit etwas trockenem Aalkraut² daran halbdick zu Tische.

¹ aus: Stöckel, Elisabeth: Österreichisch-ungarisches Universal-Kochbuch und bürgerliche Küche; im Anschluß Speisen und Getränke für Kranke sowie die israelitische Küche. 24. Auflage, Wien: Gebrüder Rubinstein Verlag o.J. (um 1900), S. 650 - 654

² Bohnenkraut, nach anderen eher auf Norddeutschland bezogenen Angaben eine veränderliche Mischung aus frischen Kräutern wie Thymian, Majoran, Petersilie, Salbei und Bohnenkraut, auch Basilikum, Estragon, Portulak, Sellerieblättern, Kerbel, Minze, Dill, Zitronenmelisse, Sauerampfer und Tripmadam (wdg)

Speise von grünen Körnern.

1 Kilo (2 Pfund) grüne Körner werden Tags vorher eingeweicht und fest zugedeckt. 1½ Kilo (3 Pfund) mit Fett durchgewachsenes Fleisch vom Schamm wird 3 Stunden langsam gekocht, dann die grünen Körner mit dem Wasser, worin sie geweicht sind, dazu gegeben und beides zusammen langsam weich kochen gelassen, so daß die Masse das Aussehen wie dickgekochter Reis erhält, doch etwas mehr dünn sein muß. Beim Anrichten wird das Fleisch auf eine Schüssel gelegt und die grünen Körner darum gegeben.

Lokschen.

½ Kilo (1 Pfund) feines Mehl wird in eine Kumme geschüttet, 4 Eier, ⅛ Kilo (¼ Pfund) Schmalz oder Ochsenierenfett und so viel Bouillon dazu gegeben, daß daraus ein fester Teig gemacht werden kann. Der Teig wird ausgerollt und 2 fingerbreite und fingerlange Streifen davon geschnitten, die etwas getrocknet werden, während welcher Zeit ¼ Kilo (½ Pfund) Rosinen verlesen, ¼ Kilo (½ Pfund) Korinthen gewaschen und abgetropft nebst ¼ Kilo (½ Pfund) braunem Zucker in Bereitschaft gestellt werden. Jetzt nimmt man einen sauberen eisernen Grapen, legt etwas Schmalz unten ein, dann eine Lage von dem Teig. dann Rosinen, Korinthen und Zucker, und so weiter schichtweise, bis Alles darin ist. Der Grapen wird fest verschlossen und muß der Inhalt 2 bis 2 ½ Stunden langsam schmoren, wobei aber darauf geachtet werden muß, daß der Inhalt nicht anbrennt, weshalb hin und wieder etwas Fett hineingegeben wird. Angerichtet, werden die Lokschen umgekippt und beliebig mit Zucker servirt.

Lokschen mit Nudeln.

1 Ei, 1 Löffel voll Milch, 1 Stückchen Butter wird mit so viel feinem Mehl zusammengerührt, daß es ein klarer, schöner Teig wird, der auf einem Backbrett zur Strohhalmstärke ausgerollt und dann in fingerbreite, ellenlange Streifen geschnitten wird, die man bis zum Gebrauche liegen läßt. Aus 21 Dek.³(12 Loth) abgeklärter Butter, zu Schaum gerührt, 21 Dek. (12 Loth) Zucker, 6 ganzen Eiern wird eine Weißbrotmasse angerührt, ½ Kilo (1 Pfund) geriebenes Weißbrot, mit Milch angefeuchtet, dazu gegeben, und dann noch so viel Milch, daß es ein schlanker Teig wird, Salz dazu, ½ Kilo (1 Pfund) ausgesteinte Rosinen, 7 Dek. (4 Loth) süße und 12 Stück bittere Mandeln oder 1 Kilo (2 Pfund) mürbe geschälte und in Scheibchen geschnittene Aepfel, ½ Kilo (1 Pfund) klares Fett wird in einem Grapen oder einer verzinnten Casserolle heiß gemacht, darin umlaufen gelassen, vom Feuer genommen, 3 Streifen gleichlange Nudeln mit den Enden in die Mitte des Gefäßes gelegt, und mit der linken Hand die anderen Enden haltend, füllt man mit einem Löffel von der Teigmasse darauf und schlängelt dann die Nudeln dazwischen herum, so lange damit fortfahrend, bis alle hinein sind. Das Gefäß wird dann auf heiße Asche gesetzt und rund umher, wie auch auf den gut schließenden Deckel, kleine Kohlen gelegt, oder man bäckt es im Ofen gar. Bisweilen muß das Gefäß etwas umgeschwenkt werden; man läßt die Lokschen 1 ½ bis 2 Stunden backen und richtet an. Zur Sauce werden 21 Dek. (12 Loth) Zucker, bis er Fäden zieht, gekocht, dazu ganzer Caneel, Citronen oder Orangeschalen gegeben, dann mit etwas Madeira zur kurzen Sauce eingekocht und dabei servirt.

³ 1 Dek. (Dekagramm = 10 Gramm (wdg))

Karthäuser-Klöße.

½ Kilo (1 Pfund) geriebene Kartoffeln, 14 Dek. (8 Loth) zu Schaum gerührte Butter und 4 Eier werden mit etwas Muscatnuß und Salz zusammen durchgearbeitet, ⅛ Kilo (¼ Pfund) Mehl dazu genommen und auf einem mit Mehl bestreuten Brett daumendicke Rollen davon gemacht und fingerlange Klöße hievon geschnitten. 14 Dek. (8 Loth) Butter werden mit 14 Dek. (8 Loth) Zucker in einem weiten Gefäße zum Feuer gesetzt und so lange gerührt, bis es hellbraun ist; dann werden die Klöße neben einander gelegt und unter behutsamem Rütteln und Kehren hellbraun braten gelassen, sodann so viel kochender Rahm darauf gegossen, daß er mit den Klößen gleich hoch steht, womit sie dann noch kurze Zeit, bis die Sauce seimig ist, langsam gargekocht und angerichtet werden, welche Speise als Zwischengericht servirt wird.

Hecht mit Klößen.

Einige Zwiebeln und weiße Wurzeln werden in Scheiben geschnitten und in Wasser weich gekocht, während welcher Zeit die Hechte geschuppt, gut gewaschen, in Stücke geschnitten, auf ein Brett gelegt und mit Pfeffer und Salz bestreut werden. Sobald die Wurzeln und Zwiebeln weichgekocht sind, gibt man die Hechte mit etwas Salz hinein und schäumt sie rein ab, dann wird Butter, etwas Mehl, Muscatnuß und Citronensaft mit Fischwasser seimig gerührt und die garen Hechte hiermit eingestäubt. Zu den Klößen werden gemischtes Brot, Fisch, Zwiebeln, Muscatnuß und Butter genommen.

Braune Karpfen.

Zwiebeln und weiße Wurzeln werden im Wasser gar gekocht, etwas Essig dazu gegossen, die gereinigten Karpfen hineingelegt und gut geschäumt. Zu den gar gekochten Karpfen wird zur Sauce in Rothwein gewechter brauner Kuchen und Salz genommen, die Sauce seimig gekocht, darf jedoch nicht zu lang sein, und die Karpfen darin angerichtet.

Berches.

Der aus feinem Mehl, Wasser, Salz und Gest⁴ bereitete Brotteig wird am Abend vorher fertig gemacht, man stellt ihn einige Zeit warm zum Aufgehen und läßt die Berches im Ofen langsam backen. Zu 1 Kilo (2 Pfund) Mehl kommen 3 Dek. (2 Loth) Gest.

Butterkuchen.

Hierzu nimmt man ½ Kilo (1 Pfund) feines Mehl, ½ Kilo Butter, ½ Kilo Zucker, ½ Kilo Rosinen, ¼ Kilo Korinthen, mischt dieses zu einem Teige, gibt Cardemom, Citronenschalen, Zikot⁵, Orangenblüthe und Rosenwasser dazu, formt davon den Kuchen und läßt ihn in einer dick mit Butter ausgeschmierten Tortenpfanne gar backen, mit Kohlen unten und auf dem Deckel. Man bereitet dann eine Glasur aus dem aromatischen Wasser, mit Zucker dick gerührt, und richtet sie über den heißen Kuchen an.

⁴ Hefe (wdg)

⁵ Zukkade (oder Succade), kandierte Schale von Zitrusfrüchten, meist Zitronat, kann aber auch Orangeat sein. (wdg)

Kuchel mit Aepfeln.

Es wird von in Wasser geweichtem Weißbrot, Mehl, Eiern, Rosinen, Caneel und geschnittenem Fett ein passender Teig bereitet, der Kuchel geformt und in einer eisernen Pfanne in Fett langsam gar gebacken.

Oster-Essen.

Es wird eine Quantität Osterkuchen in Wasser etwas geweicht, dann ausgedückt, man legt sie in eine Kümme, gibt Rosinen, süße Mandeln, Eier, Puderzucker, gestobte Aepfel und geschnittenes Fett daran, rührt Alles gut untereinander zu einem Teig und formt davon in der Art der langen Fricandellen Kuchen, die in einer Bratpfanne in Fett langsam gar gebacken werden.

Aepfeltorte.

Aus Mehl, Fett oder abgeglühtem feinen Oel, feinen Mandeln und Zucker wird ein Kuchenteig bereitet und mit mürben Aepfelscheiben, Rosinen und Caneel vermischt; man gibt den Teig in eine mit Fett ausgestrichene Form oder Pfanne, bäckt ihn auf Kohlenfeuer gar und richtet die Torte mit Zucker bestreut an.

Augusta Kochbuch.¹

Die beliebtesten Gerichte der jüdischen Küche.

1145. Schalit, Schalet oder Scholent.

- a. *Von Bohnen, Erbsen oder Graupen.* Man verliert und wäscht die Bohnen, Erbsen oder Graupen, thut auf den Boden eines hohen irdenen Topfes einen Rindermarksknochen, giebt die Bohnen pp. und ein fettes Stück geräucherte Rinderbrust, Salz, mehrere Zwiebeln und etwas Pfeffer darüber und füllt den Topf bis zum Rande mit Wasser, bedeckt den Topf mit einem passenden Deckel, verklebt den Rand mit Mehlteig und schickt alles zum Bäcker oder setzt es am Freitag Abend, denn der Schalit ist besonders Sabbathspeise, in einen angeheizten Ofen, in dem er bis Sabbath Mittag langsam fortschmort, so daß er zu rechter Zeit gahr ist.

Statt die oben ausgeführten Zuthaten einzeln zu nehmen, kann man sie auch alle drei mit einander mengen. Sehr schmackhaft ist auch ein

- b. *von türkischem Weizen²* hergestellter Scholent, doch hat man diesen mehrere Stunden vorher in kaltes Wasser des Ausquellens wegen zu legen. So viel wie möglich vermeide man bei der Bereitung des Schalet ein Ansetzen im Topfe, der auch nie auf offenes Feuer, sondern stets nur in einen Bank- oder Bratofen kommen darf, da sonst das Gericht sofort anbrennen würde.
- c. *Mit Brühkugel.* Geschabtes Rinderfett, Salz, etwas gestoßener Pfeffer, feingewiegte Zwiebel, Kardamom, in Wasser eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmel werden mit Weizenmehl und Wasser zu einem Teige zusammengeknetet und darauf zu einer Kugel geformt, die man in einen hohen, irdenen Topf thut, den man innen sorgfältig mit Fett reichlich ausstreicht. Dann legt man einen innen in den Topf hineinpassenden, ebenfalls mit Fett bestrichenen Deckel aus die Kugel, füllt die unter a oder b aufgeführten Bestandteile des Scholent oben auf den Deckel, füllt den Topf mit Wasser, verschließt den Topf wie oben und läßt das Gericht in einem nicht allzuheißen Ofen langsam gahr werden. Beim Servieren sei man vorsichtig, damit die Kugel beim Herausnehmen aus dem Topfe nicht zerfällt.

1146. Fleischkugel. Geriebene Semmel nach Belieben, geschabtes Rind-, und halb so viel geschabtes Kalbfleisch wird mit dem vierten Teil fein geschabten Rinderfettes, geriebenen Zwiebeln, Salz und Pfeffer zu einem Teig geknetet, dann zu einer Kugel geformt, in einen gut mit warmen Rinderfett ausgestrichenen irdenen Topf gethan und mit einem Deckel bedeckt und wie unter c der vorigen Nummer angegeben, weiter verfahren, da die Fleischkugel nur an Stelle der Brühkugel verwendet wird und meistens mit Schalet von Erbsen oder Bohnen gegeben wird.

Will man sie allein als Fleischspeise geben, so kocht man die Kugel auf dem Feuer in einem Blechtopf, gießt nach einer Stunde die Sauce ab, nimmt von letzterer das Fett und bratet in demselben in einer Pfanne die Kugel braun.

Beliebt ist eine Zugabe von Sardellen, die ausgegrätet, gehackt und mit dem Teig zusammen geknetet werden.

¹ Augusta Kochbuch oder gründliche Anweisung, einfache und feine Speisen zuzubereiten, unter besonderer, Berücksichtigung der Fortschritte, die in der Chemie gemacht worden sind. Von Frau Dorothea Langenstein. Berlin: Globus Verlag, o.J. (um 1900) S. 353-360.

² türkischer Weizen = Mais (wdg)

1147. Syrupskugel. Mehrere Semmeln, die man in Wasser eingeweicht und dann wieder fest ausgedrückt hat, werden mit 1 Liter Mehl, einer halben Mandel³ frischer Eier, einem Viertelpfund Syrup und darüber doppelt soviel fein geschabtem rohen Rinderfett, einer Messerspitze voll Pfeffer, Salz, einem viertel bis halben Pfund Rosinen, ebensoviel Korinthen, Kardamon und etwas Wasser zu einem Teige geknetet, zu einer Kugel geformt, in einen mit flüssigem Rinderfett ausgestrichenen irdenen Topf gethan und gebacken.

Auf ähnliche Weise werden Kugeln von Semmeln, Reis, der natürlich vorher ausquellen muß, Nudeln pp. hergestellt, nur daß die Zuthat, von der die Kugel ihren Namen hat, die vorherrschende und den Geschmack bestimmende ist.

1148. Apfelkugel. Man bereitet sich auf die bekannte Weise einen Nudelteig aus Zucker, Ei, Salz und Mehl, rollt denselben aus, schneidet daraus ein Stück, das rund die innere Seitenwand des irdenen Kochtopfes bedeckt, ferner mehrere kreisrunde Scheiben, die dem Querschnitt des Topfes entsprechen. Inzwischen hat man Aepfel geschält, durch Kreuzschnitte geteilt und 1-2 Stunden in Zucker gewälzt liegen lassen. Dann belegt man die Seitenwand des Topfes und drückt die Ränder unten zusammen. Man vergesse jedoch nicht, den Topf vorher reichlich mit Fett auszustreichen. Auf den mit Teig bedeckten Boden legt man nun eine Schicht der Aepfelschnitte, dann eine Scheibe Nudelteig, wieder Aepfelschnitte und so fort, bis alle Aepfel verbraucht sind. Obenauf kommt eine Scheibe Teig, die mit dem Teig der Seitenwand am Rande fest zusammengedrückt wird. Schließlich bestreicht man die Deckscheibe obenauf noch mit Fett und backt alles bei mäßiger Hitze etwa eine Stunde lang, bis es schön braun ist. Um die Apfelkugel zu servieren, stürzt man sie behutsam auf eine flache Schüssel und bestreut sie mit Zucker.

1149. Mazzoth-Kugel. Man macht einen Teig von mehreren in Wasser aufgeweichten wieder gut ausgedrückten und in der Pfanne mit Schmalz gerösteten Mazzoths⁴, etwas Mazzothmehl, Gänsefett, $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ Mandel Eiern⁵ und der nach Geschmack erforderlichen Menge Zucker, dem allen man noch abgeriebene Citronenschale, Citronensaft, gestoßene bittere Mandeln und geriebene Aepfel beigibt. Diesen Teig formt man zur Kugel, gibt sie in den irdenen Kugeltopf, übergießt sie mit heißem Fett und backt sie in einem Ofen.

1150. Goldenes Gemüse. Man schält eine größere Anzahl kleiner Zwiebeln, brüht Pflaumen ab und vermengt beides mit Citronenschale, Zimmt und Rosinen. Inzwischen hat man ein Stück sehr fettes Rindfleisch mit Salz und Gewürz in Wasser halbgahr gekocht. Nun gibt man das erste Gemenge hinein und kocht das Gericht unter häufigem Umschwenken gahr. Ehe man es vom Feuer nimmt, schmeckt man es mit Syrup ab und läßt es vor dem Anrichten damit noch einmal aufkochen.

1151. Chrimsel (Rhimsel). Eine Anzahl Mazzoths (Mazzos, Matze) werden in Wasser aufgeweicht, tüchtig zwischen den Händen ausgedrückt, in Schmalz geröstet und nach dem Abkühlen mit dein Weißen und Gelben von Eiern vermischt, sodaß auf 4-5 Mazzoths ebenso viele Eier kommen. Dann gibt man Zucker, bittere abgezogene gewiegte Mandeln, abgeriebene Citrone, Schmalz und Zimmt hinzu und knetet aus der Masse einen Teig, den man fingerdick ausrollt und dann zu zwiebackförmigen Scheiben zerschneidet. Die eine Hälfte dieser Scheiben bestreicht man dann mit der unten angegebenen Füllung, legt die

³ Eine Mandel = 15 Stück; eine große Mandel (wegen der besseren Teilbarkeit) = 16 Stück. Eine halbe Mandel wären also 8 Stück. (wdg)

⁴ Mazzôth, Mehrzahl von Mazza, Matze, hebr., „ungesäuertes Brot“, das die Israeliten nach Vorschrift des mosaischen Gesetzes während des Passahfestes zur Erinnerung an den Auszug aus Ägypten zu essen verpflichtet sind. (wdg)

⁵ = 8-12 Eier (wdg)

andere Hälfte der Scheiben darauf, drückt die Ränder zusammen und backt den Chrimself unter häufigem Umwenden in reichlichem Fett.

Die Füllung stellt man her, indem man entsprechendes Eingemachtes oder Apfelmus mit Rosinen und Mandeln oder ein Gemenge von in kleine Stücke geschnittenen Aepfeln, Rosinen, Korinthen, Zimmt, Zucker, geriebener Citronenschale und gestoßenen süßen Mandeln verwendet.

1152. Mazzoth mit Ei überzogen. Man übergießt Mazzoths in einer flachen Schüssel mit Wasser, läßt sie ganz kurze Zeit darin liegen, nimmt sie vorsichtig heraus, damit sie nicht zerbrechen, und bestreicht sie dann mit zerquirtem Ei, dem man etwas Zucker und Salz zugesetzt hat. Dann werden die Mazzoths in einer Pfanne braun gebacken und mit Zucker und gestoßenem Zimmt bestreut zum Kaffee serviert.

1153. Barches. Drei Pfund Mehl verrührt man mit 80-100 Gramm Hefe. Wasser, Zucker und Salz nach Geschmack und läßt den Teig über Nacht aufgehen; am folgenden Morgen wird der Teig noch einmal gut durchgearbeitet, ausgerollt, in lange, schmale Streifen geschnitten und von diesen je drei gleich einem Zopf geflochten. Dann werden die Barches mit Mohn überstreut und im Ofen gebacken.

1154. Italienischer Reis. (Milchig.) Man bratet einige Zwiebelscheiben in Butter braun und kocht dann, nachdem man dieselben wieder herausgenommen, eine entsprechende Menge Reis mit Sahne gahr, worauf man den Reis vor dem Servieren mit Parmesankäse bestreut.

(Fleischig.) Man verwendet statt der Butter Schmalz und statt der Sahne Bouillon und schneidet Hühnerfleisch hinein.

1155. Gefüllter Gänsehals. Der Hals der Gans wird sauber gereinigt und darauf eine entsprechende Menge gehackten Rindfleisches, mit eingeweichter und dann wieder ausgedrückter Semmel, fein geschnittener Zwiebel, Pfeffer, Salz und Ei tüchtig durcheinandergemengt und mit diesem Gemenge der Hals gefüllt. Dann kocht man den Hals entweder mit dem Gänseklein oder in einer Sauce gahr.

1156. Eingemachte Paradiesäpfel (Esrogim). Die etwa eine Woche gewässerten Paradiesäpfel werden in Scheiben geschnitten, von den Fasern befreit und in Wasser weichgekocht. Darauf nimmt man die Früchte aus dem Wasser, läßt sie auf einem Siebe abtropfen und kocht sie dann solange in geläutertem Zucker, bis die Scheiben durchsichtig sind, worauf sie aus dem Zucker genommen, mit ganzem Zimmt und Nelken in die Einmachegläser eingeschichtet und mit dem bis zur Syrupsdicke eingekochten Zucker übergossen werden. Schließlich bindet man nach dem Erkalten die Gläser zu.

1157. Tabache. Das Fett von einem gutgesäuberten und koscher gemachten Dickdarm wird recht fein gehackt und mit ¼ Pfund Mehl, halb soviel gerösteten Semmelbrocken, geriebenen bitteren Mandeln, oder statt letzterer Zwiebeln vermengt und alles in den Darm gefüllt, der an beiden Enden zugebunden und in siedendem Wasser einige Male schnell ausgekocht wird. Dann nimmt man den Darm wieder heraus, schabt ihn mit dem Messerrücken vorsichtig ab, so daß man ihn nicht zerreißt, und schmort ihn dann in einem Tiegel mit Wasser, Gewürz und Lorbeerblättern braun. Man serviert Tabache als Beilage zu Teltower Rübchen, Spinat, Grünkohl oder gibt ihn mit Meerrettichsauce zu Tisch.

1158. Charosseth. Man stößt in einem Mörser Zimmt, Nüsse, Feigen, Mandeln und Zucker und macht daraus mit geschälten und geschnittenen Aepfeln, nachdem man alles tüchtig durcheinandergemengt, eine Kugel.

1159. Mandelklöße. Unter geriebene Semmel mischt man die gleiche Menge süße feingestoßene Mandeln, denen man 2-3, je nach Geschmack bittere Mandeln hinzufügen kann. Dann schlägt man eine Anzahl Eier zu Schnee, gibt das Gemenge nebst Zucker, etwas geschmolzener Butter und Citronenschale zu den Eiern und macht einen nicht zu festen Teig, von dem man mit dem Theelöffel kleine Häufchen absticht und auf ein mit Butter bestrichenes Blech setzt, auf dem man sie bei langsamem Feuer backt.

1160. Aepfelklöße. Man schält Aepfel und schneidet sie in Würfel und vermengt sie mit geriebener Semmel, feingestoßenen süßen Mandeln, Zucker, Citronat und der entsprechenden Menge Weißwein zu einem Teige. von dem man die Klöße absticht, die in Salzwasser gekocht und mit Zucker und gestoßenem Zimmt bestreut zu Tisch gegeben werden.

1161. Gebackene Suppenklöße. Große Kartoffeln schält man und reibt sie auf einem Reibeisen und läßt den Brei unter frischem Wasser eine Nacht stehen. Darauf gießt man wiederholt frisches Wasser auf und ab, bis die Kartoffelmasse ein schönes weißes Aussehen erhält, dann preßt man den Brei durch ein Tuch, schlägt eine angemessene Menge Eier dazwischen, mengt ebensoviel Mazzothmehl hinein, so daß alles zusammen gut durcheinander gemengt eine gute Kloßmasse gibt, von der man die Klöße absticht, und letztere dann mit heißem Fett in einer Pfanne braun brätet und in Bouillon anrichtet.

1162. Oelfische. Barse, Hechte oder auch Weißfische werden vorbereitet, wie unter dem Abschnitt von den Fischen in diesem Buche angegeben ist, dann mit Salz bestreut, eine Nacht darin liegen gelassen, am anderen Tage abgewaschen und in eine Kasserolle gethan, deren Boden man mit Zwiebelscheiben, Citronenscheiben und Lorbeerblätter belegt hat. Natürlich thue man die nötige Menge Salz ebenfalls hinzu und versäume nicht das Abschäumen. Sind die Fische gahr, so nimmt man sie heraus und kocht sie noch einmal gehörig in einer Sauce auf, die man bereitet, indem man einige Löffel feinsten Salatöls in einer Kasserolle abdämpft, einige abgezogene und in Streifen geschnittene Mandeln und einen Löffel Mazzothmehl darin gelbbraun röstet, mit Fleischbrühe die Sauce verlängert und dann über die Fische gibt.

1163. Kleine Fische in Salatöl. Man schuppt, reinigt und bestreut mit Salz die Fische, die man einige Zeit darin stehen läßt. Dann bestreicht man sie mit Ei, wälzt sie in geriebener Semmel und backt sie in feinstem Salatöl unter einmaligem Umwenden gelbbraun.

1164. Rosinenwein. Große Rosinen werden verlesen, gewaschen und nachdem sie auf einem Sieb abgetropft sind, in Stücke geschnitten. Dann übergießt man sie in einem Steintopfe mit Wasser — und zwar rechnet man auf ein Kilogramm Rosinen etwa 3-4, aber nicht mehr Liter Wasser — deckt den Topf mit einer Stürze zu und läßt alles gähren, was nach etwa einer Woche geschehen ist.

Nach dieser Zeit giesst man den Wein durch ein Haarsieb, drückt die Rosinen aus und läßt die Flüssigkeit sich setzen, worauf man sie auf Flaschen zieht, fest verkorkt und die Stöpsel mit Bindfaden festbindet. Nach 4-5 Tagen ist der Wein trinkbar.

1165. Russische Naute. Man bringt Honig, den man mit gestoßenen Mandeln, ebensolchen Nüssen, Mohn, englischen: Gewürz und Pfeffer gemischt hat, aufs Feuer und läßt ihn unter beständigem Umrühren einige Male aufkochen. Darauf gießt man alles auf ein angefeuchtetes Brett, läßt es darauf erkalten, rollt es aber während des Erkaltes mit einem feuchten Rollholz glatt und schneidet es in Stücke.

Israelitische Spezial-Kochrezepte von Rudolf Zäch¹

1. Borst-Suppe

In verschiedenen Gegenden wird diese aus Roterüben bereitete Suppe hauptsächlich in der Osterzeit genossen und zwar werden hierzu einige Wochen vor Ostern sauber gewaschene und in Stücke geschnittene Roterüben in ein Faß gegeben und Wasser darüber geschüttet. Dieses Faß stellt man an einen warmen Ort, an welchem man es so lange stehen läßt, bis eine leichte Gärung eingetreten ist und die Brühe einen leicht säuerlichen Geschmack bekommt. Sobald dieses der Fall ist, gießt man die Brühe durch ein Tuch in österliche Gefäße und bewahrt sie kühl auf. Bei Bedarf setzt man so viel Brühe auf, wie man Suppe zu haben wünscht; sollte sie zu sauer sein, so kann Wasser beigegeben werden. Diese Brühe kocht man mit etwas gestoßenem Zimt, Zucker und Zitronengelb (abgeriebene Schale einer ungespritzten Zitrone) gut durch, bindet sie mit geriebener Matze und zieht sie mit reichlich Eidotter ab.

2. Gesetzte Suppe aus Grünkern oder gelben halben Erbsen

250 g Grünkern oder getrocknete Erbsen werden über Nacht eingeweicht. Abgegossen gibt man sie in eine Suppenkasserolle, fügt 5-6 Eßlöffel Mehl, etwas Salz und 1 kg Ochsenfleisch von der Brust hinzu, füllt mit Wasser auf und stellt den Topf in den Backofen. Die Suppe muß darin 5-6 Stunden kochen, wobei öfters Wasser nachgefüllt wird. Sobald das Fleisch gut weich ist, wird es herausgenommen; ist dann die Suppe fertiggekocht, so gibt man, kurz bevor sie auf den Tisch kommt, das Fleisch in ganzer Form oder schon zerteilt zum Erwärmen nochmals kurze Zeit in dieselbe. Das Fleisch wird in der Suppe serviert.

3. Fische zu kochen

Man setzt Wasser mit einigen Löffeln Essig, etwas Salz, Pfefferkörnern, 1-2 Zwiebeln, Selleriewurzel, Petersilie und einer Knoblauchzehe aufs Feuer und läßt es gut durchkochen. Dann gibt man die gut gesalzenen Fische hinein und läßt sie gar kochen.

Oder: man vermischt Wasser mit Essig, gibt Lorbeerblätter, Nelken, Zwiebel, Zitronenschale, Salz und etwas Zucker hinzu, kocht alles zusammengut durch, gibt die Fische hinein und läßt sie gar werden. Dann nimmt man sie heraus, zerrührt etwas Mehl mit Wasser glatt, gibt dies in den Fischesud und kocht es zu einer sämigen Soße, die man mit Maggis Würze² abschmeckt und über die Fische gibt.

Eine dritte Art ist folgende: Man bereitet einen Sud aus halb Wasser und halb Fleischbrühe, etwas Weißwein, 1 Lorbeerblatt, einigen Pfefferkörnern, Salz einigen Zwiebel-, Sellerie- und gelben Rübenscheiben, sowie einer Knoblauchzehe und läßt ihn gut aufkochen. Darauf gibt man die Fische hinein; bevor dieselben ganz gar sind, fügt man ein dünnes Teiglein, von Mehl und Wasser bereitet, hinzu, sowie etwas fein gehackte Petersilie, und läßt alles zusammen weiterkochen, bis der Fisch gar ist. Dann gibt man den Fisch auf eine Platte, zieht die Soße mit einigen Eidottern ab, bringt sie nochmals aufs Feuer und läßt sie unter ständigem Rühren nochmals ans Kochen kommen, worauf man sie erkalten läßt. Man serviert den Fisch mit einem Teil der Soße übergossen, kalt und reicht die übrige Soße nebenher.

¹ Henriette Davidis Praktisches Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche. Vollständig neu bearbeitet und erweitert von Rudolf Zäch, Küchenmeister. Reutlingen o.J. (verschiedene Auflagen 1908-1927) S. 912-920. identisch mit: Rudolf Zäch: Die neuzeitliche Küche. Konstanz o.J. (ab 1930) S.912-920. Spätere Auflagen enthielten diese Abteilung nicht mehr.

² War das ursprüngliche Gewürz Liebstöckel?

4. Ölfische (österlich)

1 kg vorgerichtete Fische schneidet man in Stücke und stellt sie mit Salz bestreut einige Stunden hin. Dann gibt man sie in einen Fischkessel, dessen Boden man mit Wurzelwerk und Zwiebelscheiben belegt hat und gießt so viel heißes Wasser darüber dass sie knapp damit bedeckt sind. Rasch zum Kochen gebracht, schäumt man sie ab und fügt eine Messerspitze grob gestoßenen Pfeffer hinein, rückt den Kessel auf die Seite des Herdes und lässt den Fisch dort gar werden. Inzwischen macht man 4 Eßlöffel Salatöl in einer kleinen schwarzen Pfanne heiß; sobald das Öl raucht, nimmt man das Pfännchen vom Feuer und gießt vorsichtig einige Tropfen Wasser hinein, worauf man es zugedeckt etwas 5 Minuten stehen lässt Währendessen schneidet man etwa 10 geschälte süße Mandeln in Scheiben und röstet sie in dem Öl gelbbraun. Dann stäubt man etwas feingestoßene durchgeseibte Matzen hinzu, lässt diese ebenfalls gelbbraun werden und rührt dann alles mit dem Fischsud klar. Mit feingehackter Petersilie lässt man den Fisch nochmals darin aufkochen und richtet dann an. – Statt der Mandeln kann man auch einige Stückchen Knoblauch in das Öl geben, welche man aber, sobald sie Braun sind wieder herausnimmt.

Auf diese Art werden für gewöhnlich Hechte oder Barsche zubereitet.

5. Polnischer Karpfen süßsauer

Man stellt einen Sud von etwas Wasser, Essig, einem Stückchen Zucker, 1 Glas Rotwein, Lorbeer, 1 Stückchen Zitrone, Pfefferkörnern, 1 Zwiebel und einer Hand voll großen Sultaninen aufs Feuer. Wenn dieser gut aufgeköcht ist, gibt man den sauber vorbereiteten Fisch hinein und lässt in darin, bis ans Kochen gebracht, etwa 20 Minuten an der Seite des Herdes ziehen, wobei er fleißig übergossen werden muß. Sobald er gar ist, wird er herausgenommen. Die Brühe wird dann mit etwas Zuckercouleur oder einem Teelöffel geriebenem Pfefferkuchen schön braun gefärbt, dann durch etwas mit ein wenig Wasser glattgerührtem Kartoffelmehl gebunden und gut eingekocht. Die sämig gehaltene Soße wird dann mit ihrem ganzen Inhalt über den warm gestellten Fisch gegossen und dieser mit Salzkartoffeln recht heiß serviert.

6. Karpfen, kalt

2 kg sauber vorgerichtete Karpfen schneidet man in fingerdicke Scheiben. Man läßt 2 feingehackte Zwiebeln und 50 Gramm feingehackte Schalotten mit etwas Olivenöl, ohne ihnen Farbe zu geben in einem Fischtopf ganz leicht durchdämpfen. Nun gibt man 1 Liter Weißwein und ebensoviel Wasser, sowie Salz, Pfefferkörner, Thymian, ein Lorbeerblatt, eine Messerspitze Cayennepfeffer und 20 Gramm zerdrückten Knoblauch hinzu und lässt alles zusammen gut aufkochen. Hierauf legt man die Fischstücke in die Brühe, gießt noch stark 1/16 Liter Olivenöl hinzu und dämpft nun die Stücke eine schwache halbe Stunde, worauf man sie aus der Brühe nimmt und den Fisch in seiner ursprünglichen Form auf einer langen Platte anrichtet. Die Brühe wird nun auf 2/3 eingekocht, dann vom Feuer genommen, stark ¼ Liter Olivenöl tropfenweise unter dieselbe geschlagen und ein Esslöffel voll gehackte Petersilie hinzugefügt. Hernach wird das ganze über den angerichteten Fisch gegossen und derselbe bis zum Gebrauch kaltgestellt. Kurz vor dem Servieren überstreut man den Fisch reichlich mit gehackter Petersilie.

7. Schalet (Schalent)

Dies bereitet man aus fettem Rind- oder Hammelfleisch oder fetter Gänsebrust und Gänseschlegel mit getrockneten Erbsen und Reis, oder Erbsen und groben Graupen; statt Erbsen können auch getrocknete weiße Bohnen genommen werden.

Zum Kochen dieser Speise eignet sich am besten ein irdenes Kochgeschirr mit weitem Boden und gut schließendem Deckel (der sogenannte Schalettopf). Zunächst gibt man auf den Boden desselben einige Rindermarkknochen, darüber die sauber verlesenen und gewaschenen Erbsen

oder Bohnen, auf dieses kommt ein schönes Stück fettes Fleisch zu liegen, über welches man dann grobe Graupen oder blanchierten Reis schüttet. Das Ganze wird mit etwas Salz überstreut und zuletzt der Topf mit Wasser aufgefüllt. Nun legt man den Deckel darauf und verklebt dessen Rand ringsum mit einem Mehlteig do, dass beim Garmachender sich entwickelnde Dampf nicht entweichen kann.

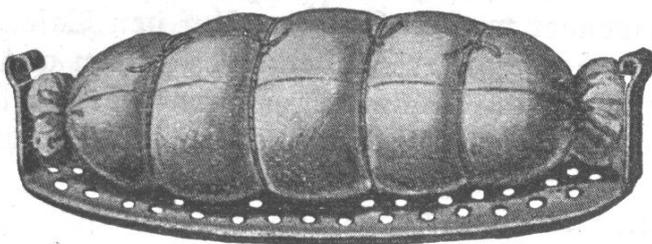
Zum Garmachen schickt man dieses Gericht am besten zum Schaletbäcker, welcher einen eigens dazu eingerichteten Backofen besitzt. Dann aber besorgt der Schaletbäcker das Auffüllen mit Wasser und das Verkleben des Deckelrandes. Man stellt das Gericht schon am Freitag nachmittags in den mäßig heißen Backofen, woselbst es bis Sonnabend Mittag verbleibt. Bei der mäßigen Hitze wird das Schalet ganz langsam gar gedämpft und braucht während dieser Zeit weder nachgesehen noch durchgerührt zu werden. Am Sonnabend bildet dieses Gericht das Mittagessen; man öffnet den Topf, nimmt das Fleisch heraus, schüttet das Gemüse in eine Schüssel, legt dann das Fleisch in Stücke geschnitten darüber hin und gibt es heiß zu Tisch. Bei einem richtig gelungenen Schalet muß das Fleisch gut weich sein, der Reis oder die Graupen müssen gut ausgequollen, aber nicht zerkocht sein, die Erbsen oder Bohnen müssen ohne Hart zu sein, noch in ganzer Form wie Glasiert erscheinen.

8. Schalet mit Brühkugel

250 g kleingeschnittenes Miggerfett wird mit etwas Mehl ganz fein gehackt, welches man dann mit 250 g Mehl, zwei in Wasser eingeweichten und wieder gut ausgedrückten Semmeln, einer geriebenen Zwiebel, etwas Salz und Pfeffer unter Beigießen von heißem Wasser zu einem sehr festen Teig anrührt. Ist dies geschehen, so formt man aus der Masse eine Kugel, welche man auf dem mit Fett bestrichenen Boden eines irdenen Kochgeschirres (des sogenannten Schalettopfes) gibt. Darüber schüttet man ausgelesene und gewaschene getrocknete Erbsen oder Bohnen, mit Graupen oder abgebrühtem Reis untermischt, steckt ein fettes Stück Fleisch hinein und streut Salz über das Ganze. Dann schickt man es zum Schaletbäcker, welcher den Topf mit Wasser auffüllt, den Deckel aufsetzt und den Rand desselben mit Teig verklebt. In übrigen wird verfahren wie beim gewöhnlichen Schalet.

9. Gefüllter Rindsmagen

Der Rindsmagen wird durch mehrere lauwarme Wasser recht sauber gewaschen und, damit der Schleim weggeht, innen und außen mit Salz abgerieben, worauf man ihn nochmals durch mehrere Wasser zieht. Damit er sich etwas zusammenzieht, wird er mit kochendem Wasser angebrüht, dabei muß er aber mit einem Rührlöffel hin und her geschleudert werden (man nennt dieses Anbrühen und Schleudern „Rutteln“). Nun schneidet man 8 Wecken und etwa ½ kg Miggerfett feinwürfelig, letzteres wird ausgelassen und dann werden ebensoviel rohe gewürfelte Kartoffeln in demselben weichgedämpft und die Grieben (Schreven) darin belassen. Zuletzt fügt man die Wecken hinzu und würzt, nachdem diese ebenfalls leicht durchgedämpft sind, das Ganze mit Salz, etwas gestoßenem Ingwer und nach Geschmack auch mit Majoran. Mit dieser Masse wird nun der Magen gefüllt; nachdem man die Öffnung zugenäht hat, wird



er in ein sauber ausgebrühtes Tuch fest eingebunden und mehrmals umschnürt (siehe Abbildung). Darauf setzt man ihn mit kaltem Salzwasser bedeckt aufs Feuer und lässt ihn zum Kochen gebracht auf der Seite des Herdes so lange ziehen, bis die Haut weich ist. Dann wird er herausgenommen, von dem

Tuche befreit, abgetrocknet und mit Fett auf beiden Seiten unter fleißigem Begießen schön braun und knusperig angebraten. Man gibt den Braten gut heiß zu Tisch und reicht einen grünen Salat dazu.

10. Gefüllter Rindsmagen auf andere Art

2 trockene, gewürfelte und 2 eingeweichte Wecken, 375 bis 500 g kleinwürfeliges Miggerfett, ½ kg Mehl, 1 gehackte Zwiebel, Pfeffer, Salz und gestoßener Ingwer nach Geschmack. Dies wird alles zusammen gut untereinandergemengt, dann füllt man diese ziemlich trockene Masse in den nach vorhergehendem Rezept vorgerichteten Magen, näht die Öffnung zu und setzt ihn mit etwas Wasser in einer eisernen Pfanne unbedeckt in den Ofen. Sobald er angebraten ist, wird er öfters umgewendet und öfters übergossen.

11. Gänsebraten

Eine gut gereinigte Gans reibt man innen und außen fest mit Salz und Knoblauch ein, steckt einige Knoblauchzehen in die unter den Flügeln befindlichen Fettklumpchen, in welche man zuvor einige Löcher sticht, und lässt die Gans über Nacht liegen. Des andern Tags füllt man sie mit Äpfeln und Rosinen oder Kastanien (s.u.) näht sie gut zu und gibt sie mit einem schwachen Liter Wasser aufs Feuer; ist letzteres verkocht, so brät die Gans in ihrem eigenen Fett gar, wobei man ab und zu seitlich etwas heißes Wasser oder Fleischbrühe hinzugießt und das fleißige Begießen nicht versäumt. Angerichtet entfettet man den Bratensatz, kocht ihn mit Fleischbrühe auf und übergießt die Gans damit.

Apfelfüllung: Säuerlich schmeckenden Äpfeln (am besten Borsdorfer) bohrt man das Kernhaus heraus, schält sie, schneidet sie in kleine Würfel und mengt Rosinen oder Korinthen darunter. In Sachsen fügt man noch ein Sträußchen Beifuß hinzu.

Kastanienfüllung: Von 1 kg Kastanien (Maronen) entfernt man die äußere Schale, brüht sie dann in kochendem Wasser, wonach man die zweite Haut leicht entfernen kann, und wäscht sie hernach in kaltem Wasser. Alsdann lässt man sie in einem weißkochenden Töpfchen mit etwas Wasser oder Fleischbrühe, Gänseschmalz und Zuckerfest zugedeckt in kurzer Brühe nahezu weich dämpfen. Erkalte füllt man die Gans damit.

12. Schindgans

Nachdem die recht fette Gans vorgerichtet wurde, zieht man die Haut von der Brust bis unter die Flügel, die man zuvor weggeschnitten hat, ab. Will man nun die Gans auf die gewöhnliche Art braten, so übernäht man die abgezogene Gans mit der Haut von 2 Gänsehälsen; hat man aber nur eine Gans zur Verfügung, so kann man statt der zweiten Halshaut die Haut vom Rücken nehmen. Gebraten wird wie im vorhergehenden Rezept.

Oder man trennt die Brust ab und übernäht sie mit der Haut des Gänsehalses, während die Keulen mit ihrer Haut ausgeschnitten werden. Das Rückengerippe wird dann beim Gänseklein verwertet. Die fette Brusthaut schneidet man in große Stücke, gibt sie mit etwas Wasser in einen eisernen Topf und lässt sie über mäßigem Feuer langsam braun und mürbe kochen, wobei vor ihrem völligen Garsein oder wenn das beigegossene Wasser verdampft ist, das innere Fett der Gans hinzugetan und mit ausgelassen wird. Die Zähl gewordenen Hautstückchen (Grieben) werden dann mittels eines Drahtlöffels herausgenommen, und das Fett wird, nachdem es etwas verkühlt ist, behutsam vom Bodensatz in ein zuvor erwärmtes Gefäß abgeschüttet. Den Bodensatz gibt man in ein kleines Schüsselchen und verwendet ihn zum Bereiten von Röstkartoffeln.

13. Gänseklein

Nachdem dasselbe gut gebrüht, geputzt und gewaschen ist, setzt man es mit Wasser, Zwiebeln, Wurzelwerk und Salz aufs Feuer und kocht es weich. Indessen lässt man etwas Gänseschmalz heiß werden, lässt eine geschälte Knoblauchzehe darin gelbbraun werden,

nimmt sie wieder heraus, gibt so viel Mehl in das Fett als dieses aufnimmt, und röstet es dann lichtbraun. Erkalte rührt man die Gänsebrühe daran und kocht das Ganze zu einer leichtgebundenen Soße aus. Das weichgekochte Gänseklein wird nun in dieser Soße nochmals gut aufgekocht, etwas Würze und Zitronensaft beigegeben und dann gut heiß zu Tisch gebracht.

14. Gefüllte Gänsebrust von einer Schindgans

Beim Schinden der Gans wird die enthäutete Brust von den Rippen losgetrennt und das Fleisch von den Knochen geschabt, wobei man aber am Rande des Knochens etwas Fleisch stehen lässt, damit man später die Haut daran festnähen kann. Nun wird das Fleisch mit 50 g ausgelassenem Gänsefett und 1 Zwiebel feingehackt, dann mit einer geriebenen Semmel, 2 Eiern, Salz, Pfeffer und einer Kleinigkeit englischem Gewürz (Piment, Nelkenpfeffer) zu einer Farce geknetet. Diese streicht man hierauf an den Knochen, so dass die Brust wieder ihre ursprüngliche Form erhält; das ganze überzieht man mit der Haut von zwei Gänsehälsen, welche man um den Knochen näht. Nun gießt man kochendes Wasser darüber, reinigt die Haut und wäscht sie ab. Ist dies geschehen, so setzt man die Brust mit etwas kochendem Wasser in einer Bratpfanne aufs Feuer, gibt Salz, ein Stückchen Knoblauch und englisches Gewürz hinzu und dämpft sie, gut bedeckt langsam weich.

15. Gefüllte Gänsekeulen von einer Schindgans

Zu zwei ziemlich großen ausgeschnittenen Keulen bereitet man eine Farce aus ½ kg Rindfleisch, einem Löffel zerlassenem Gänsefett, 2 ganzen Eiern, einer geriebenen Semmel, Salz Pfeffer und englischem Gewürz (Piment, Nelkenpfeffer). Diese Farce stopft man unter die losgetrennte Haut der Gänsekeulen und näht sie hierauf wieder an. Ebenso gut kann man auch die ganze Haut von der Keule lösen, dann das Fleisch von den Knochen schaben und feinhacken, worauf man es wie das Rindfleisch mit denselben Zutaten zu einer Farce verarbeitet und in die losgetrennte Gänsehaut einnäht. Auf die so vorbereiteten Keulen gießt man zuerst kochendes Wasser, reinigt die Haut von den Stoppeln, wäscht sie ab und dämpft sie nun wie Gänsebrust in Nummer 14 gar. Man kann sie jedoch auch in kochendes Wasser mit Wurzelwerk, Zwiebeln und Salz geben und darin weichkochen. Mit der Brühe bereitet man dann eine Knoblauchsoße (s.u.), lässt in dieser vor dem Anrichten die gargekochten Keulen einmal aufkochen und schmeckt mit Maggis Würze ab.

16. Gänsehals gefüllt

Dazu bereitet man das gleiche Quantum Rindfleischfarce wie zu den Keulen in Nummer 15, füllt sie in die Haut des Halses und näht diesen oben und unten zu. Mit kochendem Wasser angebrüht, entfernt man die Stoppeln, wäscht den Hals und durchsticht dann die Haut mehrmals. Sodann kocht man ihn in Fleischbrühe gar oder macht ihn mit dem Gänseklein von Nummer 13 fertig. Mit einer Knoblauchsoße gibt man alsdann alles zu Tisch.

17. Fleischkugel

½ kg gehacktes rohes Rindfleisch, 70 g feinwürfelig geschnittenes Miggerfett, 3 Eßlöffel geriebenes Weißbrot, eine große, feingehackte, in etwas Fett leicht durchgedämpfte Zwiebel, 2 Eier, Salz, Pfeffer, englisches Gewürz, eine Kleinigkeit Thymian und eine feingeschnittene Knoblauchzehe.

Nachdem man das Ganze zu einer glatten Masse verarbeitet hat, formt man eine gleichmäßig runde Kugel daraus, welche man zuletzt noch mit den nassgemachten Händen glattstreicht. Diese wird in eine zuvor angebrühte und dann wieder gut ausgewrungene Serviette eingebunden. Indessen hat man in einer genügend großen Kasserolle leichtgesalzenes Wasser zum Kochen gebracht, in welches man die Kugel gibt und wie einen Pudding langsam wenigstens 3 – 4 Stunden kocht. Mit der ziemlich eingekochten Brühe und einer braunen

Mehlschwitze bereitet man dann eine Soße, die man mit Maggis Würze und Zitronensaft abschmeckt und zu der heißen Fleischkugel reicht.

18. Süße Kugel

8 Stück eingeweichte und wieder gut ausgedrückte Wecken, 2 – 4 geschälte und in kleine Würfel geschnittene Äpfel, 1 Stückchen Birne, 375 g kleinwürfelig geschnittenes Miggerfett, etwa 1 Handvoll Rosinen, nach Belieben auch mehr, ferner Zimt und brauner Farinzucker nach Geschmack, ebenso eine Kleinigkeit Salz, 8 ganze Eier und Mehl nach Gutdünken (etwa 375 g).

Dies wird alles gut untereinandergemacht, dann schmiert man eine runde, etwas hohe eiserne Kachel mit Fett aus, tut die Masse hinein, gibt ihr eine rundliche Form, gießt seitlich etwa $\frac{1}{4}$ l Wasser hinzu und stellt sie in einen gut heißen Bratofen. Von Zeit zu Zeit ersetzt man das eingekochte Wasser durch ein halbes Glas frisches. Diese sehr fette Masse muß am Tage vor dem Gebrauch frühmorgens in den Ofen gegeben und wenigstens 6 – 8 Stunden ununterbrochen gekocht werden, dann stellt man die Kugel auf eine Porzellanschüssel gestürzt bis zum andern Tage hin. Sie wird dann wieder in die Kachel gegeben und noch weitere 2 – 3 Stunden unter fleißigem Hinzugießen von Wasser gekocht. In der letzten halben Stunde begießt man die Kugel nicht mehr, sondern brät sie, wenn das Wasser völlig eingedampft ist, in ihrem eigenen Fett vollends gar, so dass sie sich beim Hineinstecken wohl zäh, aber nicht knusperig anfühlt.

19. Österliche Kugel

Die Zubereitung ist dieselbe wie beim vorhergehenden Rezept, nur nimmt man statt 8 Wecken 8 Matzen, die Tags zuvor in Wasser eingeweicht und über Nacht zum Abtropfen auf ein Sieb geschüttet wurden. Fernerfügt man der Masse noch 2 Eier mehr hinzu, sowie zur besseren Haltbarkeit 2 Hände voll Matzenmehl.

20. Scharfe Kugel

8 eingeweichte, wieder gut ausgedrückte Wecken, 8 ganze Eier, 375 g Miggerfett, 375 g Mehl, Salz und Pfeffer nach Geschmack. Die Zubereitung ist im übrigen wie bei Süßer Kugel in Nummer 18.

21. Charausses

ist ein zu Kugeln geformtes Gemisch, welches aus gehackten oder geriebenen und geschälten Äpfeln, gestoßenem Zimt und gestoßenen Mandeln oder Nüssen besteht. Am Seder-Abend³ müssen neben den anderen vorgeschriebenen Dingen auch zwei solche Kugeln in einer Schüssel auf den Tisch gestellt werden.

22. Matzenklöße zu Suppen (österlich)

2 große Matzen legt man zum Einweichen in kaltes Wasser und hernach zum Abtropfen auf ein Haarsieb. Ist dies geschehen, so lässt man etwas Gänseschmalz in einer Pfanne heiß werden und verrührt darin über Feuer die gut abgetropften Matzen, bis sie sich von der Pfanne losschälen. Nun lässt man diesen Teig in einer Schüssel etwas verkühlen und vermennt ihn dann mit 2 ganzen Eiern, 1 kleinen feingehackten Zwiebel, einer Kleinigkeit Salz, sowie Pfeffer und fügt zuletzt noch einige Löffel feingestoßene Matzen hinzu. Aus dieser Masse formt man dann kleine runde Klößchen, legt sie in kochende Fleischbrühe ein und kocht sie darin 15 Minuten.

³ Seder, [hebräisch »Ordnung«] *der, Judentum*: die häusliche Mahlfeier mit Rezitation der Passahaggada (Haggada) am ersten Abend des Passahs (Sederfeier). Brockhaus 2001

23. Matzenklöße zu Backobst (österlich)

4 große, in Wasser eingeweichte und auf einem Sieb gut abgetropfte Matzen rührt man über Feuer in einer Pfanne mit etwas Gänseschmalz zu einem trockenen Teig ab. Etwas ausgekühlt, vermengt man ihn dann mit 2 ganzen Eiern, etwas fein abgeriebener Zitronenschale, Zucker gestoßenem Zimt, einigen gestoßenen bitteren Mandeln, einer Kleinigkeit Salz und fügt so viel feingestoßene Matzen hinzu, bis sich mit einem Löffel genügend feste Klöße ausstechen lassen. Diese legt man dann in kochendes Dörrobst, welches zuvor weichgekocht wurde, und lässt sie in diesem noch ½ Stunde kochen. Vorsichtig herausgenommen, gibt man die Klöße in eine Schüssel und richtet das gargekochte Dörrobst darüber an.

24. Matzenklöße gefüllt (österlich)

4 Matzen werden eingeweicht und gut ausgedrückt, dann mit 3 ganzen Eiern, einer Kleinigkeit Salz, einigen gestoßenen bitteren Mandeln, etwas abgeriebener Zitronenschale, 70 g Zucker, einem kleinen Esslöffel Gänseschmalz vermengt und mit feingestoßenem Matzen zu einem weichen Teig verknetet.

Dann werden geschälte Äpfel, sowie reichlich süße geschälte Mandeln oder Nüsse feingehackt, dann beides zusammen vermengt und mit Zucker, etwas Zimt und abgeriebener Zitronenschale gewürzt. Mit dieser Masse wird nun der Teig auf folgende Weise gefüllt: Man formt aus demselben mit den Händen etwa faustgroße Kugeln, drückt diese zwischen den beiden Handflächen möglichst flach und gibt in die Mitte jeder Teigplatte ein kleines Häufchen der gut gemischten Fülle. Nun wird der Teig ringsum so in die Höhe gezogen, dass die Fülle überall von demselben gut eingeschlossen ist, worauf man mit den nassgemachten Händen längliche Klöße daraus formt. Indessen hat man reichlich Schmalz in einer tiefen schwarzen Pfanne heiß werden lassen; in diese legt man nun so viele Klöße ein, als, ohne sich zu berühren, nebeneinander liegen können, und bäckt sie auf beiden Seiten braun. Herausgenommen werden sie in Zucker und Zimt gewälzt und als Nachtisch gereicht.

25. Matzen-Auflauf (österlich)

8 Matzen werden in Wasser eingeweicht, gut ausgedrückt und dann mit etwas heißem Fett in einer Pfanne über Feuer abgedämpft. Hierauf rührt man 125 g Zucker und 50 g feingestoßene Mandeln mit 10 Eidottern recht schaumig und fügt 5 geschälte und geriebene Äpfel nebst 375 g Matzenmehl, sowie 2 G Zimt hinzu. Ist die Masse gut durchgearbeitet, so zieht man das steifgeschlagene Eiweiß von 12 Eiern leicht darunter und füllt das Ganze in eine gut ausgefettete Kugelform. Nun gießt man so viel heißes Fett über die Masse, dass sie von demselben bedeckt ist, stellt die Form in einen nicht zu heißen Ofen und lässt den Auflauf $\frac{3}{4}$ - 1 Stunde backen. Dann wird das Fett abgeschüttet, die Kugel auf eine runde Platte gestürzt und heiß als Nachtisch serviert.

26. Eier-Matze (österlich)

Zu einer ganzen Matze zerquirlt man 10 – 15 ganze Eier mit einem Kaffeelöffel voll Salz und 2 Eßlöffeln voll Zucker (je mehr Eier verwendet werden, desto höher geht dieses Gericht auf). Dann lässt man Fett oder Butter in einer großen Pfanne heiß werden, zieht eine Matze einmal durch kaltes Wasser, legt sie in das heiße Fett, gießt von den zerquirlten Eiern darüber, wendet, nachdem der Überguß ein wenig fest geworden ist, die Matze um, übergießt auch diese Seite mit den Eiern, wendet nochmals um, begießt wieder mit Ei und fährt mit Begießen und Umwenden so lange fort, bis die ganze Eiermasse verbraucht ist. Nachdem das Ganze

zuletzt noch auf beiden Seiten schön braun gebacken wurde, bestreut man die Eiermatze noch mit Zucker und Zimt und gibt sie heiß an Stelle von Mehlspeisen zu Tisch.

27. Holländische Soße zu Fisch oder Gemüsen (österlich)

Für 4 Personen lässt man $\frac{1}{2}$ l Fleischbrühe oder Wasser mit Salz, einigen ausgekernten Zitronenscheiben und einer Kleinigkeit Zucker aufkochen. Dann rührt man einen Esslöffel Kartoffelmehl mit etwas Weißwein glatt, lässt es in die kochende Brühe einlaufen und kocht es zu einer sämigen Soße aus, die man durchpassiert, dann mit 1 – 2 Eidottern abzieht und mit Maggis Würze abschmeckt.

Mit Spargel-, Blumenkohl- oder Fischsud kann diese Soße ebenso bereitet werden; ist der Sud zu stark gesalzen, so nimmt man halb Wasser, halb Sud und würzt mit einem Teelöffel Maggis Würze.

28. Knoblauchsoße zu Fleischspeisen

Man lässt etwas Fett in einer Pfanne heiß und einige Knoblauchzehen darin gelbbraun werden, worauf man sie herausnimmt, dann so viel Mehl, als das Fett aufnimmt, darein gibt und dieses gelbbraun röstet. Erkalte rührt man so viel heiße Fleischbrühe daran, als zu einer leichtgebundenen Soße erforderlich ist, und kocht diese gut durch. Man verwendet sie hauptsächlich zu gekochtem Rindfleisch, auch zu Gänsefleisch u. dgl.

29. Mürber Teig von Hefe und Gänsefett zu Obst- und Fleischpasteten, zu Kuchen aller Art, zu Krapfen usw.

Man macht mit 15 g Hefe und etwas Mehl einen kleinen Vorteig an, den man etwas gehen lässt⁴. Dann gibt man $\frac{1}{2}$ kg Mehl auf das Backbrett, macht in die Mitte eine Vertiefung, in diese kommen dann 1 – 1 $\frac{1}{2}$ Esslöffel von dem gut aufgegangenen Vorteig, sowie 1 ganzes Ei, etwas Salz und Zucker nebst einigen Tropfen Weißwein und 2 – 3 Eßlöffel zerlassenes Gänsefett, worauf man alles rasch zu einem glatten Teig verarbeitet und diesen einige Stunden, am besten über Nacht an einem kühlen Ort ruhen lässt.

Dieser Mürbeteig wird in der üblichen Weise ausgerollt. Bei Anwendung zu Fleischpasteten bleibt der Zucker selbstverständlich weg.

30. Obstpastete, auch Obst- oder Apfelkuchen genannt

Ein nach vorhergehendem Rezept zubereiteter Mürbeteig wird zu 2 gleichgroßen und gleichdicken, sowie zu einem ganz dünnen, nahezu durchsichtigen Boden ausgerollt. Man schmiert eine runde Bratkachel mit Fett überall gut aus und legt einen der dicken Teigböden, der ein wenig größer als der Boden der Bratkachel ausgerollt sein muß, hinein, und zwar so, dass der Teigboden einen kleinen aufstehenden Rand hat. Ist dies geschehen, so gibt man eine etwa fingerdicke Schicht dickgehaltenes Obstmus darüber, legt über dieses, nachdem man es glattgestrichen hat, den dünn ausgerollten Teigboden und streicht auch über diesen wieder eine Schicht Mus. Das ganze wird nun mit dem dritten Boden bedeckt, dessen Rand man nach unten schlägt, so daß dieser mit dem Rand des ersten Teigbodens ein ganzes bildet und das Mus völlig von Teig umschlossen ist. Man bäckt die Pastete bei guter Hitze im Ofen.

Statt Mus kann man auch Äpfel nehmen; diese werden geschält, in ganz feine Schnitze geschnitten und reichlich mit Zucker überstreut 1- 2 Stunden hingestellt, worauf man sie, damit der angesammelte Saft ablaufen kann, auf ein Sieb schüttet. Die so vorbereiteten Äpfel gibt man dann mit Rosinen und etwas Zimt untermengt wie oben angeführt zwischen die drei Teigschichten.

⁴ Hier fehlt offensichtlich die Angabe einer Flüssigkeit. Wenn dieser Teig für Fleischpasteten geeignet sein soll, muß Wasser genommen werden, da Milch einen Verstoß gegen das rituelle Gebot darstellen würde.

31. Barches, auch Berches oder Tatscher (Taaschir, „Segensbrot“) genannt

Es sind dies die Brote, von welchen die Hausfrau am Freitag Abend, sowie an jedem Vorabend von einem Festtag zwei auf das Gedeck des Hausherrn zu legen hat. Bereitet müssen die Barches am Freitag Vormittag werden, wenn einigermaßen möglich, von der Hausfrau selbst. Die dazu verwendeten Gefäße und Gerätschaften dürfen nur zu diesem Zweckbenützt werden. Auch muß die Hausfrau von den Broten ein kleines Opferstückchen ins Feuer werfen, wozu sie einen Segensspruch spricht.

32. Barches (milchig)

1 kg Mehl, 25 g Presshefe, etwa $\frac{3}{4}$ l lauwarme Milch (besser aber $\frac{1}{3}$ Milch und $\frac{2}{3}$ Wasser), 3 Stück in der Schale gekochte und nach dem Erkalten geriebene mehligte Kartoffeln, etwas Salz.

Man gibt das Mehl in eine Schüssel, stellt diese zur Wärme, macht hernach eine Vertiefung in das Mehl und gießt in diese die mit etwas lauwärmer Milch aufgelöste Hefe, welche man mit einem Teil des Mehles zu einem Vorteig anmacht. Nun bedeckt man die Schüssel mit einem Tuch und stellt sie so lange an einen warmen Ort, bis der Vorteig noch einmal so hoch geworden ist. Dann wird derselbe mit dem Mehl und der übrigen Milch, den geriebenen Kartoffeln und dem Salz zu einem lockeren Teig verarbeitet, den man wiederum gehen lässt. Hierauf teilt man den Teig in drei große und drei kleine Stücke, welche man jedes für sich leicht durchknetet und mit den Händen zu langen Strähnen ausrollt. Nun legt man die drei großen Strähnen nebeneinander, flicht sie zu einem losen Zopf, mit den drei kleinen Strähnen verfährt man ebenso, zum Schluß legt man den kleinen Zopf genau auf die Mitte des größeren und formt durch Drücken die beiden Enden gleichförmig oder bedeckt sie mit etwas zurückbehaltenem Teig, welche man zu Anfangs- und Endbuchstaben des Namens formen kann. Darauf lässt man das Ganze noch etwas gehen und bestreut den Barches, bevor er in den Ofen kommt, noch gleichmäßig mit weißem Mohn.

33. Barches auf gewöhnliche Art (zu milchig und fleischig)

1 kg feines Weizenmehl, 25 g Presshefe und so viel lauwarmes Wasser, als zu einem glatten, weichen Teig erforderlich ist (etwa $\frac{3}{4}$ l), ferner eine Kleinigkeit Salz und ein wenig Zucker. Die Zubereitung ist dieselbe wie in vorstehender Nummer.

34. Butterbarches

1 kg feines Weizenmehl, 25 g Presshefe, so viel lauwarme Milch (etwa $\frac{1}{2}$ l), als zu einem weichen, glatten Teig erforderlich ist, 70 g zerlassene Butter, 125 g Zucker, nach Belieben auch 1 – 2 Eier und Rosinen.

Man macht wie in Nummer 32 einen Vorteig an, den man dann gut gehen lässt. Darauf gibt man den Zucker und, wenn Eier verwendet werden, diese nebst dem Salz hinzu und verarbeitet das Ganze unter Zugabe von lauwärmer Milch zu einem glatten und etwas weichen Teig, wobei man zuletzt nach und nach die zerlassene, nicht zu weiche Butter, sowie die Rosinen darunter gibt und den Teig noch so lange schlägt, bis er sich von der Hand losschält. Mit einem Tuche bedeckt, lässt man ihn nochmals gut aufgehen. Dann verarbeitet man ihn wie in Nummer 32 zu einem losen Zopf und lässt ihn, bevor er in den Ofen kommt, noch ein wenig gehen.

Jüdische Rezepte aus Mitteleuropa, wie sie in den USA überliefert sind¹

Vorspeisen und Suppen

Gehackte Hühnerleber

250 g Hühnerlebern, Salz, 1 mittlere Zwiebel, 2 hart gekochte Eier, 1 Teelöffel Salz, 1/8 Teelöffel Pfeffer, Ausgelassenes Hühnerfett, Kopfsalat und Tomate

Die Hühnerlebern mit einem scharfen Messer klein schneiden, waschen, abtupfen und mit Salz bestreuen. Dann die Hühnerlebern für 3 bis 5 Minuten andünsten oder bis sie gar sind. Anschließend die Lebern mit Zwiebel und hart gekochten Eiern feinhacken. Salz und Pfeffer hinzufügen und genug Hühnerfett, um die Mischung glatt wie Kartoffelbrei werden zu lassen. Auf Kopfsalat mit einer Tomatenscheibe anrichten. Ergibt 4 Portionen z.B. für eine Vorspeise.

Hühnerfett und Grieben

2 Tassen Fett und Haut von frisch geschlachteten Hühnern, Enten oder Gänsen 1 gehackte Zwiebel

Fett und Haut in kleine Würfel schneiden, in einer Bratpfanne bei mittlerer Hitze langsam unter gelegentlichem Umrühren anbraten. Das Fett, wenn es in der Pfanne steht, in ein Vorratsgefäß ablaufen lassen. Wenn das Fett fast ausgelassen ist, Zwiebeln hinzufügen und mit dem Anbraten fortfahren, bis die Zwiebeln goldbraun sind. Durch ein feines Sieb abtropfen lassen. Das Fett verwahren und als ausgelassenes Hühnerfett verwenden. Die Grieben verwendet man um es z.B. in gehackte Hühnerleber zu mischen, als Aufstrich auf Brot zur Suppe oder zur Verfeinerung anderer Speisen. Ergibt 1 Tasse klares Hühnerfett.

Gerstensuppe mit Pilzen (milchig)

6 getrocknete Pilze, 1/4 Tasse Perlgraupen, 2 l Wasser, 2 Teelöffel Salz, 1/4 Teelöffel Pfeffer, 2 gehackte Zwiebeln, 3 Esslöffel Butter, 2 Esslöffel Mehl, 3/4 Tasse Milch

Die Pilze 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen und in Scheiben schneiden. In einen Kochtopf die Pilze mit Graupen, Wasser, Salz und Pfeffer geben. 1 Stunde im bedeckten Topf köcheln lassen. Zwiebeln in Butter anbraten und der Suppe hinzufügen. Weitere 30 Minuten kochen. Mehl mit Milch verquirlen und zur Suppe hinzugeben. Unter öfterem Umrühren weitere 15 Minuten kochen. Ergibt 8 Portionen.

¹ Nach Stichwort „Jewish Cookery“ in: Woman's Day Encyclopaedia of Cookery. 6th printing. New York 1966. p .986 f., Übersetzung vom Bearbeiter.

Gerstensuppe mit Pilzen und Fleisch

1 kg Suppenfleisch (Rippe, Flanke, Weiche), ½ Tasse Perlgerste, 30 g Trockenpilze oder 1 knappe Tasse voll frische Pilze, am besten Steinpilze, notfalls Champignons, 1 Zwiebel, 2 Karotten, Sträußchen aus Dill, Petersilie, Lorbeer, Salz und Pfeffer

Wenn Trockenpilze: waschen und einweichen. Sonst nur waschen und zerschneiden. Fleisch in etwa 2 Liter Salzwasser geben. Aufkochen. Abschäumen. Etwa 45 Minuten bei schwacher Hitze zugedeckt weiterkochen lassen. Noch einmal abschäumen. Jetzt Gerste hineingeben, Pfeffer, Pilze, zerschnittene Karotten und Zwiebeln und das Kräutersträußchen. Noch weitere 1½ Stunden kochen. Die Gerste muss weich sein; Kräutersträußchen herausnehmen. Die Suppe nach Belieben mit kleinen Fleischstücken darin servieren, oder das Fleisch separat, mit Salzgurken oder Essiggemüsen auftragen.

Goldene Jouch² (goldene Hühnerbrühe)

1 Suppenhuhn (2 bis 2½ kg) und Geflügelinnereien, Kochendheißes Wasser, 1 Esslöffel Salz, 1½ Tassen gewürfelte Mohrrüben, ¾ Tasse gehackte Knollensellerie oder Sellerie, ½ Tasse gewürfelter Pastinak

Bevorzugt zu verwenden ist frisches Geflügel mit einer gelben Haut mit einer Menge Fett. Verwendet werden auch Muskelmagen, Herz und Hühnerfüße, wenn sie verfügbar sind. Um die Hühnerfüße zu reinigen werden sie in kochendheißem Wasser abgebrüht und die Haut abgezogen. Das Huhn vierteln und mit Muskelmagen, Herzen und Hühnerfüßen in einen großen Topf geben und mit kochendheißem Wasser auffüllen. Salz und Gemüse hinzufügen. Bei geschlossenem Deckel köcheln. Den Schaum nicht entfernen. 2 bis 3 Stunden köcheln lassen oder bis das Geflügel gar ist. Das Huhn herausnehmen und getrennt servieren oder kleingeschnittene Hühnerteile in eine Suppenterrine geben und mit der Suppe auffüllen. Vor dem Servieren der Suppe das überschüssige Hühnerfett entfernen und abschmecken. Wenn gewünscht können Nudeln hinzugefügt werden,. Ergibt 6 bis 8 Tassen.

Knaidlech³ (Matzenklöße)

2 Eier, ¼ Tasse Hühner- oder Gänsefett oder Backfett, 1 knappe Tasse Matzenmehl, ¼ bis ½ Tasse Wasser (ungefähr), 1 Teelöffel Salz, 1 Prise gemahlenen Ingwer oder Zimt

Eier, Fett und Matzenmehl vermischen und gut schlagen. So viel Wasser und das Salz hinzufügen, um einen steifen Teig zu ergeben. Gewürze hinzufügen, abdecken und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Etwa 30 Minuten vor dem Anrichten die Hände mit kaltem Wasser befeuchten, um zu verhindern, dass der Teig daran klebt und Klöße formen. Die

² Das jiddische Wort „Jouch“ bedeutet einfach „Brühe“. Es ist, auch wenn das in diesem Zusammenhang unpassend erscheinen mag, verwandt mit dem deutschen Wort „Jauche“. (wdg)

³ Die Verwandtschaft zum deutschen Wort „Knödel“ ist unschwer zu erkennen. (wdg)

Knödel in kochendheißes gesalzenes Wasser geben, bedeckt 30 Minuten kochen lassen. Abtropfen lassen und mit klarer Suppe oder als ein Ersatz für Kartoffeln servieren.

Variationen - 2 Esslöffel gehackte Leber oder 2 Esslöffel fein gehackte Petersilie hinzufügen.

Schav (rotbraune Suppe)

1 Pfund Schav (Sauerampfer), 2 gehackte Zwiebeln, 8 Tassen Wasser, 2 Teelöffel Salz, 1 Esslöffel frischer Zitronensaft, ¼ Tasse Zucker (je nach Vorliebe), 2 Eier, Sauerrahm

Auerampfer waschen und zupfen. Sauerampfer, Zwiebeln, Wasser und Salz in einen großen tiefen Kochtopf geben. Zum Kochen bringen, dann bei niedrigerer Temperatur bedeckt 45 Minuten köcheln lassen. Wenn gewünscht Zitronensaft und Zucker hinzufügen. Eier schaumig schlagen und unter ständigem Rühren in die Suppe einlaufen lassen. Mit saurem Rahm garniert servieren. Ergibt 1 ½ Liter.

Fisch

Gefilte Fisch

1½ kg frische Fische je (½ kg Weißfisch, Hecht und Karpfen), 2 geschälte und kleingeschnittene große Zwiebeln, 6 Tassen Wasser, 2 in Scheiben geschnittene Mohrrüben, 2 Teelöffel Salz, ½ Teelöffel weißen Pfeffer, 2 Eier, 6 Esslöffel Eiswasser, 1 ½ Esslöffel Matzenmehl oder Paniermehl, Meerrettich

Die Fische filetieren, aber Köpfe, Haut und Knochen beiseite legen. Köpfe, Haut und Knochen in einen Kochtopf geben, Zwiebeln, Wasser, Mohrrüben, Salz und Pfeffer hinzufügen und auf kleiner Flamme zum Kochen bringen, bis der Fisch gar ist. Die Fischfilets mit dem Fleischwolf fein mahlen, in eine Schüssel geben und richtig würzen. Eier, Eiswasser und Matzenmehl hinzufügen. Schlagen bis Mischung glatt und gut durchmischt ist. Mit nassen Händen aus der Fischmischung Klöße formen in der Größe einer kleinen Backkartoffel. Die Klöße vorsichtig in den Fischsud legen, bedecken und in zugedecktem Topf 1½ Stunden auf kleiner Flamme köcheln lassen. Während der letzten 30 Minuten den Deckel entfernen. Den Fisch leicht abkühlen lassen und auf eine Platte oder in eine Schüssel legen. Die durchgeseigte Brühe über die Fischklöße geben und die Möhrenscheiben drumherum legen. Gekühlt mit weißem oder rotem Meerrettich servieren. Ergibt 6 großzügige Portionen.

Fisch in Aspik

1 ganzer Fisch von 2 bis 2½ kg (Schellfisch, Karpfen oder anderer Fisch), 2 kleingeschnittene mittlere Zwiebeln, 1 Lorbeerblatt, 1 in Scheiben geschnittene Mohrrübe, ½ Zitrone, in Scheiben geschnitten, 1½ Teelöffel Salz, 6 Tassen Wasser

Den Fisch putzen; entfernen Kopf und Schwanz. Kopf und Schwanz in einem Topf mit den übrigen Zutaten zugedeckt 1½ Stunden kochen lassen. Fischsud durchsieben und zurück in den Topf geben. Den in 3 cm dicke Scheiben geschnittenen Fisch hinzufügen. 15 Minuten oder bis Fisch gar ist auf kleiner Flamme köcheln Die Stücke vorsichtig herausnehmen und in eine flache Schüssel legen. Die Fischbrühe weiter kochen lassen, bis sich die Flüssigkeit auf etwa 1 ½ Tassen reduziert hat. Über den Fisch gießen und kühlen bis die Masse fest wird. Bei abgekühltem Fisch die Brühe mit dem Löffel über den Fisch geben, so daß er völlig bedeckt ist. Mit Zitrone, schwarzen Oliven und Majonäse garniert servieren. Ergibt 4 bis 6 Portionen.

Süßsauerer Fisch

2 dünn geschnittene Zwiebeln, 2 in Scheiben geschnittene Zitronen, ¼ Tasse packte fest leichten braunen Zucker, ¼ Tasse kernlose Rosinen, 1 Lorbeerblatt, 6 Scheiben von Weißfisch oder Hecht, 1½ Teelöffel Salz, 2 Tassen Wasser, 1 Tasse zerbröselte Pfeffernüsse, ¼ Tasse Apfelweinessig, gehobelte blanchierte Mandeln

Die ersten 8 Zutaten in einen Kochtopf geben. Bedeckt 25 Minuten auf kleiner Flamme kochen. Den Fisch mit einer Kelle herausheben und auf eine Platte legen. Pfeffernüsse und Essig zum Fischsud im Topf geben und bei niedriger Hitze unter ständigem Rühren kochen, bis eine glatte und gut durchmischte Soße entsteht. Die Sauce über den Fisch gießen und mit den Mandeln bestreuen. Warm oder kalt servieren. Ergibt 6 Portionen.

Fleisch

Tscholent⁴ (jüdischer Sabbat-Eintopf)

2 Zwiebeln, gewürfelt, 2 Esslöffel Pflanzenöl oder Hühnerfett, 250 g getrocknete Lima Bohnen, über Nacht in kaltem Wasser eingeweicht, ½ Tasse Graupen, 6 bis 8 Kartoffeln, geschält und geviertelt, 1 kg Bruststück vom Rind in einem Stück, 2 Esslöffel Mehl, Salz, Pfeffer und Paprika nach Geschmack, Kochendheißes Wasser

Zwiebeln in Fett auf dem Boden eines großen gusseisernen Bräters oder einem anderen schweren Topf mit Deckel anbräunen. Die eingeweichten Bohnen, Graupen und Kartoffeln hinzugeben. Dabei in der Mitte Platz lassen für das Fleisch und es dort hineinlegen. Mehl und Gewürze mischen und über die anderen Zutaten streuen. Mit kochendheißem Wasser bis fast zum Rand des Topfes füllen. Den Deckel schließen und bei ganz geringer Hitzezufuhr 5 Stunden oder über Nacht köcheln. Nicht umrühren aber, aber dann und wann den Topf schütteln, um ein Ansetzen zu verhindern. Dieses Gericht kann im Backofen oder in einem elektrischen Bohnentopf gekocht werden. In diesem Fall stellt man die Temperatur auf 70°C. und kocht über Nacht. Ergibt 6 Portionen.

⁴ Von diesem Gericht gibt es zahllose Varianten, diese gehört von den Zutaten wie von der Zubereitung her zu den einfacheren.

Schmorbraten

2 kg Rindfleisch (Bug oder Keule) ohne Knochen und in einem Stück, Salz und Pfeffer, 3 Esslöffel ausgelassenes Hühnerfett, 4 geschälte und in Scheiben geschnittene Zwiebeln, 2 Tassen eingemachte Tomaten, 8 mittelgroße Kartoffeln, geschält und halbiert, 8 Mohrrüben, in 5 cm-Stücke geschnitten, 2 Esslöffel Mehl, leicht gebräunt

Fleisch mit Salz und Pfeffer bestreuen. Fett in einem gusseisernen Bräter schmelzen und Fleisch darin auf allen Seiten anbräunen. Zwiebeln und Tomaten hinzufügen. Zugedeckt 3 Stunden köcheln, dabei das Fleisch gelegentlich wenden, und mehr Tomaten hinzufügen, damit das Fleisch nicht anhaftet. Etwa 30 Minuten bevor das Fleisch gar ist, Kartoffeln und Mohrrüben hinzufügen und fertigkochen. Fleisch und Gemüse herausnehmen, Fleisch in Scheiben schneiden und warm halten. Das gebräunte Mehl mit etwas Wasser zu einer glatten Paste verrühren, zu der Brühe im Topf geben und bei niedriger Hitze unter ständigem Rühren aufkochen., bis die Soße glatt und dick geworden ist. Die Sauce über Fleisch und Gemüse gießen. Wenn gewünscht mit Knödeln servieren. Ergibt 8 Portionen.

Bruststück von Rindfleisch

1 kg frisches Bruststück ohne Knochen vom Rind, Fett oder Backfett, 2 Tassen getrocknete und über Nacht eingeweichte (Marine- oder Lima-) Bohnen, Salz und Pfeffer, 1 Lorbeerblatt, 1 gehackte große Zwiebel

Fleisch im Fett anbräunen, abgetropfte Bohnen hinzufügen, Salz und Pfeffer nach Geschmack, Lorbeerblatt und Zwiebel hinzufügen. Mit Wasser nur so weit auffüllen, daß die Bohnen bedeckt sind. Zugedeckt bei niedriger Hitze langsam unter gelegentlichem Umrühren köcheln, bis Fleisch und Bohnen nach etwa 2 bis 2½ Stunden zart sind. Kann auch mit aufgelegtem Deckel im Backofen bei 180°C in 2 bis 3 Stunden zubereitet bedeckt werden. Ergibt 8 Portionen.

Festliches Zimmes⁵ (Hauptgericht mit Fleisch und Gemüse)

5 geschabte große Mohrrüben, 5 geschälte weiße Kartoffeln, 3 geschälte Süßkartoffeln, 1¼ kg Bruststück oder kurze Rippen vom Rind, ½ kg getrocknete Backpflaumen, gewaschen, 1 Teelöffel Salz, ½ Tasse Honig oder braunen Zucker, 1 Zwiebel, Kaltes Wasser zum Auffüllen, 2 Esslöffel Backfett oder Hühnerfett, 2 Esslöffel Mehl

Gemüsesorten in 2,5 cm breite Scheiben schneiden. Fleisch auf allen Seiten in einem gusseisernen Bräter oder einem anderen schweren Kochtopf anbraten. Dem Fleisch Gemüse und Backpflaumen hinzufügen, dann Salz, Honig, Zwiebel und Wasser bis alles bedeckt ist. Aufkochen und abschäumen. Dann die Temperatur herabsetzen und aufgedeckt, für 2 ½ zu 3

⁵ Die Herkunft dieser Bezeichnung kann auch die ansonsten um Erklärungen nicht verlegene Salcia Landmann nicht darlegen.(wdg)

Stunden oder bis das Fleisch gar ist, nur noch köcheln lassen. Nicht umrühren, aber den Topf schütteln, um ein Ansetzen zu verhindern. Wenn erforderlich, kann noch Wasser hinzugefügt werden. Die Zwiebel entfernen und abschmecken. Aus Fett und Mehl macht man eine Mehlschwitze und fügt sie der Mischung hinzu. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C für 30 Minuten oder bis auf der Oberseite gebräunt, überbacken. Ergibt 8 Portionen.

Zunge mit süß-saurer Sauce

Eingelegte Rinderzunge (2 bis 2½ kg), Wasser, 1 in Scheiben geschnittene Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 Lorbeerblatt, 3 Esslöffel Backfett, 1 gehackte Zwiebel, 2 Esslöffel Mehl, ⅓ Tasse Apfelweinessig, ⅓ Tasse Honig, ½ Teelöffel gemahlenen Ingwer, ¼ Tassen kernlose Rosinen, ¼ Tasse blanchierte Mandeln, gehobelt, 1 Zitrone, in dünne Scheiben geschnitten

Die eingelegte Zunge waschen und in eine Topf legen. Mit Wasser auffüllen bis sie bedeckt ist; geschnittene Zwiebel, Knoblauch und Lorbeerblatt hinzufügen. Zugedeckt etwa 3 Stunden oder bis die Zunge zart ist köcheln lassen. Abtropfen lassen und 2 Tassen Fleischbrühe zurückbehalten. Die Zunge häuten und Wurzel und andere Knochen abschneiden. In Scheiben schneiden und warm halten. Backfett schmelzen und gehackte Zwiebeln goldbraun anbraten. Mehl einrühren und dann nach und nach die zurückbehaltene Fleischbrühe. Die übrigen Zutaten zugeben und bei kleiner Flamme und unter ständigem Rühren kochen, bis die Soße glatt und eingedickt ist. Die Sauce über geschnittener Zunge geben. Ergibt 6 Portionen.

Gefüllte Kalbsbrust

3 kg Brustfleisch vom Kalb, 1 Esslöffel Salz, ½ Teelöffel Pfeffer, 1 Teelöffel Knoblauchpulver, Brotfüllung (s.u.) ¼ Tasse Fett oder Backfett

Vom Fleischer eine Tasche in das Kalbfleisch schneiden lassen. Das Fleisch außen und innen mit Salz, Pfeffer und Knoblauchpulver bestreuen. Brotfüllung vorsichtig in die Tasche stopfen und die Öffnung mit Spießen oder durch Zunähen verschließen. Fett in einer Bratpfanne schmelzen, Kalbfleisch hineinlegen und Braten im Backofen bei 170°C 3 Stunden oder bis das Fleisch zart ist, braten. Alle 30 Minuten mit dem Bratensaft begießen. Wenn nötig Wasser in die Pfanne gießen, damit das Fleisch nicht ansetzt. Ergibt 8 Portionen.

Brotfüllung:

3 Esslöffel Fett, 1 gehackte Zwiebel, 1 entkernte und gehackte Paprikaschote, ½ Tasse gehackte Sellerie, 8 Scheiben Weißbrot, Salz, Pfeffer, getrockneter Thymian, 1 Teelöffel Paprika, 1 gut geschlagenes Ei

Fett schmelzen und Gemüse 10 Minuten unter ständigem Rühren andünsten. Brot in kaltem Wasser 5 Minuten einweichen und gut auspressen. Brot mit Gemüse mischen und Salz, Pfeffer und Thymian nach Geschmack zugeben. Paprika und Ei zugeben und gut vermischen.

Salami und Eier

16 Scheiben Salami (koschere Salami), 8 Eier, Salz und Pfeffer, ¼ Tasse Wasser

Salami in Streifen schneiden und in eine große Pfanne geben. Bei niedriger Hitze anbraten bis Salami gut erwärmt und der Boden der Pfanne gut mit dem Fett aus der Salami gefettet ist. Eier schlagen, Salz und Pfeffer nach Geschmack hinzufügen und Wasser unterschlagen. Die Mischung über die Salami gießen und wie ein Omelett braten. Ergibt 4 Portionen.

Kartoffeln, Teigwaren und Pfannkuchen

Kartoffel-Latkes (Kartoffelpfannkuchen)

4 Kartoffeln, 1 Esslöffel geriebene Zwiebel, 1 großes Ei, ⅓ Tasse Mehl, ¼ Teelöffel Salz, Fett oder Öl

Kartoffeln schälen und sehr fein reiben; es sollten etwa 3 Tassen voll geben. Etwas von der Flüssigkeit in den geriebenen Kartoffeln wird ausgepresst, Zwiebel, Ei, Mehl und Salz hinzugefügt und geschlagen, bis alles gut vermischt ist. In die Bratpfanne wird knapp 1½ cm hoch Fett gegeben und erhitzt. Den Teig setzt man mit Esslöffeln in das heiße Fett und brät ihn bis er auf beiden Seiten knusprig und braun ist. Die Pfannkuchen nimmt man heraus und entfernt überschüssiges Fett durch saugfähiges Papier. Heiß je nach Wunsch mit saurem Rahm, heißem Apfelmus, Rahmkäse oder Aprikose oder Backpflaumenpüree servieren, Ergibt 4 Portionen.

Kartoffel-Knyschy

2½ Tassen gesiebtes Mehl, 1 Teelöffel Backpulver, ½ Teelöffel Salz, 2 Eier, ½ Tasse Öl, 2 Esslöffel Wasser, Kartoffelfüllung (s.u.)

Man siebt das Mehl mit Backpulver und Salz auf ein Backbrett und macht in die Mitte eine Vertiefung. Da hinein kommen Eier, Öl und Wasser. Man mischt zunächst alles mit den Händen und verknetet es dann zu einem glatten Teig. Den rollt man auf dem leicht bemehlten Brett so dünn wie möglich aus. Davon sticht man runde Plätzchen von 8 cm Durchmesser aus und legt darauf 1 Esslöffel Kartoffelfüllung. Man feuchtet die Kanten des Teiges an und umhüllt die Füllung mit dem Teigrand vollständig, sodass ein Kloß entsteht. Mit der Verschlussseite nach unten legt man den dann auf ein gefettetes Backblech. Im auf 180°C vorgeheizten Ofen 35 Minuten oder bis sie braun werden backen. Ergibt etwa 2 Dutzend.

Notiz: Knyschy können auch mit Quark, Hackfleisch oder Huhn oder mit gekochter und gewürzter Buchweizengrütze gefüllt werden.

Kartoffelfüllung:

1 Tasse gehackte Zwiebeln, ⅓ Tasse Hühnerfett, 2 Tassen zerstampfte Kartoffeln, 1 gut geschlagenes Ei, 1 Teelöffel Salz, ⅛ Teelöffel weißer Pfeffer

Zwiebeln in Fett goldbraun anbraten. Die übrigen Zutaten damit vermischen.

Kartoffelchremsel (Kartoffelbeignets)

4 Kartoffeln, etwa 750 g, 2 Eigelbe, 1 Teelöffel Salz, 1/8 Teelöffel Pfeffer, 1 Esslöffel Kartoffelstärke, 2 Eiweiß, Butter oder Fett

Gekochte Kartoffeln werden geschält und mit einer Kartoffelpresse zerdrückt oder püriert. Damit werden die Eigelbe, Salz, Pfeffer und Kartoffelstärke vermischt. Die Eiweiße steif schlagen, aber nicht zu Schnee und unter die Kartoffelmischung heben. Knapp über 1 cm hoch Butter in einer Bratpfanne erhitzen und den Teig mit Esslöffeln in die heiße Butter setzen. Von beiden Seiten knusprig und goldbraun braten. Je nach Geschmack mit saurem Rahm oder Apfelmus servieren. Ergibt 6 Portionen.

Kascha Varnischkas (Buchweizengrützen mit Nudeln)⁶

1 Ei, 1 Tassen Buchweizengrütze, 1/2 Teelöffel Salz, 2 Esslöffel ausgelassenes Hühnerfett, 2 Tassen kochendheißes Wasser, 2 Tassen gekochte Bandnudeln, Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Das ungeschlagene Ei, Grütze und Salz verrühren. Hühnerfett in der Bratpfanne erhitzen und die Grützemischung und kochendheißes Wasser hinzufügen. Den Deckel aufsetzen und bei niedriger Hitze kochen, gelegentlich umrühren, bis das Kascha nach etwa 15 Minuten zart ist. Dann zusätzliches Wasser- oder Fleischfleischbrühe hinzufügen, um Anbrennen zu verhindern. Das Kascha mit gekochten Nudeln vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und aufwärmen bis kochendheiß. Mit Fleisch servieren. Ergibt 6 Portionen.

Käseblinsen (gerollte Käsepfannkuchen)

200 g trockenen Hüttenkäse, 250 g Quark, 150 g Rahmkäse, Süße Butter, 8 Eier, 1 Esslöffel Zucker, 2 Teelöffel Salz, 1 1/2 Tassen gesiebttes Mehl, 1 1/2 Tassen Milch, Parve Margarine, Sauerrahm

Für die Füllung: Käse, 1 Esslöffel weiche Butter, 2 Eier, Zucker, und 1/2 Teelöffel Salz zusammen schlagen.

Für den Teig werden die 6 übrigen Eier schaumig geschlagen und der restliche 1 1/2 Teelöffel Salz hinzugefügt. Vom Mehl gibt man jeweils 1/2 Tasse auf einmal hinzu und schlägt es, bis ein glatter Teig entsteht. Unter ständigem Rühren die Milch nach und nach hinzugeben. Eine schwere Bratpfanne erhitzen (Ø 20 cm) und einfetten. Ein Stück Packpapier und etwas parve Margarine sind praktisch für das Schmieren der Bratpfanne beim Braten der restlichen Pfannkuchen. In die heiße Bratpfanne genug Teig geben (2 bis 3 Esslöffel), um den Boden zu bedecken, wenn der

⁶ Buchweizen spielte auch im Siegerland eine Rolle als Nahrungsmittel. In den abgeholzten Haubergen wurde für einige Jahre Buchweizen angebaut, um so zusätzlichen Nutzen aus den Brachflächen zu ziehen. So ist zu vermuten, dass auch in unserer Region ein diesem aus Südosteuropa stammenden sehr ähnliches Rezept gebräuchlich gewesen ist. (wdg)

Teig schnell gedreht wird. Um den Teig zu verteilen kippt man die Pfanne etwas. Wenn der Pfannkuchen auf einer Seite fest und braun geworden ist, legt man ihn auf einen gebutterten Teller, die gebräunte Seite nach oben. Wenn notwendig, die Bratpfanne einfetten und einen weiteren Pfannkuchen auf dieselbe Weise backen. Während zweite bäckt, löffeln Sie etwa 1 Esslöffel aus, der recht ein Kante des ersten Pfannkuchens füllt. Falten Sie sich auf einmal, falten Sie darüber zwei Seiten und machen Sie eine weitere Drehung. Legen Sie gebutterte Platte auf. Gehen Sie weiter, bis Teig und Füllung verbraucht sind. Sollten Pfannkuchen leere Plätze während des Bratens entwickeln, schlagen Füllungsplätze mit etwas ein.

Wenn alles zum Servieren fertig ist, wird etwas Butter in einer großen Bratpfanne erhitzt und darin die Blinsen von allen Seiten goldbraun gebacken. Sofort mit saurem Rahm servieren. Braten Sie nur die zu einer Mahlzeit gewünschte Anzahl von gefülltem Blinsen. Ungebackener Blinsenteig bleibt für einen oder zwei Tage im Kühlschrank gut oder man friert ihn in einem Gefrierbeutel ein. Ergibt etwa 2 Dutzend.

Kirschblinsen

Mischung aus 1½ Tassen eingemachte entsteinte Sauerkirschen, 1½ Esslöffel Mehl, ⅛ Teelöffel gemahlene Zimt und Zucker. Damit die Käsefüllung im Blinsen-Rezept ersetzen.

Heidelbeerenblinsen

Mischung 1½ Tasse Heidelbeeren, 1½ Esslöffel Mehl, ⅛ Teelöffel gemahlene Zimt und Zucker. Damit die Käsefüllung im Blintzen-Rezept ersetzen.

Brote

Challach, Challes oder Berches⁷ (Sabbat- oder Festtagszopf)

1 Päckchen Trockenhefe oder Frischhefe, 2 Esslöffel Zucker, 1½ Tassen lauwarmes Wasser, etwa 5 Tassen gesiebt Mehl, 2 Teelöffel Salz, 2 Eier, 2 Esslöffel Öl, 1 Eigelb, 2 Esslöffel Mohn

⁷ Der Name „Challe“ kommt von hebräisch chala = Teighebe und bezieht sich auf die uralte feste Sitte der Juden zur Zeit, als es den Tempel in Jerusalem noch gab, jeweils einen Teil ihres Hausgebäcks als Gabe an die Priester abzugeben, also „abzuheben“. Der Name hat sich dann auf das ganze Gebäck übertragen, und noch heute zupfen fromme jüdische Frauen beim Backen jeweils ein kleines Stück vom Teig ab und werfen es, begleitet von einem entsprechenden Segensspruch, in Erinnerung an jene Tempelgabe ins Feuer.

Weit interessanter ist der Name „Berches“. Man hat schon versucht, ihn vom hebräischen Worte „bracha“ = Segen abzuleiten, und in der Tat sprechen fromme Juden beim Genießen der Berches einen bestimmten Segensspruch. Aber erstens ist es genau der gleiche Segen, den sie auch über jedes andere Brot sprechen, und zweitens ist auch der ungebildetsten Jüdin das Wort Bracha, in der jiddischen Aussprache Broche oder Bruche, zu geläufig, als dass man sich die Entstellung des Wortes in „Berches“ erklären könnte.

Dagegen bietet sich eine andere, unmittelbar einleuchtende Erklärung an: Die heidnische Göttin, der die Frauen Europas ihre Flechten am Hochzeitstag zu opfern pflegten, hieß Berchta. An sie erinnern die leckeren Zopfbröte der Juden und manchenorts auch der Christen. Nur dass sich der Name „Berches“ einzig bei den weit konservativeren und traditionsbewussteren Juden erhalten hat. (Salcia Landmann: Die koschere Küche. S. 136)

Barches, auch Berches oder Tatscher (Taaschir, „Segensbrot“), vgl. Rezepte Zäch Nr 31 ff. (wdg)

Hefe, Zucker und ¼ Tasse Wasser vermischen, für Trockenhefe sehr warmes Wasser (40° - 45°); für Frischhefe lauwarmes Wasser (25° - 30°) verwenden. Für 5 Minuten stehen lassen. Mehl und Salz in eine große Schüssel sieben, eine Vertiefung in der Mitte machen und da hinein Eier, Öl, warmes Wasser und die Hefemischung geben und alles miteinander vermischen. Auf einem bemehlten Brett kneten, bis Teig glatt und elastisch ist. In eine Schüssel geben, Oberseite mit Öl bestreichen, mit einem Handtuch abdecken und an einem warmen Platz etwa 1 Stunde aufgehen lassen. Den Teig schlagen, dann abdecken und zu doppelter Größe aufgehen lassen. Den Teig in 3 gleiche Portionen teilen, diese zwischen leicht bemehlten Händen zu 3 Würsten gleicher Länge rollen und zu einem Zopf flechten. Auf gefettetes Backpapier legen, mit einem Handtuch bedecken und zu doppelter Größe aufgehen lassen. Mit Eigelb bestreichen und mit Mohnsamen bestreuen. Im auf 190°C vorgeheizten Ofen 45 bis 50 Minuten oder bis goldenbraun backen. Dieses Rezept ergibt 1 sehr großen Laib oder 2 kleinere Laibe. Es kann auch für eine Kastenform oder Kränze verwendet werden.

Mandelbrot

1½ Tassen gesiebttes Mehl, ¼ Teelöffel Salz, 1 Teelöffel Backpulver, 4 Eier, 1 Tassen Zucker, 3 Esslöffel Öl, 1 P. Vanillinzucker oder etwas echte Vanille, 1 Tasse gehackte blanchierte Mandeln, 1 Esslöffel gemahlenen Zimt

Mehl mit Salz und Backpulver sieben. Die Eier schlagen, bis sie steif und zitronenfarbig sind. Dann unter weiterschlagen Zucker und Vanillinzucker einrieseln lassen. Öl und eventuell Vanille unterrühren und anschließend Mehl und Mandeln. 2 Königskuchenformen fetten und mit Mehl bestäuben. Den Boden der Formen mit einer Schicht Teig bedecken und diesen mit Zimt bestäuben. Dann eine weitere Schicht von Teig und Zimt hinzugeben und fortzufahren, bis aller Zimt und Teig gebraucht sind. Im auf 180°C vorgeheizten Ofen 25 Minuten backen oder bis Kuchen goldbraun ist. Brote werden nur etwa 7 cm hoch sein. Aus den Formen nehmen und abkühlen lassen. Mit einem scharfen Messer in ca. 1½ cm dicke Scheiben schneiden, auf ein gefettetes Backblech legen und 5 bis 6 Minuten im auf 200°C vorgeheizten Ofen bräunen.

Eingemachtes

Eingemachter Kürbis

1 kg Kürbis, 1 Tasse dunklen braunen Zucker, ½ Tassen Apfelweinessig, ¼ Teelöffel gemahlenen Piment, ½ Teelöffel Salz

Die Haut des Kürbis entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Keile schneiden. Den braunen Zucker, Essig, Piment und Salz vermischen und kochen, bis der Zucker aufgelöst ist. Den Kürbis hinzufügen und weiter köcheln lassen bis der Kürbis zart ist. Die Mischung in sterilisierte Gläser geben und luftdicht verschließen. Ergibt etwa 0,9 l.

Halb sauer Eingemachtes mit Knoblauch

48 mittlere Gurken etwa 10 cm lang, Grobes Salz, Knoblauchzehen, Gemischte Einmachgewürze, Dillzweige

Gurken waschen und aufrecht in sterilisierte Gläser stellen. Pro Liter Gurken fügt man 1 Teelöffel Salz, 4 Knoblauchzehen und $\frac{1}{4}$ Teelöffel Gewürze hinzu, 1 Dillzweig mit Fruchtständen im Glas obenauf legen. Mit kaltem Wasser auffüllen und vor dem Verschließen 5 Minuten stehen lassen. Für etwa 2 Wochen an einen kühlen Platz stellen.

Eingemachte grüne Tomaten

48 kleine grüne Tomaten, Salz, Wasser, Dill, Knoblauchzehen, 1 Esslöffel Einmachgewürze, 1 Tassen Apfelweinessig

Die Tomaten waschen und ganz verwenden, Stielansatz nicht entfernen. In eine Salzlösung aus 1 Tasse Salz auf 4 Tassen Wasser geben und über Nacht stehen lassen. Abtropfen lassen und eine Lage Tomaten in einem großen Krug oder Tontopf geben. Mit Zweigen von frischem Dill mit Fruchtständen bedecken. 1 Knoblauchzehe auf jede Schicht von Tomaten legen. Die Einmachgewürze in einem Stoffbeutel geben. Essig, Gewürze und etwa 6 l Wasser zu den Tomaten geben. Darauf achten, dass alle Tomaten durch eine darauf liegende Abdeckung immer von Flüssigkeit bedeckt sind. Lose mit einem Tuch abdecken. 2 Wochen stehen lassen, dann mit Flüssigkeit in sterilisierte Töpfe geben. zum späteren Gebrauch an kühlem Platz aufbewahren.

Nachtische und Kuchen

Obstkompott

Je 125 g getrocknete Aprikosen, Pfirsichen und Birnen
1 ungespritzte Saftorange
Prise gemahlenen Piment
2 Esslöffel Honig
2 Esslöffel Zucker
 $\frac{1}{4}$ Tasse Walnüsse oder blanchierte Mandeln

Mit Wasser bedeckte Früchte kochen bis sie weich sind, den Saft durch ein Sieb abtropfen lassen und beiseite stellen. Die gelbe Schicht von der Orange schneiden und fein zerkleinern. Dieses zu dem abgetropften Saft geben und auf kleiner Flamme zum Kochen bringen. Gewürz, Honig und Zucker hinzugeben und weiter köcheln lassen bis der Saft leicht eingedickt ist. Diesen Sirup über das Obst gießen und in Kompottgeschirr mit Nussstückchen anrichten. Ergibt 4 Portionen.

Lokschen Kugel⁸ (Nudelpudding)

3 Esslöffel Öl oder Backfett, 250 g gekochte und abgetropfte Bandnudeln, 3 getrennte Eier, 1 Teelöffel gemahlener Zimt, ¼ Teelöffel mahle Muskatnuss, ½ Tasse Zucker, ¼ Teelöffel Salz, ¾ Tassen Rosinen (wenn gewünscht), ½ Tasse gehackte Nüsse (wenn gewünscht)

Fett oder Öl zu den Nudeln geben. Die Eigelbe schlagen und hinzufügen. Gewürze, Zucker und Salz untermischen. Eiweiße zu Schnee schlagen, aber nicht zu steif und unterheben, in gefettete etwa 1 ½ l fassende Auflaufform füllen, wenn gewünscht, jeweils ein Drittel der Mischung abwechseln mit Rosinen und Nüssen. Im auf 180°C vorgeheiztem Ofen 45 Minuten oder bis gar. Mit oder ohne irgendeine wünschende Puddingsauce heiß servieren, als Beilage zu Fleisch oder als Nachtisch. Ergibt 6 Portionen.

Hinweis: Wird oft durch Zugabe von Äpfeln oder hackte getrocknete Früchte, Datteln usw. verändert.

Lekach⁹ (Honigkuchen)

4 Eier, 1 Tasse Zucker, 1 Tasse Honig, ½ Tasse starken schwarzen Kaffee, 2 Esslöffel Öl, 3 ½ Tassen gesiebtes Mehl, 1 ½ Teelöffel Backpulver, 1 Teelöffel Backsoda, ½ Teelöffel Salz, 1 Teelöffel gemahlener Zimt, ½ Teelöffel gemahlener Ingwer, ¼ Teelöffel gemahlene Muskatnuß, 1 Prise gemahlene Gewürznelken (wenn gewünscht), ½ Tasse gehackte Nüsse, ½ Tasse Rosinen, ¼ Tasse fein geschnittenes Zitronat oder andere kandierte Früchte, 2 Esslöffel Weinbrand (wenn gewünscht)

Die Eier schaumig schlagen dann unter weiterem Schlagen Zucker einrieseln lassen, bis die Mischung weich ist. Den Honig mit heißen Kaffee auflösen und abkühlen bis die Mischung lauwarm ist. Öl hinzufügen. Eier und Zucker abwechselnd mit den gesiebten trockenen Zutaten untermischen. Nüsse und Früchte hinzufügen. Gut vermischen aber nicht zu stark schlagen! Zuletzt Weinbrand hinzufügen. In ein gefettetes und mit Backpapier ausgelegtes Backblech gießen. Im auf 150°C vorgeheizten Ofen für 1 Stunde oder bis nichts an einem in die Mitte gesteckten Hölzchen kleben bleibt. Auf ein Kuchengitter stürzen und nach dem Abkühlen in Rechtecke von gewünschter Größe schneiden.

⁸ „Lokschen“ stammt aus der Turksprache der Chasaren, nämlich vom alttatarischen Wort „lakscha“ = Nudel (Salcia Landmann: Die koschere Küche. S. 33) Das jiddische Wort Lokschen bezeichnet die Bandnudel (Salcia Landmann, ebenda S. 68). Im Jiddischen ist Kugel männlich, man sagt also im Gegensatz zum Deutschen „der Kugel“. (wdg)

⁹ Mit dem Namen „Lekach“ hat es eine interessante Bewandnis: Es ist die korrumpierte Form von „Lebkuchen“. Indes hat – was fast niemand weiß – das Wort „Lebkuchen“ nichts mit „Leben“ zu tun, sondern mit hebräisch und jiddisch „Leb“ = Herz. Denn herzförmig waren die Honigkuchen, die von den Juden früher auf Jahrmärkten angeboten wurden, und noch heute findet man sie in dieser alten hübschen Form, oft mit Bildern (sog. „Oblaten“) beklebt oder mit lustigen Inschriften in Zuckerguss verziert, auf ländlichen Festen. Der Honiglekach, den die Juden heute backen ist aber nicht mehr herzförmig. (Salcia Landmann: Die koschere Küche. S. 150)

Backpflaumen-Pirogen

2 Tassen gesiebttes Mehl, ½ Teelöffel Salz, ⅓ Tasse Backfett, 1 Eigelb, ¼ Tasse Eiswasser, Backpflaumenfüllung (s.u.)

Mehl und Salz werden durchgesiebt. Fett dazugeben, bis die Mischung grobem Maismehl ähnelt. Das Eigelb wird mit Wasser aufgeschlagen und die Mehlmischung hinzugegeben. Anschließend rühren bis Teig sich zu einem Ball formt. Den Teig auf einem leicht bemehlten Brett zu 4 mm Dicke ausrollen. Daraus mit einem größeren Wasserglas Kreise von 8 bis 9 cm Durchmesser ausstechen. Auf jeden der Kreise gibt man mit einem Löffel etwas von der Backpflaumenfüllung. Die Kanten des Teigs anfeuchten, den Teig über die Füllung ziehen und in eine Halbmondform bringen. Auf ein gefettetes Backblech setzen und im auf 200°C vorgeheizten Ofen 15 Minuten oder bis zur leichten Braunfärbung. Ergibt etwa 2 Dutzend.

Hinweis: Pirogen können auch mit gehackter Hühnerleber, gehackten Fischen, gehackten Pilzen oder Käse gefüllt werden.

Backpflaumenfüllung:

¼ Tasse Honig, ⅓ Tasse frischen Orangensaft, 2 Teelöffel frischer Zitronensaft, 1 Pfund entsteinte Backpflaumen, 2 Teelöffel abgeriebene Orangenschale

Honig mit Orangen- und Zitronensaft mischen und 5 Minuten köcheln. Backpflaumen hinzugeben und bedeckt 15 Minuten aufkochen. Abtropfen lassen und die Backpflaumen hacken. Orangenschale unterrühren. Vor den Füllen der Pirogen die Mischung abkühlen lassen.

Tayglech mit Neschomas (Nuß- und Honigsüßigkeiten)

3 Tassen gesiebttes Mehl, 1 Teelöffel Backpulver, 4 Eier, ¼ Teelöffel Salz, Füllung (s.u.), Sirup

Mehl mit Backpulver durchsieben. Eier mit Salz schlagen, Mehl dazumischen. Leicht Kneten, bis ein glatter Teig entstanden ist.. Auf einem leicht bemehlten Brett 3 – 4 mm dick ausrollen und Kreise von 4 cm Durchmesser ausschneiden. Auf jeden Kreis 1 Teelöffel der Füllung geben, den Teig um die Füllung ziehen und zu einer Kugel formen. Diese in heißen Sirup geben und 15 Minuten oder bis Sirup absorbiert worden ist, köcheln. Den Topf gelegentlich schütteln, um Teig am Anbacken zu hindern. Die Tayglech auf eine mit Puderzucker bestreute Platte geben. Trennen während sie noch warm sind. Abkühlen und trocknen lassen.

Füllung:

1 Tasse fein gehackte oder geriebene Nüsse und Rosinen mit 1 Teelöffel frischem Zitronensaft mischen.

Sirup:

1 Tasse Honig mit 1 Tasse Zucker, ½ Tasse Wasser und ½ Teelöffel Ingwerpulver vermischen und bei niedriger Hitze aufkochen.

Festmahlzeiten

Pessach

Gleichzeitig mit dem christlichen Osterfest feiern Juden Pessach oder Passah zur Erinnerung an den Auszug ihres Volkes aus Ägypten. Es ist ein häusliches Fest und dauert 8 Tage. Für dieses Fest wird das ganze Haus intensiv gereinigt und am Vortag das letzte bisschen Sauerteig symbolisch verbrannt. Während des Pessachs gelten neben dem Verbot des Sauerteiges noch andere zusätzliche Gebote und Verbote.

Pessach Rusell (vergorener Rote-Rübensaft für das Passahfest)

10 bis 12 Pfund rote Rüben (rote Beete), Wasser

Rote Rüben waschen, schälen und vierteln. Anschließend in einen sauberen Krug von Steingut oder Tongeben, mit Wasser auffüllen und den Krug mit einem Tuch zubinden. 1 Woche bei Raumtemperatur stehen lassen. Dann das Tuch abnehmen und allen Schaum entfernen. Gut rühren und mit neuem Stoff verschließen. 2 bis 3 Wochen stehen lassen oder bis die Flüssigkeit scharlachrot und klar. Ergibt 2 bis 3 Liter Rusell.

Hinweis: Die Rusell-Flüssigkeit und die roten Rüben werden bei Borscht verwendet, zur Zubereitung von Schmorbraten, zum Trinken und um Rübenmeerrettich zu machen.

Rusell-Kren (Passahfestmeerrettich mit gegorenem Rote-Rübensaft)

Die Meerrettichwurzel schälen und sehr fein reiben. Gerade genug Rusell-Flüssigkeit (s. oben) hinzufügen, zum Anfeuchten und um die gewünschte Farbe zu erhalten. Mit Salz und Zucker abschmecken.

Charoses

4 entkernte und geriebene saure Äpfel, 1 ½ Tassen blanchierte, geschälte Mandeln, gemahlen, ¼ Tasse Walnüsse, gemahlen, 3 Esslöffel Zucker, je ½ Teelöffel von gemahlenem Zimt und Ingwer, 1 ½ Teelöffel geriebene Zitronenschale, 3 Esslöffel frischer Zitronensaft, Passahfestrotwein

Alle Zutaten vermischen und genug Wein hinzugeben, um eine ausreichend flüssige Konsistenz zu geben. ergibt 8 bis 10 Portionen.

Rusell Borscht

4 Tassen Rusell-Flüssigkeit (s.o.), 1 Tasse gehackte Rusell-Rüben*, 1 gehackte mittlere Zwiebel, Salz, Zucker und frischer Zitronensaft*

Rusell-Flüssigkeit mit Rüben und Zwiebel erhitzen und bei niedriger Hitze kochen, bis Rüben zart sind. Zum Abschmecken Salz, Zucker und Zitronensaft hinzufügen. Ergibt 4 Portionen.

Abwandlung: Gleich ob Borscht heiß oder kalt serviert wird, kann geschnittenes hart gekochtes Ei hinzugefügt werden. Oder, wenn Borscht heiß und bereit ist, serviert zu werden, schlagen Sie 2 Eier unter, bis alles gut vermischt ist. Schlagen Sie Borscht allmählich unter die Eier. Vorsichtig erhitzen, aber nicht zum Kochen kommen lassen.

Hinweis: Wenn heiß serviert wird, heiße gekochte Kartoffel und saueren Rahm zu Borscht hinzuzufügen. Wenn kalt serviert, gehackte Gurken, Schalotten und saueren Rahm hinzuzufügen.

* Falls Rusell-Flüssigkeit und -Rüben sind nicht verfügbar sind, können frische, gekochte oder konservierte Rüben mit ihrem Saft verwendet werden. Fügen Sie für den herben Geschmack erforderlichen zusätzlichen Zitronensaft hinzu.

Rusell-Fleisch in Borscht (in gegorenem Rübensaft gekochtes Fleisch)

4 Tassen Rusell-Flüssigkeit (s.o.), 2 Tassen gehackten Rusell-Rüben, 3 Tassen Wasser, 2/3 Tasse gehackte Zwiebeln, 1,5 kg Bruststück ohne Knochen oder Bug vom Rind, Markknochen, 2 Teelöffel Salz, 1/4 Teelöffel Pfeffer, Zucker und frischer Zitronensaft, 1 Ei, gekochte Kartoffeln

Flüssigkeit und Rüben in einen Bräter oder tiefen Topf geben. Wasser, Zwiebeln, Fleisch, Knochen, Salz und Pfeffer hinzufügen. Bedecken und 2 bis 3 Stunden köcheln oder bis Fleisch zart ist. Fleisch herausnehmen, aufschneiden und warm stellen. Fleischbrühe mit Zucker und Zitronensaft abschmecken. Ei leicht schlagen und allmählich Fleischbrühe in Ei einrühren. Etwas von der Sauce über das Fleisch geben und den Rest in Suppenschüssel servieren. Dazu gibt man gekochte Kartoffeln mit Borscht in Schüsseln. Ergibt 6 bis 8 Portionen.

Gemüsekoteletts

1/4 Tasse gehackte fein gekochter grüner Paprika¹⁰, 1/4 Tassen geriebene rohe Mohrrübe, 1/4 Tassen gehackten rohen Spinat, 3 gekochte und zerstampfte mittlere Kartoffeln, 1 Esslöffel geriebene rohe Zwiebel, 1 Esslöffel gehackte Petersilie, 3 Eier, 1 1/2 Teelöffel Salz, 1/4 Tassen Matzenmehl, Geschmolzenes Fett oder Backfett

Gemüsesorten und Petersilie mischen. Eier mit Salz schlagen und zum Gemüse hinzufügen. Schlagen bis Mischung gleichmäßig ist. Matzenmehl unterrühren und 30 Minuten stehen lassen. Flache Klöße von etwa 8 cm Durchmesser formen und in etwas Fett auf jeder Seite goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Ergibt 8 Portionen.

¹⁰ es erinnert stark an das „Kölner Schnitzel“ aus dem „Kochbuch für die Jüdische Küche“ Düsseldorf 1926. (wdg)

Matzenbrei (Bratmatzen)

4 Eier, 1 Tasse Wasser, Salz, 4 Matzen, Backfett oder Fett

Eier mit Wasser und etwas Salz schlagen. Matzen in kleine Stücke zerbrechen. Die Matzenstücke in Wasser einweichen lassen und abtropfen lassen. Matzen in Eiermasse einrühren und 5 Minuten stehen lassen. Die Mischung in eine Bratpfanne mit einer dünnen Schicht von heißem Fett geben. Bei gemäßigter Hitze auf der Unterseite goldbraun werden lassen, dann umdrehen und die andere Seite bräunen und gelegentlich umrühren, um die Stücke zu zerkleinern. Kann zum Frühstück oder dem Mittagessen serviert werden. Ergibt 4 Portionen.

Matzenkugel (Matzenmehlpudding)

3 Matzen, Wasser, 1 Teelöffel Salz, 2 Esslöffel geschmolzenes Hühnerfett, Backfett oder Öl, 3 getrennte Eier, 1 Tassen Zucker, abgeriebene Schale von 1 Zitrone, Saft der 1 Zitrone, 1 Tasse gehackte Äpfel, ½ Tasse gehackte Nüsse, Matzenmehl, ¼ Teelöffel gemahlene Zimt

Die Matzen in Wasser einweichen. Die überschüssige Flüssigkeit auspressen. Rühren bis die Masse cremig ist. Salz und geschmolzenes Fett hinzufügen. Eigelbe mit Zucker, Schale und Saft der Zitrone schaumig schlagen, Eimasse in Matzenmischung rühren. Steif geschlagene Eiweiße unterheben. Abwechselnd den Teig mit Äpfeln und Nüssen in eine gefettete 2-Liter-Auflaufform geben, dabei mit Teig beginnen und enden. Mit Matzenmehl und Zimt bestreuen. Im auf 180°C vorgeheizten Ofen 30 Minuten oder bis leicht braun geworden backen. Kann mit Obst- oder Weinsauce serviert oder mit Beeren garniert werden. Warm auftragen. Ergibt 6 Portionen.

Chremslech oder Matzechremsel (Matzenmehlbeignets)

1 Tassen Matzenmehl, 2 Esslöffel gehackte blanchierte Mandeln, 2 Teelöffel grobkörniger Zucker, ¼ Teelöffel Salz, 1 Tasse kochende Hühnerbouillon, 4 getrennte Eier, Fett oder Öl zum Frittieren, Puderzucker, Honig

Matzenmehl mit Mandeln, Zucker und Salz mischen. Kochendheiße Bouillon einrühren. Mischung nach und nach schaumig geschlagenen Eigelben hinzufügen und gut vermischen. Eiweiße schlagen, bis sie steif, aber nicht trocken sind. Mit den Händen Eiweiß in Teig unterheben. Die Mischung mit Teelöffel in 185°C heißes Frittierfett geben. In 2 bis 3 Minuten goldbraun werden lassen. Auf Küchentrepp legen und mit Puderzucker bestreuen. Mit Honig servieren. Ergibt etwa 5 Dutzend.

Nusskuchen zum Passahfest

6 Eier, 6 Esslöffel Zucker, 6 Esslöffel Matzenmehl, 1 Esslöffel frischer Zitronensaft, ⅔ Tasse fein gehackte Mandeln oder Walnüsse, ⅛ Teelöffel Salz, Puderzucker

Eiweiß und Eigelb trennen und Eigelb schaumig schlagen. Zucker hinzugeben und fortzufahren zu schlagen, bis die Masse dick und cremig ist. Nach und nach Matzenmehl unterrühren dann Zitronensaft und Nüsse. Eiweiß mit Salz zu Schnee schlagen, der steif, aber nicht zu fest sein sollte, und unter den Kuchenteig heben. Die Mischung in eine ungefettete Röhrenform (ca. 25 x 8 cm) gießen. Im auf 150°C vorgeheizten Ofen 45 Minuten backen, dann für 15 Minuten oder bis die Oberseite von Kuchen nach leichter Berührung in die Ausgangsform zurückkehrt, die Hitze auf 170°C steigern. Aus dem Ofen nehmen und in der umgekehrten Form gründlich abkühlen lassen. Dann aus der Form schneiden und mit Puderzucker bestreuen.

Sukkot (Laubhüttenfest)

Das Laubhüttenfest wird im Spätherbst gefeiert und wird als Erinnerung an die Wanderzeit nach dem Exodus aus Ägypten angesehen. Es dauert eine volle Woche und während dieser Zeit werden alle Mahlzeiten in einer locker überdachten Laubhütte eingenommen. Gleichzeitig ist es eine Art Erntedankfest.

Fleisch Kreplech (ähnlich Maultaschen oder Ravioli)

2 Tassen gesiebtes Mehl, ½ Teelöffel Salz, 2 Eier, 2 bis 3 Esslöffel kaltes Wasser, Fleischfüllung

Mehl mit Salz sieben und in der Mitte des Mehlhäufleins eine Vertiefung machen. Eier und Wasser dort hineingeben und mit den Händen verkneten, bis der Teig ein kompakter Ball wird. Auf einem leicht bemehlten Brett weiterkneten, bis der Teig glatt und elastisch ist. 1 Stunde ruhen lassen. Dann auf einem leicht bemehlten Brett so dünn wie möglich ausrollen. Mit einem scharfen Messer Teig in Rechtecke mit einer Seitenlänge von 5 cm schneiden. Auf jedes Stück mit einem Teelöffel etwas Fleischfüllung geben. Die Kanten des Teigs anfeuchten und die diagonal gegenüberliegenden Spitzen aufeinanderlegen und fest zusammendrücken, sodass ein Dreieck entsteht. Dann die anderen zwei entgegengesetzten Ecken zusammenbringen, um einen hütchenförmigen Kreplech zu formen. Die Kreplech einzeln in kochendheißes gesalzenes Wasser geben und 15 bis 20 Minuten köcheln lassen. Kreplach steigen an die Oberfläche, wenn sie gar werden. Mit Bratensoße oder in Hühnersuppe servieren. Ergibt 2 bis 3 Dutzend.

Fleischfüllung:

1 ½ Tassen fein gehacktes gekochte Fleisch oder Hühnerfleisch mit 1 gut geschlagenen Ei und 1 Teelöffel geriebener Zwiebel vermischen.

Holischkes (Kohlrouladen, Kohlwickel)

1 kg Rindergehacktes, ¾ Tasse gekochter Reis oder Kascha, 2 Eier, ¼ Tasse geriebene Zwiebel, ½ Tasse geriebene Mohrrübe, ½ Teelöffel Salz, 20 bis 24 große grüne Kohlblätter, ½ Tasse Apfelweinessig oder ¼ Teelöffel Zitronensäure (Vitamin C-Pulver), ¾ Tasse dunkelbraunen Zucker, 200 ml Tomatensoße

Fleisch mit Reis, Eiern, Zwiebel, Mohrrübe und Salz mischen. Mit einem scharfen Messer sorgfältig von der Rückseite jedes Kohlblatts nur so viel von der zähen Mittelrippe abschälen, dass die Oberfläche des Blattes in einem Stück hält. Kochendheißes Wasser über Kohlblätter gießen und stehen lassen, bis sie so weich sind, dass man sie gut biegen und rollen kann, dann abtropfen lassen. Auf eine Seite des Blatts legt man einen Esslöffel von der Fleischmasse und rollt das Kohlblatt fest um das Fleisch herum, um die Füllung völlig einzuhüllen. Die gefüllten Rollen in einen Bräter oder tiefen Kochtopf legen. Die übrigen Zutaten miteinander vermischen und hinzugeben. Bei geschlossenem Deckel Sie 50 Minuten bis 1 Stunde auf kleiner Flamme köcheln. Um ein Anbrennen zu verhindern eventuell Wasser hinzufügen. Ergibt 8 bis 10 Portionen.

Schawuot (um Pfingsten)

Dieses Fest hat eine doppelte Bedeutung. Einerseits ist es der Tag der ersten Ernte, die auch entsprechend im Schawuot-Ritus gefeiert wird, andererseits ist es nach uralter Überlieferung der Tag, an welchem den Juden am Berge Sinai die Thora, die fünf Bücher Mose, offenbart wurden.

Mamaliga (Maismehlmus)

2 Tassen gelbes Maismehl, 1 Tasse kaltes Wasser, 1 Teelöffel Salz, 4 Tassen kochendheißes Wasser, ½ Tassen Butter oder Margarine, 1 Tasse geriebenen Käse, oder 2 Tassen Schichtkäse oder Quark

Maismehl mit dem kalten Wasser mischen. Dem kochendheißem Wasser Salz hinzufügen und die Maispaste hineinrühren und bei niedriger Hitze unter ständigem Rühren 30 Minuten köcheln. Butter und Käse hinzugeben und rühren, bis die Butter geschmolzen ist. Mit zusätzlicher Butter und Marmelade, Zucker, oder eingemachtem Obst, wenn gewünscht. Ergibt 12 Portionen.

Purim (Fastnacht)

Ein übermütig mit Maskenumzügen, kleinen Theateraufführungen und Speisen begangenes Fest, das an die Rettung der jüdischen Exilgemeinde in Persien vor einer Verfolgung durch den Minister Haman erinnern soll, die durch Esther, die jüdische Frau des Perserkönigs, im letzten Augenblick abgewendet werden konnte. Die Hamantaschen, für die es zahlreiche verschiedene Rezepte gibt, entsprechen etwa dem, was die Krapfen beim christlichen Fastnacht sind.

Hamantaschen

2½ Tassen gesiebtes Mehl, 1 Esslöffel Backpulver, 1 Teelöffel Salz, ¼ Tasse Zucker, 1 geschlagenes Ei, ¾ Tasse Milch, ½ Tasse geschmolzene Butter oder Margarine, Mohnfüllung oder Lekvar (Pflaumenmus), 1 geschlagenes Eigelb

Mehl mit Backpulver, Salz und Zucker sieben. Ei mit Milch schlagen und mit geschmolzener Butter verrühren. Die Mischung in das Mehl gießen und rühren, bis ein weicher Teig entsteht. Auf einem leicht bemehlten Brett kneten, bis der Teig glatt ist und nicht klebt. Etwa 7 mm dick ausrollen und Kreise von etwa 8 cm Durchmesser ausstechen. Auf jeden mit einem Teelöffel etwas Mohnfüllung geben. Die Kanten des Kreises anfeuchten und drei Seiten über die Füllung falten, sodass das Gebäck eine Dreispitzform erhält. Mit Eigelb bestreichen und auf ein gefettetes Backblech setzen. Im auf 180°C vorgeheizten Ofen 20 bis 25 Minuten backen. Ergibt 15 bis 18.

Mohnfüllung:

1 Tasse fein gemahlene Mohn mit 1 Eigelb, 2 Esslöffeln Honig oder Zucker, 1½ Teelöffeln frischen Zitronensaft und 3 Esslöffel fein gehackten Nüssen gut durchmischen.

Die israelitische Küche¹

von Henny van Cleef



Kochbuch

für das

Israelitische Haus

von

Henny van Cleef.



Leipzig,
M. W. Kaufmann.

Fleischiges Büffet.

Das Büffet besetze man an einigen Seiten mit Tellern, Messern, Gabeln und Gläsern, und statte es mit folgenden Speisen aus:

Häringssalat oder Lachsmayonnaise mit kleinen Weißbrotschnitten; mehrere Sorten Brot mit Schmalz bestrichen und mit verschiedenen Fleischsorten belegt, 3-4 Arten Getränke und Obst jeder Art.

Es empfiehlt sich bevor zum Buffet geführt wird Backwerk und Thee, sowie nach dem Essen Eis oder Torten mit Getränken, zu reichen.

¹ aus: Cleef, Henny van: Die Israelitische Küche. Kochbuch für das Israelitische Haus. 3. Aufl. Leipzig: M.W. Kaufmann o.J. (1898). 8°, 340, XVI S.

Fleischiges Büffet.

Anstatt der Fleischspeisen belege man die Butterbrötchen mit Lachs, Eiern, Käse, Appetitsylt, Sardinen, Sardellen &c., außerdem stelle man einige unbelegte Butterbrötchen, sowie Fischsalat, gebratene Fische oder Häring-Salat auf's Büffet. Im Uebrigen verfare man wie im Vorhergehenden.

38. Weiße Bohnensuppe.

Man nimmt ein gutes, aufgehacktes Ochsenbein oder einen Brustknochen, setzt ihn mit reichlich so viel Wasser auf, als man Suppe zu haben wünscht (auch kann man, wie bei allen Suppen, kochendes Wasser nachgießen), und läßt es zum Kochen kommen. Dann nimmt man den Schaum ab und giebt 500 Gramm verlesene, mehrere Male gewaschene Bohnen hinein, ebenso ½ Knolle Sellerie, 1 Stange Porree, auch etwas Kohlrabi und einige Kartoffeln, und wenn die Suppe fast gar ist, Salz. Thut man das Salz gleich an Hülsenfrüchte, so werden sie dadurch am Weichwerden verhindert.

39. Suppe von Pahlbohnen.

Man verfare damit ebenso wie in Nr. 38, nur nehme man noch etwas Blumenkohl und gehackte Petersilie hinein. Diese Bohnen hat man von Ende August bis October. Da sie nicht so leicht sämig kochen als trockene Bohnen, Sorge man für recht mehligte Kartoffeln, von denen man ungefähr 12 Stück hineinthat. Sollte sie dennoch nicht rund genug sein, so kann man einen Löffel Mehl daran schwitzen.

40. Bohnenschalet.

Hierzu nehme man ein gutes aufgehacktes Ochsenbein und verfare weiter damit wie in Nr. 38, nur lasse man das Suppenkraut und die Kartoffeln fehlen. Nachdem die Suppe eine Zeitlang gekocht hat, thue man die Kugel, welche wie folgt zubereitet wird, hinein. 250 Gramm in kleine Würfel geschnittenes Mittelfett, 1 ½ eingeweichtes Wasserbrötchen, 500 Gramm Mehl, etwas Salz, Zucker und 1 Messerspitze gestoßenen Pfeffer oder Ingwer, auch kann man ein Ei dazu nehmen, doch ist dies nicht unbedingt nothwendig. Zuerst rühre man den nassen geweichten Semmel entzwei, gebe dann das Fett und die Gewürze dazwischen und zuletzt das Mehl. Läßt die Masse sich nicht mehr mit einem Löffel rühren, so muß man die Hände proper abseifen und sie zum Formen der Kugel benutzen; ist die Masse zu fest, so kann man noch etwas Wasser hinzufügen. Nun lege man die Kugel in die Bohnensuppe und stelle sie in einen Schalet- oder Bratofen; worin sie während der Nacht bis zum anderen Mittage stehen bleibt; die Kugel muß obenauf einen braunen Kopf haben. Manche Köchinnen legen die Kugel auf einen Teller und setzen sie mit demselben in die Bohnen. Der Schalet muß stets am Tage vor dem Essen schon zubereitet werden.

7. Semmelklöße.

Hierzu weiche man altes Weißbrot ein, drücke dasselbe, nachdem es ganz durchweicht ist, fest aus, mache Fett in einer Pfanne heiß, gebe das Weißbrot hinein und lasse es unter fortwährendem Rühren braten. Dann schütte man es in eine tiefe Schale, so daß man die Masse bequem durchkneten kann, gebe Zucker. 1-2 Löffel Mehl oder geriebenes Weißbrot, 2-3 Eier, ½ abgeriebene Citrone, ein wenig Salz und 30 Gramm gestoßene, süße Mandeln, mit einigen bitteren vermischt, hinzu. rühre die Masse gut durch und forme sie zu Bällen, die man in kochendes Wasser legt und kochen läßt, bis sie oben auf schwimmen.

Als Beigabe eignet sich Obst oder Fruchtsauce. Kocht man Obst dazu, so koche man die Klöße in der Brühe in einigen Abtheilungen auf.

8. Matzoth-Klöße. (Besonders für Ostern [Pesach].)

Man weiche einige Matzoth ein, wenn selbige durchweicht sind, lege man sie auf einen Durchschlag, drücke sie fest aus und brate sie in Fett unter fortwährendem Rühren ab. Dann lasse man sie abkühlen, gebe zu 3 Matzoth 2 Eier, Zucker. ½ abgeriebene Citrone, etwas Salz und etwa 8 gestoßene bittere, sowie einige süße Mandeln, etwas Zimmt und einen gehäuften Löffel Matzoth-Mehl. Im Uebrigen verfare man wie in vorhergehender Nummer.

9. Gefüllte Matzoth-Klöße. (Vorzüglich für Pesach.)

Man mache einen Teig wie in vorhergehender Nummer, drücke ein Stück davon platt, (ungefähr eine handgroße Form) dann forme man ein zweites solches Stück, fülle es mit nachstehender Füllung, lege das andere Stück darauf und drücke es fest zusammen, so daß es die Form eines länglichen Knäuls bekommt und kehre sie in Matzothmehl um.

Alsdann lasse man die Klöße in reichlich glühendem Fett, am besten in einem eisernen Topf ganz überher gelbbraun backen und bringe sie heiß zu Tisch. Füllung: Man schneide Aepfel in Würfel, stove sie mit Zucker, in längliche Stücke zerschnittenen Mandeln, Rosinen, etwas Zimmt oder Vanille und fein geschnittener Citronenschale.

Anmerkung. Die Hände müssen stets dick mit Matzothmehl bestreut sein, um die Masse leicht von denselben lösen zu können.

19. Matzoth-Pudding.

3 Mazoth, 8-10 Eier, 150 Gramm Zucker, 150 Gramm Sultan-Rosinen, 50 Gramm süße und 5 Gramm bittere gestoßene Mandeln, 4 Schoten gestoßener Kardamom, ½ abgeriebene Citrone und die Säure einer ganzen Citrone, 1-2 große Weinglas Weißwein und 1 Prise Salz, 3 Löffel Mazothmehl.

Die Mazoth werden in dem Wein geweicht und zerrührt, dann schlägt man die Eidotter, giebt Zucker und Gewürze und dann die Mazoth hinzu, rührt noch eine Weile und zieht dann den steifen Schnee und die Citronensäure leicht durch. Man kocht den Pudding 2 Stunden oder bäckt ihn 1 Stunde in einem Lockschentopf mit Fett. Eine Fruchtsauce schmeckt sehr gut dazu.

20. Matzoth-Pudding (Lockschen für Pesach).

3 Mazoth, 8 Eier, 125 Gramm Zucker, 125 Gramm Rosinen, 50 Gramm süße und 5 Gramm bittere gestoßene Mandeln, 4 Schoten gestoßener Cardamom oder etwas Vanille, von 1 Citrone Abgeriebenes und Säure, 1 Prise Salz, Fett, 2-3 Löffel Mazothmehl. Die Mazoth werden in Wasser eingeweicht und entweder auf einem Durchschlag oder in einem Beutel ausgedrückt, dann brät man sie in einem Eßlöffel Fett aus dem Feuer ab. Nun rührt man die Eidotter, giebt den Zucker, Gewürze und nach und nach die abgekühlten Mazoth hinzu, ebenso das Mehl, schlägt die zu steifem Schnee geschlagenen Weißeier und die Citroneusäure leicht durch und bäckt den Pudding in einem Topfe mit 2 Eßlöffel glühendem Fett 1-1¼ Stunde. Man giebt ihn mit einer Schaumsauce zu Tisch.

25. Gerührte Aepfelkugel.

½ Pfund rohes Fett, 1 Pfund Mehl, 150 Gramm geweichtes Weißbrot, 250 Gramm Sultan-Rosinen, 50 Gramm gestoßene Mandeln, 1 abgeriebene Citrone, 200 Gramm Zucker, 6 gestoßene Nelken, 1 Theelöffel voll gestoßener Zimmt, 1 tiefen Teller voll in Würfel geschnittene Aepfel, 6 Eier, 1 Prise Salz. Das Fett wird in kleine Würfel geschnitten, die ganzen Eier tüchtig gerührt, das nasse Weißbrot zerrührt und mit dem Fett und sonstigen Sachen und Mehl hinzugegeben und die Masse tüchtig gerührt, bis sie Blasen schlägt. Sollte sie zu dick sein, so giebt man noch etwas Wasser hinzu. Die Masse muß sich schwer mit einem Löffel rühren lassen. Nun thut man etwas Fett in einen hohen, nicht zu großen Topf, ist dies glühend, so giebt man die Masse hinein, läßt diese in starker Hitze eine Stunde backen, gießt dann 1-2 Wasserglas Wasser darauf und läßt sie bis zum anderen Tage im Bratofen stehen. Diese Kugel ist gut in einem Schaletofen zuzubereiten.

26. Aepfelkugel auf andere Art.

500 Gramm Mehl, 250 Gramm Fett, 200 Gramm geweichtes Weißbrot, 200 Gramm Rosinen, 30 Gramm süße und etwas bittere, gestoßene Mandeln, 20 Gramm Zucker, 6 Schoten Kardamom, 4 Nelken, beides gestoßen, 2 Eier, ein Teller voll frische oder getrocknete, in Würfel geschnittene Aepfel, 1 abgeriebene Citrone, 1 Prise Salz. Das Fett wird geschnitten, das nasse Weißbrot zerrührt, Eier, Zucker und Gewürze hinzugegeben. dann das Fett, Aepfel und Mehl dazu gerührt und weiter damit verfahren, wie in vorhergehender Nummer.

27. Matzoth-Kugel.

6 Matzoth, 6 Eier, 250 Gramm Rosinen, 100 Gramm süße gestoßene Mandeln, auch einige bittere, 2 Messerspitzen Salz, Abgeriebenes und Säure einer Citrone, 6 Schoten gestoßener Kardamom, 125 bis 150 Gramm Zucker, 2-3 Löffel Matzothmehl, 250 Gramm in Würfel geschnittenes rohes Fett, etwas ausgebratenes Fett. Die Matzoth werden in Wasser geweicht und auf einem Durchschlag ausgedrückt, dann in Fett abgebraten. Die Eidotter werden mit dem Zucker und den Gewürzen gerührt, dann das Fett und die abgekühlten Matzoth hinzugegeben, ebenso das Mehl und die Citronensäure und zuletzt das steife Eiweiß. Sollte die Masse sich nicht gut rühren lassen, so darf man schon früher etwas geschlagenes Eiweiß hinzu thun. Dann verfährt man weiter mit der Kugel wie in vorstehender Nummer.

29. Nudel- oder Blätterlockschen.

Man bereite die Nudeln nach Anweisung A. Nr. 39 (für 8-10 Personen rechne man 500 Gramm Mehl und 4 Eier) und koche sie ab (siehe Mehl und Eierspeisen). 1 tiefer Teller voll geriebene Semmelkrumen, 200 Gramm gewaschene und wieder getrocknete Korinthen, 125 Gramm feiner Zucker, 2 Theelöffel gestoßener Zimmt, 1 abgeriebene Citrone und nach Belieben 50 Gramm gestoßene, süße Mandeln.

In einen Lockschentopf gebe man ein ziemlich großes Stück Fett, lasse dieses glühend werden und lege eine Schicht Nudeln, dann eine Lage von den zusammengemischten, vorgenannten Semmelkrumen und Gewürzen hinein, dann wieder eine Schicht Nudeln u. s. w. Obenauf müssen wieder Nudeln kommen. Man richte es so ein, daß drei Schichten entstehen. Dann gebe man ein Stückchen Fett obenauf und lasse den Lockschen 1¼ Stunde in einem recht heißen Ofen backen.

Anmerkung. Nudel-Pudding Nr. 17 des Abschnittes kann man ebenfalls backen.

40. Matzothmehl-Torte (sehr schön für Pessach).

8 Eier, 7 halbe Eier Matzothmehl², 250 Gramm Zucker, das Abgeriebene ½, der Saft 1 ganzen Citrone, 125 Gramm süße, einige bittere Mandeln.

Die Eidotter werden gerührt bis sie Blasen schlagen, dann giebt man den Zucker, die gemahlene Mandeln, Citrone Mehl und zuletzt den steifen Eiweißschaum unter beständigem Rühren hinzu, backt die Masse in mäßiger Hitze gelbbraun und überzieht die Torte nach Belieben mit einem Guß.

Brot zu backen.

1. Berches.

1½ Kilo Mehl, 1 Eßlöffel Salz, 1 Löffel Zucker, 100 Gramm Hefe, lauwarmes Wasser.

Die Hefe löse man in Wasser mit dem Löffel Zucker auf, mache dann in der Mitte des Mehles eine Vertiefung, gebe sie hinein und rühre den Teig damit an, dann gebe man das Salz und soviel Wasser hinzu, bis man einen nicht zu festen Teig aus dem Mehl verarbeitet hat, lasse ihn 1½ -2 Stunden gehen, knete ihn dann nochmals gut durch und nehme je zur Hälfte den Teig zu einem Berches. Diese Hälfte theilt man wieder in zwei Theile, formt von der einen den unteren Theil des Berches, während man von dem anderen 3 Rollen macht, welche man zu einer Flechte windet und sie auf den unteren Theil des Berches legt, bestreut sie obenauf mit Mohnsamen und schickt sie zum Bäcker. Will man sie selber im Bratofen backen, so läßt man sie noch ½ Stunde aufgehen, schiebt sie in einen recht heißen Ofen und beschminkt sie, wenn sie halb gar sind, mit kaltem Wasser. Sie müssen eine goldgelbe Farbe haben.

2. Kaulisch.

1½ Kilo Mehl, 125 Gramm Provenceröl, 125 Gramm Hefe, 190 Gramm Zucker, 125 Gramm Rosinen, 125 Gramm Korinthen, 50 Gramm geschnittene Succade, ½ abgeriebene Citrone, 5 Schoten Kardamom und lauwarmes Wasser. Den Teig rühre man wie in vorstehender Nummer mit Zusatz der Gewürze &c. an, lasse ihn 2 Stunden gehen, arbeite ihn dann nochmals durch und theile ihn in drei Theile, dieselben rolle man zu Rollen und flechte eine dicke Flechte davon, welche oben und unten selbstredend bedeutend dünner sein muß als in

² Mit „7 halbe Eier Matzothmehl“ ist gemeint Matzenmehl im Gewicht von 7 halben Eiern.

der Mitte. Dann lasse man den Kaulisch noch $\frac{3}{4}$ Stunde aufgehen und backt ihn im heißen Ofen hellbraun oder schicke ihn zum Bäcker. Man kann ihn auch obenauf mit Ei beschminken und mit Mohnsamen bestreuen.

Menues für die Feiertage.

Passah oder Osterfest.

1. Cederabend.

Bouillon mit Matzotklößen,
Lachs mit Mayonnaise Kalbsbraten mit
Kartoffeln und Compot,
Apfelsinencrème.

1. Tag.

Bouillon mit Fleischklößen,
Schwarzwurzeln mit Zunge,
Roastbeef mit Kartoffeln und Gurke,
Matzothlokschen mit Crème,

2. Cederabend.

Fisch mit einer Eiersauce,
Geschmorte Zunge mit Apfelcompot,
Mandeltorte.

2. Tag.

Bouillon mit Eierstich,
Brauner Kohl mit gebratenen Kartoffeln,
Rinderbraten,
Apfelauflauf oder Trutti-frutti.

3. Tag.

Kartoffelsuppe,
Klöße mit Zwetschen,
Kalter Braten mit Kartoffelsalat.

4. Tag.

Obst oder Weinsuppe,
Pastinaken,
Beefsteak mit Kartoffeln,
Matzothpfannkuchen mit Compot.

5. Tag.

Bouillonsuppe mit Schwammklößen,
Kastanien mit Rosinen,
Gebratene Kalbsleber mit Kartoffeln,
Compot.

6. Tag.

Blumenkohlsuppe,
Wurzeln mit Kartoffeln,
Suppenfleisch mit einer Meerrettigsauce.

7. Tag.

Bouillonsuppe mit gebackenen
Schwämmchen,
Fisch mit Mayonnaise,
Kalbscarrée und Kartoffeln,
Matzothmehltorte.

8. Tag.

Bouillonsuppe mit verlorenen Eiern,
Blumenkohl oder Rothkohl mit Aepfeln und
Pökelfleisch,
Lammbraten mit Kartoffeln und Salat,
Gefüllte Matzothklöße mit Citronencrème.

Schwuaus oder Pfingstfest.

1. Tag.

Bouillon mit Griesklößen und Spargel,
Fisch mit einer holländischen Sauce,
Gestovte Erbsen mit Beilage,
Kalbsbraten,
Salat,
Compot,
Citronen-Pudding.

2. Tag.

Erbsensuppe mit Eierstich,
Kalbfleisch-Pudding mit Champignonsauce,
Spargel mit Rauchzunge,
Gänsebraten,
Pickles,
Stachelbeertorte.

Raschha-Schahna oder Neujahrsfest.

1. Tag.

Hühnersuppe mit Nudeln,

Hühner-Fricassée,
Blumenkohl mit Eiersauce,
Roastbeef mit Kartoffeln und Salat,
Prinz-Regent-Pudding.

2. Tag.
Braune Bouillon mit Prise, Eierstich und
Spargel,
Lachs mit Mayonnaise,
Wachsbohnen mit Aepfel und
Apfelsträußchen,
Gänsebraten mit Kohlsalat,
Makronentorte oder Schweizertorte.

Jom-Kippur od. Versöhnungstag.

Am Vorabend.
Hühnerbouillon mit Nudeln,
Fricassée,
Süßäpfelgemüse oder Wurzeln mit Reis,
gefüllter Kalbsbraten,
Compot,
Nudelpudding mit Creme.

Am Abend.
Bouillon,
Reis mit Aepfel,
Geschmorte Hähnchen,
Birnen-Compot.

Suckhoth oder Laubhüttenfest.

1. Tag.
Suppe à la jardinière,
Rother Kohl mit Aepfeln und Beilage,
Entenbraten mit Kartoffeln,
Salat, Compot Nußtorte.

2. Tag.
Bouillonsuppe mit Fleischklößen,
Gebackene Seezungen mit Kartoffelsalat,
Bohnen mit Aepfel und Windbeutel,
Kalbscarrée mit Kartoffeln,
Zwetschencompot.
Wiener Griesauflauf.

3. Tag.
Suppe à la reine,
Huhn mit Mayonnaise,
Büchsenersbensen mit Zunge,
Roastbeef mit Pickles,
Aurora-Torte

4. Tag.
Bouillon mit verlorenen Eiern,
Gefülltes Suppenstück mit Champignonsauce,
Rosenkohl mit Omelette,
Gänsebraten mit Selleriesalat,
Compot,
Frucht-Eis.

Purim oder Hamonnsfest

Bouillon mit Prise,
Spargel und kleinen Klößchen,
Kleine römische Pasteten,
Fisch mit Mayonnaise,
Spargelgemüse mit Kotelettes,
Puterbraten oder Kalbscarrée mit Salat,
Compot,
Madeira-Auflauf oder Eis.

Erinnerungen von Werner Jacob aus Lenhausen¹

War Ihre Familie eine betont religiös-jüdische Familie oder spielte das Religiöse keine sehr große Rolle?

Meine Mutter und meine Schwester Ilse waren auch in Alltagsdingen betont religiös. Wir haben schon mal gesagt, sie hatten einen religiösen Fimmel. Aber mein Vater hatte eine Rind- und Schweinemetzgerei, da kann man nicht zu religiös sein. Man kann nicht einfach Wurstteig machen, ohne ihn zu probieren, der Geschmack muss stimmen.

In die Wohnung kam allerdings keine Wurst hinein, in der Schweinefleisch drin war; meine Mutter machte extra mit der Handmaschine Wurst nur von Rindfleisch.

Sie nahm also nicht die Wurst, die Ihr Vater in der Wurstküche fürs Geschäft herstellte, sondern nur koschere² Wurst?

Ja. Selbst die Dienstmädchen, die wir hatten, oder auch die Gesellen durften in der Küche oder im Wohnzimmer nur koscher essen.

Waren das jüdische oder christliche Angestellte?

Christliche. Aber denen hat das ganz gut geschmeckt. Meine Mutter sagte: „Wenn ihr andere Wurst essen wollt, könnt ihr in der Wurstküche essen oder auf euerem Zimmer, aber hier in die Wohnung kommt nichts rein.“ Und wenn meine Mutter im Laden bedient und Schweinefleisch angefasst hatte, oder sei es auch nur ein Stück Wurst, wo Schweinefleisch drin war, dann ist, glaube ich, ein halbes Stück Seife beim Händewaschen dazugegangen, ehe sie wieder was anderes anfasste.

Sie war also wirklich streng religiös...

ja, es wurden bei uns auch Milch-Ding und Fleisch-Ding auseinander gehalten. Auch koschere Wurst wurde nicht zu Milch-Ding gegessen, koscheres Fleisch nicht zu Milch-Ding. Die Geschirrtücher für Milch-Ding hingen extra und extra die für Fleisch-Ding.

„Milch-Ding“, ist das das Geschirr oder auch die Speise?

Beides, die Speise und extra Töpfe und Teller dafür. Und wenn wir Pessach-Fest³ hatten und die Mazze⁴ gegessen wurde, dann kam ein Extrageschirr auf den Tisch; das wurde nur die acht Tage gebraucht und dann wieder in einer Truhe verpackt.

¹ Aus: Werner Jacob u.a.: Ich trage die Nummer 104 953. =Jüdisches Leben im Kreis Olpe Bd. 1. Olpe 1997. S.59f. Werner Jacob (1920-1992) aus Lenhausen im Kreis Olpe interviewt von Norbert Otto.

Herzlichen Dank an Herrn Norbert Otto für die Genehmigung, diesen Auszug hier veröffentlichen zu dürfen.

² Koscher: den biblischen Speisevorschriften entsprechend; z. B. kein Verzehr von Schweinefleisch, strenge Trennung von Milch- und Fleischspeisen, Entziehung des Blutes aus dem Fleisch beim Schlachten („Schächten“).

³ Pessach: Fest zur Erinnerung an den Auszug der Juden aus Ägypten.

⁴ Erinnerung daran, dass beim Auszug der Juden aus Ägypten nicht genug Zeit blieb zum Backen von Brot mit Sauerteig.

Die Geschichte vom Schabbesbäckerofen

Peter Schmitz¹

Eigentlich sollten an dieser Stelle der Beitrag mit den eindrucksvollen Erinnerungen des Autors an seinen Großvater und dessen Freund und Kriegskamerad aus dem 1. Weltkrieg abgedruckt werden. Da der Autor leider verstorben ist und sich, aller Bemühungen zum Trotz², leider nicht feststellen ließ, wer nun die Urheberrechte hat, muss leider darauf verzichtet werden. Deshalb folgt hier nur das in dem Beitrag enthaltene Rezept.

Der Bäckerofen

Zuerst die Zutaten:

für 4 Personen

250 g Rindfleisch aus der Schulter

250 g Kalbfleisch aus der Schulter

250 g Hammelfleisch, Rippenstück

2 Markknochen

500 g Kartoffeln

2 dicke Stangen Lauch

1 kleiner Sellerie

4 große Möhren

4 große Zwiebeln

2 Lorbeerblätter

1 Thymianzweig

wenig Salz, grob gemahlener Pfeffer etwas Fondor oder gekörnte Brühe

$\frac{3}{4}$ l Weißwein

ungefähr noch 2 Tassen Fleischbrühe

Alle Zutaten schneiden wir in gleich große, mundgerechte Würfel. In einen großen mit einem Deckel verschließbaren Bräter geben wir jetzt immer abwechselnd eine Lage Fleisch, eine Lage Gemüse, eine Lage Kartoffeln. Dann geben wir die Gewürze dazu und zum Schluß die Markknochen. Alles wird nun mit dem Wein und der Fleischbrühe aufgefüllt und mit dem Deckel verschlossen.

Nun kommt der Bräter zwei Stunden in den Backofen, bei 175° lassen wir es gar werden. Der ganze Bräter wird auf ein Holzbrett auf den Tisch gestellt, dazu kann man noch Weißbrot reichen, am besten mit Knoblauchbutter bestrichen.

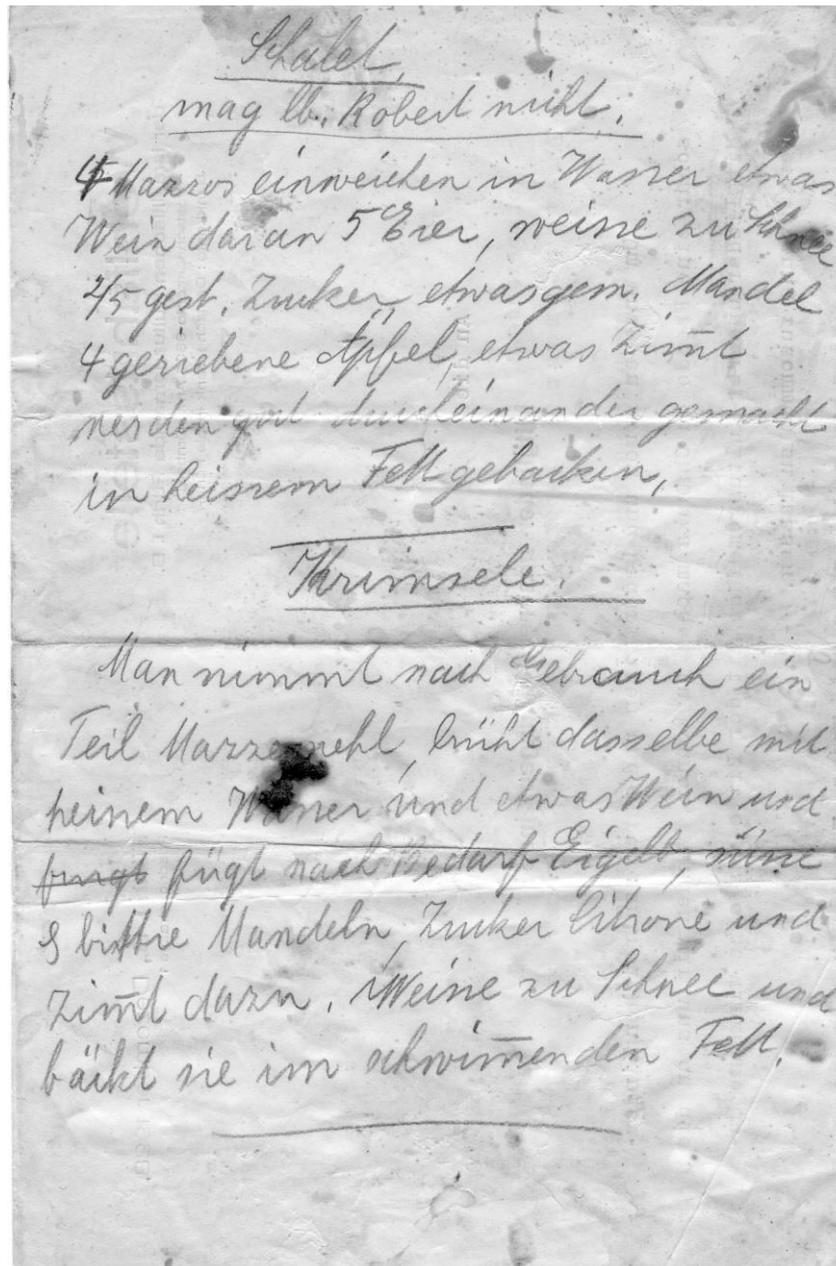
Weil die Juden am Sabbat keine Arbeit in Haus und Küche verrichten durften, haben die Frauen den Bräter schon am Freitag fertig gemacht. Am Samstag morgen haben sie ihn zum

¹ Rhein-Lahn-Kreis Heimatjahrbuch 1993. Bad Ems 1992, S. 69 f.

² vielen Dank an Herrn Uwe Gilberg-Rindsfüßer, der das Jahrbuch des Rhein-Lahnkreises redaktionell betreut, für seine leider vergeblichen Bemühungen, den Inhaber der Urheberrechte zu ermitteln.

Bäcker gebracht, der ihn in seinen großen Brotofen schob, mittags haben sie ihn abgeholt und fertig war das Mittagessen.

Anstatt des Bräterdeckels haben die Bäcker den Bräter mit einem großen Stück Brotteig verschlossen, so wird es in der Gegend von Straßburg heute noch gemacht.

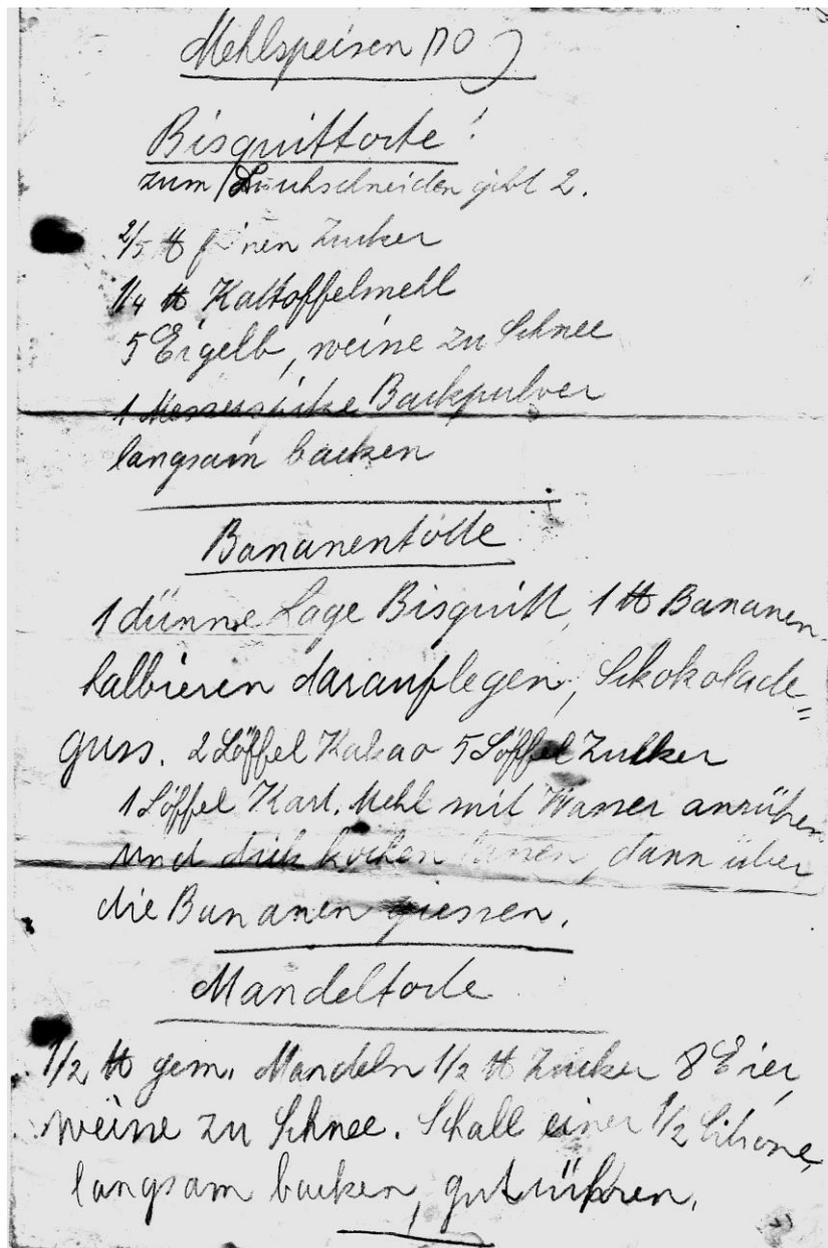


Schalet
mag lb. Robert nicht.

4 [geändert aus 5] Mazzos einweichen in Wasser, etwas Wein daran, 5 Eier, [Ei-]weisse zu Schnee, $\frac{2}{5}$ [Pfd.] [=200 g] gest[oßenen] Zucker, etwas gem[ahlene] Mandel, 4 geriebene Äpfel, etwas Zimmt werden gut durcheinander gemacht in heißem Fett gebacken.

Krimsele

Man nimmt nach Gebrauch ein Teil Mazzemehl, brüht dasselbe mit heißem Wasser und etwas Wein und fügt nach Bedarf Eigelb, süsse & bittere Mandeln, Zucker, Citrone und Zimmt dazu. [Ei-]Weisse zu Schnee und bäckt sie im schwimmenden Fett.



Mehlspeisen

[die folgenden 3 hebräische Schriftzeichen. פסח bedeuten, Pessach]²

Bisquittorte

zum Durchschneiden gibt 2

2/5 Pfd. [=200 g] feinen Zucker
1/4 Pfd. [=125 g] Kartoffelmehl
5 Eigelb, [Ei]weisse zu Schnee
1 Messerspitze Backpulver
langsam backen

² Bei diesem Bisquitrezept handelt es sich um ein spezielles Pessach-Rezept, da mit Kartoffelmehl gebacken wird, weil man zu Pessach ja kein Chametz (Gesäuertes: also die Getreidearten Weizen, Dinkel, Hafer, Roggen und Gerste) essen, geschweige denn im Haus haben darf. Zu allen anderen Feierlichkeiten wäre ein Bisquit ja vermutlich mit Weizenmehl gebacken worden, zu Pessach ist dies aber nicht möglich. (Hinweis von Frau Lisa Andryszak, Institut für Jüdische Studien Münster)

Bananentorte

1 dünne Lage Bisquitt, 1 Pfd. Bananen halbieren, darauflegen, Schokoladeguss. 2 Löffel Kakao, 5 Löffel Zucker, 1 Löffel Kart[offel] Mehl mit Wasser anrühren und dick kochen lassen, dann über die Bananen giessen.

Mandeltorte

1/2 Pfd. gem[ahlene] Mandeln, 1/2 Pfd. Zucker, 8 Eier, [Ei-]weisse zu Schnee. Schale einer 1/2 Citrone, gut rühren, langsam backen.

Werbeanzeigen

Um die Jahrhundertwende kam auf, dass auf dem Vorsatzpapier der Kochbücher oder in einem beigefügten Anhang Firmenanzeigen und Werbung abgedruckt wurde. Einige Beispiele daraus sind im folgenden abgebildet:

- Wolf, Rebekka: Kochbuch für Israelitische Frauen, enthaltend die verschiedensten Koch- und Backarten mit einer vollständigen Speisekarte sowie einer genauen Anweisung zur Einrichtung und Führung einer religiös-jüdischen Haushaltung. 13. vermehrte und verbesserte Auflage, Frankfurt a. M.: J. Kauffmann 1912.

PALMIN כשר PALMONA

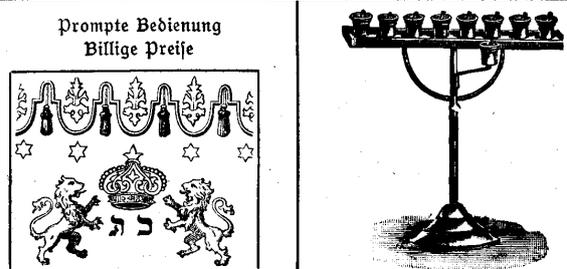


Die Herstellung von כשר Palmin (Pflanzenfett) und Palmona (Pflanzen-Butter-Margarine) geschieht unter ständiger Rabbinatsaufsicht. Beide Produkte sind gänzlich frei von tierischen Fetten, können daher gemäß Aitest für Milch- u. Fleischspeisen verwendet werden.

Alleinige Produzenten:
H. Schlink & Cie. H. & G., Hamburg-Mannheim.

Kauffmann & Co., Frankfurt a. M.
Börnestraße 41
Spezialbuchhandlung für jüdische und hebräische Literatur
Fernsprecher Amt 1, 2846. Postfachkonto Amt Frankfurt (Main) 2767
Ritualien :: Gebetbücher :: Sämtliche Kultusgegenstände
Synagogen-Stickerien
nach künstlerischen Entwürfen in geschmackvoller Ausführung

Prompte Bedienung
Billige Preise



Die כשר Seifenfabrik von
May Wolf & Cie., Langen (Hessen)
empfiehlt ihre unter strengster Aufsicht hergestellten Fabrikate wie:
Kernseife, Harzkernseife, Cocosseife, Mandelolieteseife, flüssige Seife, weiße u. grüne Schmierseife, Seifenpulver, Seifensand und kristallisierte Soda.

כשר



Jede Flasche ist versiegelt und mit dem Aufsichtszeichen versehen:
**„Rabbiner Dr. Wolf
Köln a. Rh.“**
Blechflaschen à M. 1.-, 0.50, 0.30
Wiederverkäufer erhalten hohen Rabatt!

כשר על פסח

Fabrikanten:
Siegel & Co., Köln

Wer Wert auf ein umfangreicheres Kochbuch als das vorliegende legt, das eine größere Auswahl in spezifisch jüdischen Gerichten enthält, der sei auf das bereits auf der Internationalen Ausstellung für Kochkunst zu Frankfurt a. M. mit der goldenen Medaille und auf der Internationalen Kochkunstausstellung 1911 mit der Großen Ausstellungsmedaille prämierte

ausführliche Kochbuch von Marie Elsasser
hingewiesen. Dieses bringt in 3759 praktisch erprobten Rezepten eine so umfassende Zusammenstellung, daß selbst dem verwöhntesten Gaumen Rechnung getragen ist. Der vorzügliche deutliche Druck, das gute kräftige Papier und ein geschmackvoller Einband machen das Buch auch zu einem Geschenkwerk ersten Ranges, das bei einem

Preis von Mark 7.—
infolge seines gediegenen Inhaltes als wirklich billig bezeichnet werden muß.

Zu beziehen durch jede Buchhandlung oder direkt vom
Verlage J. Kauffmann in Frankfurt a. M.

Die Israelitische Wochenschrift

Straßburger Israelitische Wochenschrift, Familienblatt für Süddeutschland und die angrenzenden Gebiete

mit der wöchentlichen Beilage **Freie Lehrer- und Kantoren-Zeitung** ist das anerkannt

**reichhaltigste, vornehmste,
am besten informierte und
billigste Israelitische Familienblatt.**

Die „Israelitische Wochenschrift“ erscheint in geschmackvollem Umschlag und bringt in jeder
::: Woche eine Fülle des Interessantesten: :::

Der allgemeine Teil bringt Leitartikel über allgemein interessierende Fragen. — In der Rubrik

Jüdische Geschichte und Literatur werden Aufsätze über die Geschichte und Wissenschaft des Judentums veröffentlicht. —

Die Abteilung:

Für die Frauenwelt bringt originelle Arbeiten über die Frauenfrage und in der Rubrik:

Für unsere Jugend bringen wir für unsere jungen Freunde und Freundinnen möglichst allwöchentlich interessante Erzählungen usw.

Die „Israelitische Wochenschrift“ bildet daher in ganz Süddeutschland die bevorzugte Lektüre eines jeden guten jüdischen Hauses. Aber auch in West- und Mittelddeutschland ist die „Israelitische Wochenschrift“ stark verbreitet. Ferner liegt die „Israelitische Wochenschrift“ in jedem jüdischen Lehrerhause in ganz Deutschland auf.

Kleine Inserate, wie Stellenangebote und Gesuche (Mädchen, Köchinnen, Stützen), Kaufgesuche, Verkäufe usw. führen infolgedessen in der „Israel. Wochenschrift“ stets zum Ziel!

Man abonniert zum Preise von nur 75 Pfg. ausschließlich Bestellgeld pro Quartal bei allen Postanstalten und Agenturen.

Probenummern versendet bereitwilligst
:: die Expedition in Gebweiler. ::



Grosse Medaille
Internationale Kochkunst-Ausstellung
Frankfurt a. M. 1911.

Kuromilch Anstalt Goffschalk

Frankfurt a. M.
Bockenheim.
Ginnheimerlandsstraße 74.
Telefon II 839

Homogena-Rahm

als bester Kur-Rahm ärztlich empfohlen
und

Homogena-Rahm-Milch

sehr geeignet als Ersatz für Kaffeerahm.

Versand nach auswärts!

- Elsasser, Marie: Ausführliches Kochbuch für die einfache und feine jüdische Küche unter Berücksichtigung aller rituellen Vorschriften in 3759 Rezepten. Frankfurt a. M.: J. Kauffmann Verlag 1901.

Laureol,

Feinste Pflanzenbutter, garantiert naturecht.

D. R.-P.

Laureol ist ein reines, die Verdauung sehr beförderndes Naturfett, und wird für magenschwache Personen ärztlicherseits empfohlen.

Laureol wird nie ranzig und erhält sich ohne Veränderung.

Laureol ist der vorteilhafteste Ersatz für Butter, da $\frac{3}{4}$ Pfund LAUREOL 1 Pfund Butter ersetzen.

Laureol ist ein reines Naturproduct, aus Pflanzen gewonnen, das sowohl zu Milch- als auch Fleischspeisen verwendet werden kann.

Laureol ersetzt auf vorteilhafteste Weise die zerlassene Kuhbutter beim Kochen, Backen und Braten.

Laureol wird unter Aufsicht eines streng orthodoxen Rabbiners hergestellt und kann deshalb in jeder jüdischen Küche verwendet werden.

Koscher.

Für Pesach wird LAUREOL unter besonderer Aufsicht angefertigt.

General-Depôt für Deutschland

bei **M. M. Rapp, Frankfurt a. Main.**

Verkaufsstellen werden an allen Plätzen errichtet.

M.S. Hess,	Oefen- und	Sabbath-
Frankfurt a. M.	Kochherde	Setzöfen
Allerheiligenstr. 32	eigenes Fabrikat.	für
und	Eiserne	Holzkohlen
Breitegasse 6—8.	Bettstellen und	und
Telephon 254.	Gartenmöbel.	Gas.
	Waagen und Gewichte.	

Humoristica!

Gut Schabbes!

Eine Sammlung

Jüdisch. Anekdoten u. Witze

(112 Seiten)

☞ nur 1 Mark. ☞

J. Kauffmann

Frankfurt a. M.

Ein Schidduch aus Liebe.

(Eine Liebesheirath.)

Humoreske aus dem jüdischen Volksleben

von

M. Ries, Hauptlehrer.

Preis eleg. brosch. 1 Mk.

Jedem Freunde einer heiteren Lektüre sei dieses Buch bestens empfohlen.

Frankfurt a. M.

J. Kauffmann.

Im Verlag von

J. Kauffmann in Frankfurt a. M.

ist erschienen:

Sefer Chajim

Israelitisches Andachtsbuch

bei Krankheitsfällen, in einem Sterbehause und beim Besuche der Gräber von Verwandten, dasselbe enthält zugleich alle Gebräuche Observanzen, und Gebete nebst dem hebr. Text in's Deutsche übertragen. Herausgegeben von **S. E. Blogg, Hannover**. Vollständige Ausgabe, besonders empfohlen. Preis 3 Mark. Wiederverkäufer lohnenden Rabatt.

- Cleef, Henny van: Die Israelitische Küche. Kochbuch für das Israelitische Haus. 3. Aufl. Leipzig: M.W. Kaufmann o. J. (1898).

Pensionat Wolff

Hannover, Oelzenstr. 13.

Inhaberinnen: H. van Cleef, Flora Wolff.

Empfehlen sich zur

Aufnahme junger Mädchen behufs wissenschaftlicher, gesellschaftlicher und praktischer häuslicher Ausbildung unter Anleitung der Verfasserin und Vorstherinnen.

Näheres durch Prospekt. ♦ ♦ ♦ ♦ ♦

Beste Referenzen. ♦ ♦ ♦

J. C. Eberhardt

Speyer a. Rhein

Kgl. Bayer. u. Grossh. Bad. Hoflieferant.

• **Grosshandlung und Versandtgeschäft** •

in frischen

• **Fluss- und Seefischen** •

Rheinlachs-Fischerei.



Spezialität in Rheinfischen

als Hechte, Karpfen, Zander, Maifische, Bresen, Rheinaale.

Export von ff. Stangen-Spargel und Pfälzer Obst,

Mirabellen, Reineclauden, Aprikosen, Pfirsiche, Tafelbirnen
edelster Sorten etc.

➡ **Feinste französ. Poularden (Bresse).** ⬅

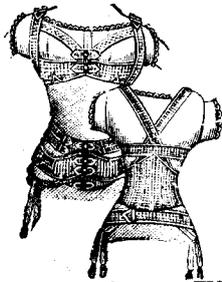
Prompte, billige und gute Bedienung.

Grosse Aufträge sind erwünscht.

Kleine nicht weniger angenehm.



Wohlschmeckender. kräftiger, ausgiebiger,
dabei nur halb so theuer wie der amerikan.
Fleischextract ist Siris.
 Hergestellt unter Aufsicht der Ritual-
 kommission der israelit. Gemeinde in
 Frankfurt a./M. Probetöpfchen nur 30 Pfg.
 General-Depôt bei:
Sam. Rosenthal, Frankfurt a.M. Neue Zeil 20.



Hera

D. R. P.

beseitigt den starken Leib und Hüften und gibt
 eine stolze, elastische Haltung.

Vorzüglichster Corsett-Ersatz für jede Dame.

9 goldene und andere Medaillen.

Mass: No. I unter Brust, No II Hüfte gemessen

Agn. Fleischer-Griebel & Lesemeister.

BERLIN, Breitestrasse 28, 11a.

PALÄSTINA WEIN

Goldene Medaille: Weltausstellung Paris 1900.

Import & Export

בשר על פסח

Unter Aufsicht des Hamburger Oberrabbinats.

Ad. J. Elkeles, Hoflieferant

Hamburg 3.

Eliadah (Rotwein) —,85)	Asra (Sauternes) 2,—
Katra dto. 1,—		Asra (Muscat) 1,50 2,50
Schoschannah (Rotwein) 1,25		Asra (Alicante) süß 1,50
Rischon le Zion dto. 1,50		Asra (Portwein) 1,75
Margolith (Rotwein) 1,75		Asra (Portwein alt) 2,— 2,50
Asra (Bordeaux) 2,—		Asra (Malaga) 2,—
Sichron Jaacob (Weisswein) 1,10		Asra (Tokayer) 1/2 Ltr. Fl. 2,— 3,—
Chemdath Zion dto. 1,50		Jaffa-Cognac 4,—

בשר על פסח

Rotweine, herb:	Mosel- u. Rheinweine:	Ruster 1,50 2,—
Medoc (Bordeaux) —,70	Zeltinger —,75	Rust. Ausbr. 2,25 3,—
St. Estéphe dto. —,80	Graacher —,90	Med. Tokayer 2,— 3,— 4,—
St. Emilion dto. —,90	Brauneberger 1,—	FF. Spirituosen:
Cantenac dto. 1,—	Moselbl. 1,25 1,50	Branntwein 1,50
St. Julien dto. 1,10	Laubenheimer —,80	Dopp. Branntwein 2,—
Margaux dto. 1,25	Oppenheimer —,90	ff. Sprit 2,25
Moulis dto. 1,35	Deidesheimer 1,—	Trester 2,— 3,—
Beychevelle 1,50 1,80	Niersteiner 1,20	Slyvowitz 2,— 3,— 4,—
Pontet Canet 1,40 1,75	Hochheimer 1,35	Zwetschenwasser 2,50
Longueville 1,50 2,—	Scharlachberger 1,50	Kirschwasser 3,— 4,50
Milon 1,75 2,25	Rüdesheimer 1,50 2,40	Rum 2,— 3,— 5,—
Larose 3,— 4,— 5,—	Raenthaler 1,80	Cognac 1,60 2,— 3,—
Ofner (Ungar) —,75 1,—	Rüdesheimer Berg 2,25	Alt. Cognac 4,— 5,— 6,50
Erlauer —,90 1,20	Oppenh. Goldberg 3,—	D. Kümmel 1,50
Carlowitzer 1,25	Ungar., weiss, herb:	Aquavit 2,—
Adelsberger 1,40	Somlauer 1,20	Allasch 2,—
Alter Erlauer 1,50 2,—	Oedenburger 1,50	Ia. Liköre:
Oedenburger 2,50 3,—	Ober Ungar 2,—	Citron. Orangen 1,60
Ahrweil, (Dtsch.) —,90 2,—	Tokay. Szam 3,— 4,—	Pommeranzen 1,60
Assmannshäus. 1,50 1,75	Weissweine, süß:	Ingber, Cacao 2,—
Ober Ingelheimer 2,— 2,40	Muscat 1,— 1,25	Curacao 2,—
Rotweine, süß:	Muscat lunel 1,50 2,— 3,—	Kümmel 2,—
Menescher 1,—	Bakatori 1,25	Pfeffermünz 2,—
Edes Menesi 1,20	Ober Ungar 1,50	Magenbittern 2,—
Menesch. Ausbr. 1,50 2,—	Oedenburger 1,40	Esrog. Likör 2,— 3,—

Kochwein, w. u. r. 0,65. Essig 0,25. Essig-Essenz, Orig.-Fl. 1,—.

Preise per 3/4 Liter-Flasche. Von 12 Fl. an, auch sortiert, Kiste u. Flaschen frei. Von 50 Fl. an, auch sortiert, frei Emb. u. frachtfrei sämtl. deutschen Bahnstationen. Vorstehende Sorten, auch in Gebinden jeder Grösse laut Spezialliste. Wiederverkäufer Rabatt. Ausführliche Preisliste auf Verlangen.

Ad. J. Elkeles, Hoflieferant

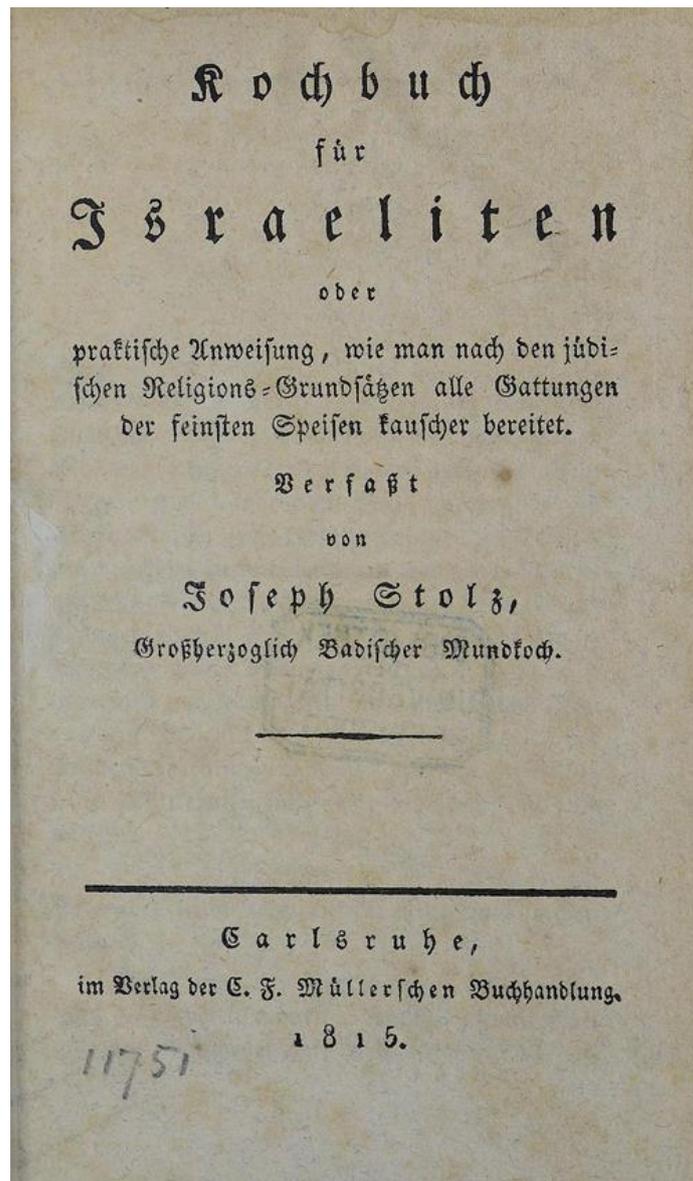
Gross-Neumarkt 38.
Fernsprecher 5199, I.

Hamburg 3.

Grindelallee 148.
Fernsprecher 5199, I.

Bibliographie vor 1945 in deutschsprachigen Ländern erschienener jüdischer Kochbücher

Die folgende Bibliographie erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit, die bibliographischen Angaben stammen teilweise aus Antiquariatskatalogen, von Antiquariatsplattformen im Internet, Literaturangaben in Veröffentlichungen und anderen Nennungen. In der bislang einzigen umfassenderen Bibliographie jüdischer Kochbücher, die dem Bearbeiter bekannt geworden ist, sind leider nur Verfasser, Titel, Ort und Jahr verzeichnet, weitere Angaben fehlen.¹



Titelblatt des vermutlich ältesten gedruckten jüdischen Kochbuchs in deutscher Sprache (Exemplar der Universitätsbibliothek Freiburg). Mehr zum Autor unter <https://ausstellungen.blb-karlsruhe.de/ausstellung/die-hofkoeche-der-badischen-grossherzoege.html>

¹ Henry Notaker's Old Cookbooks and Food History. Jewish Cookbooks 1815-1945 <http://www.notaker.com/bibliogr/jewish.htm>

- Aschmann, Rahel: Geprüftes Kochbuch für Israeliten. Nach vieljährigen Erfahrungen herausgegeben. Quedlinburg/ Leipzig, G. Basse 1835. 8°, 132 S.
- Cleef, Henny van: Die Israelitische Küche, Kochbuch für das Israelitische Haus. 1. Aufl., Berlin, Leipzig., Alfred H. Fried. & Cie., ohne Jahr (1891), 332 (XVI) S.
Eine englische Übersetzung von Theresia Riggs erschien 2003 unter dem Titel „The Israeli Table Kitchen“ ISBN: 9780974613208
- Cleef, Henny van: Die Israelitische Küche, Kochbuch für das Israelitische Haus. 2. Aufl., Berlin, Leipzig., Wiener'sche Verlagsbuchhandlung o.J. (um 1895) 332, XVI, 30 S.
- Cleef, Henny van: Die Israelitische Küche. Kochbuch für das Israelitische Haus. 3. Aufl. Leipzig: M.W. Kaufmann o.J. (1898). 8°, 340, XVI S.
Henny van Cleef war Mitinhaberin des Pensionates Wolff in Hannover.
- Cleef, Henny van: Die Israelitische Küche. Kochbuch für das Israelitische Haus. 4. Aufl. Leipzig: M.W. Kaufmann o.J. (um 1900) 340, XVI S.
- Cleef, Henny van: Die Israelitische Küche. Kochbuch für das Israelitische Haus. 5. Aufl. Leipzig: Kaufmann o.J. (um 1910). 8°, 344, XVI S.
- Cleef, Henny van: Die Israelitische Küche. Kochbuch für das Israelitische Haus. 6. Aufl. Leipzig: Kaufmann o.J. (um 1920). 8°, 344, XVI S.
- Cohn, Sarah: Israelitisches Kochbuch: Zubereitung aller Arten Speisen nach den Ritualgesetzen; Originalberichte der israelitischen Küche. Pressburg: [s.n.], [1880. 8°, 260 S. (nach Kat. der Ungar. Nationalbibliothek)
- Cohn, Sarah: Israelitisches Kochbuch: Zubereitung aller Arten Speisen nach den Ritualgesetzen; Originalberichte der israelitischen Küche. Regensburg: Stahl 1888. 8°, 260 S.
- Cohn, Sarah: Israelitisches Kochbuch: Zubereitung aller Arten Speisen nach den Ritualgesetzen; Originalberichte der israelitischen Küche. Regensburg: Stahl 1889. 8°, 259 S.
- Cohn, Sarah: Israelitisches Kochbuch: Zubereitung aller Arten Speisen nach den Ritualgesetzen: Originalberichte der israelitischen Küche. Regensburg. Stahl. o. J. [189-?]. 259 S.
- Cohn, Sarah: Israelitisches Kochbuch. Zubereitung aller Arten Speisen nach den Ritualgesetzen. Originalberichte der israelitischen Küche von Sarah Cohn. Auf Grund 20jähriger Erfahrungen gesammelt. Mit Illustrationen. Preßburg: Gebrüder Schwarz, 1900. 8°, 260 S.

- Cohn, Sarah: Israelitisches Kochbuch. Zubereitung aller Arten Speisen nach den Ritualgesetzen. 1910 (keine weiteren bibliographischen Angaben gefunden)
- Elsasser, Marie: Ausführliches Kochbuch für die einfache und feine jüdische Küche unter Berücksichtigung aller rituellen Vorschriften in 3759 Rezepten. Frankfurt a.M.: J. Kauffmann Verlag 1901. 8°, VII, 926 S.
- Elsasser, Marie: Ausführliches Kochbuch für die einfache und feine jüdische Küche unter Berücksichtigung aller rituellen Vorschriften in 3759 Rezepten. 2. Aufl., Frankfurt a.M.: J. Kauffmann Verlag 1905. 8° (keine weiteren bibliographischen Angaben gefunden)
- Elsasser, Marie: Ausführliches Kochbuch für die einfache und feine jüdische Küche unter Berücksichtigung aller rituellen Vorschriften in 3759 Rezepten. 2. Aufl., Frankfurt a.M.: J. Kauffmann Verlag 1911. gr. 8°, ca.800 S.
- Elsasser, Marie: Ausführliches Kochbuch für die einfache und feine jüdische Küche unter Berücksichtigung aller rituellen Vorschriften in 3759 Rezepten. 3. Aufl. Frankfurt a.M.: J. Kauffmann Verlag 1921. 8°, 810 S.
- Elsasser, Marie: Ausführliches Kochbuch für die einfache und feine jüdische Küche. Unter Berücksichtigung aller rituellen Vorschriften in 3759 Rezepten. 4. Aufl. Frankfurt a.M.: J. Kauffmann, 1930, 8°, 810 (6) S.
- Gumprich, Witwe Joseph (Berta, geb. Meyer): Vollständiges Praktisches Kochbuch für die jüdische Küche. Selbstgeprüfte und bewährte Rezepte zur Bereitung aller Speisen, Getränke, Backwerke und alles Eingemachten, für die gewöhnliche und feinere Küche. Trier: Selbstverlag 1888. 8°, XX, 207 S.
- Gumprich, Witwe Joseph (Berta): Vollständiges Praktisches Kochbuch für die jüdische Küche. Selbstgeprüfte und bewährte Rezepte zur Bereitung aller Speisen, Getränke, Backwerke und alles Eingemachten, für die gewöhnliche und feinere Küche. 2. bedeutend vermehrte und verbesserte Aufl. Trier: F. Lintz 1896. 8°, XIX, 251 S.
Neudruck 2. Auflage, neu gesetzt: Bertha Gumprich: Vollständiges Kochbuch für die jüdische Küche. Wissenschaftlicher Verlag Trier (WVT) 2002
- Gumprich, Witwe Joseph (Berta): Vollständiges Praktisches Kochbuch für die jüdische Küche. Selbstgeprüfte und bewährte Rezepte zur Bereitung aller Speisen, Getränke, Backwerke und alles Eingemachten, für die gewöhnliche und feinere Küche. 3. bedeutend vermehrte und verbesserte Aufl. Trier: F. Lintz (1899). 8°, 4 Bl, 348 S.
- Gumprich, Witwe Joseph (Berta): Vollständiges Praktisches Kochbuch für die jüdische Küche. ... 4. bedeutend vermehrte und verbesserte Aufl. Trier: Nathan Kaufmann (um 1904). 8°, 4 Bl, 348 S.
- Gumprich, Witwe Joseph (Berta): Vollständiges Praktisches Kochbuch für die jüdische Küche. Selbstgeprüfte und bewährte Rezepte zur Bereitung aller Speisen,

Getränke, Backwerke und alles Eingemachten, für die gewöhnliche und feinere Küche. 5. Aufl. (unverändert gegenüber der 3. Aufl.) Trier: Nathan Kaufmann (um 1906). 8°, 4 Bl., 348 S.

Gumprich Witwe Joseph (Berta): Vollständiges Praktisches Kochbuch für die jüdische Küche. ... nebst Abhandlung über Hygiene der Speisegesetze und allgemeine Diätregeln für Gesunde und Magenkranke von Dr. med P. Münz, Badearzt in Bad Kissingen. Selbstgeprüfte und bewährte Rezepte zur Bereitung aller Speisen, Backwerke, Getränke und alles Eingemachten, für die gewöhnliche und feinere Küche. 6. bedeutend vermehrte und verbesserte Aufl. Köln: Nathan Kaufmann (1910) 8° 6 Bl. XIII, 376, XVI-XL, 18 S.

Gumprich, Witwe Joseph und P. Münz: Vollständiges Praktisches Kochbuch für die jüdische Küche. Selbstgeprüfte und bewährte Rezepte zur Bereitung aller Speisen, Backwerke, Getränke und alles Eingemachten, für die gewöhnliche und feinere Küche, sowie Anleitung über Tischdecken und Servieren J. Kauffmann, Frankfurt am Main, 1910

Gumprich, Josef: Vollständiges praktisches Kochbuch für die jüdische Küche: Selbstgeprüfte u. bewährte Rezepte ... 7. Aufl. Kaufmann, Frankfurt am Main (1914), 5 Bl. XIII, 376, XV-XL, 18 S.

Gumprich, Josef: Vollständiges praktisches Kochbuch für die jüdische Küche: Selbstgeprüfte u. bewährte Rezepte ... 8. Aufl. Kauffmann, Frankfurt am Main (um 1920), 5 Bl. XIII, 376, XV-XL, 18 S.

Gumprich, Witwe Joseph und P. Münz: Vollständiges Praktisches Kochbuch für die jüdische Küche. Selbstgeprüfte und bewährte Rezepte zur Bereitung aller Speisen, Backwerke, Getränke und alles Eingemachten, für die gewöhnliche und feinere Küche, sowie Anleitung über Tischdecken und Servieren (mit Abbildungen). Nebst zwei Abhandlungen: Hygiene der Speisegesetze und Allgemeine Diätregeln für Gesunde und Magenkranke von P. Münz; 9. durch ein alphabethisches Verzeichnis vermehrte Aufl. 8°. Frankfurt am Main: J. Kaufmann, (1924). 8°. 5 Bl., 376, XLVIII S.

Hertz, Rebekka (geb. Süsskind): Die praktische israelitische Köchin: Gründliche Anweisungen, ohne Vorkenntnisse alle Arten Speisen, vorzüglich die Originalgerichte der israelitischen Küche auf schmackhafte u. wohlfeile Art nach den Ritual-Gesetzen zu bereiten. Nach 50jähr. Erfahrungen gesammelte u. geprüfte Recepte für junge Hausfrauen, Wirthschafterinnen u. Köchinnen zusammengestellt. Hamburg: Berendsohn, 1867. XI, 148 S.

Hertz, Rebekka: Die praktische israelitische Köchin: Gründliche Anweisungen ... die Originalgerichte d. israel. Küche ... nach d. Ritual-Gesetzen zu bereiten; Recepte ... 2. Aufl. Hamburg: Berendsohn, 1869. 148 S.

Hertz, Rebekka: Die praktische Israelitische Köchin - Gründliche Anweisungen alle Arten Speisen vorzüglich die Originalgerichte der israelitischen Küche nach den Ritual-Gesetzen zu bereiten - Anleitung zu Tranchir-, Servier- und Serviettenlege-Kunst. 3. Auflage, Hamburg: B. S. Berendsohn 1890 8°. 330 Seiten. mit Illustrationen.

Hertz, Rebekka: Israelitisches Kochbuch. Lamm 1890. 332 S.

Hertz, Rebekka: Israelitisches Kochbuch. (keine Angaben zur 2. Aufl. gefunden)

Hertz, Rebekka: Israelitisches Kochbuch. 3. Aufl., Berlin [1905?].

Kahn, Lena: Die Frau auf richtiger Fährte: erzieherische Winke und praktische Ratschläge. Basel (ohne Verlagsangabe) 1901

Digitalisat: <https://archive.org/details/diefrauaufrichti96kahn>

Kauders (Kauder), Marie: Erstes israelitisches Kochbuch für böhmische Küche. Enthaltend 568 auf mehr als vierzigjährige Erfahrung gegründete Original-Küchenrezepte. Von Marie Kauders. Witwe nach Adolf Kauders. Nebst Observanzen für den jüdischen Haus-halt und einem Register der in der Kochkunst im Allgemeinen, in diesem Kochbuche insbesondere vorkommenden wichtigsten Ausdrücke und Erklärungen der Namen mancher Speisen. 8°, Prag: Jacob B. Brandeis 1886, Frontispiz, XIII, 1 Bl., 181 S.

Digitalisat: <http://130.243.103.193/greenstone/collect2/archives/HASH0155.dir/my.html>

Kauders (Kauder), Marie: Kochbuch der ersten isr[aelitischen] Kochschule verbunden mit Restauration und Hochzeitsunternehmung. Prag: Selbstverlag (?) / J. W. Pascheles 1891. 8°, Porträttafel, 184 S., 7 S. Register.

Marie Kauders war die Leiterin der israelitischen Kochschule in Prag.

Kauders (Kauder), Marie: Kochbuch der ersten isr[aelitischen] Kochschule verbunden mit Restauration und Hochzeitsunternehmung der Marie Kauders, Leiterin der Kochschule. Vermehrte und verbesserte Auflage, Prag: Selbstverlag 1895, Frontispiz, 184, VIII S.

Kauders (Kauder), Marie: Kochbuch der ersten isr[aelitischen] Kochschule verbunden mit Restauration und Hochzeitsunternehmung der Marie Kauders, Leiterin der Kochschule. 3. verbesserte Auflage. 8°, Prag: J. W. Pascheles 1895, Frontispiz, 184, VIII S.

Kauders (Kauder), Marie: Erste israelitische Kochschule. Vollständiges Kochbuch unter Berücksichtigung der böhmischen, ungarischen, englischen und französischen Küche. Besondere Abteilung: Die Osterküche. 4. sorgfältig redigierte, bedeutend erweiterte und verbesserte Auflage, 8°, Prag: Samuel W. Pascheles, [1901]. Frontispiz, 3 Bll., 245 SS., 4 Bll.

Kauders (Kauder), Marie: Vollständiges israelitisches Kochbuch mit Berücksichtigung der französischen, englischen, und böhmisch ungarischen Küche, sowie der Osterküche. Enthält: 800 auf mehr als 50 jährige Erfahrung gegründete Original-Küchenrezepte. Nebst Observanzen für den jüdischen Haushalt und einem Register der in der Kochkunst im Allgemeinen, in diesem Kochbuche insbesondere vorkommenden wichtigsten Ausdrücke und Erklärungen der Namen mancher Speisen. 2. vermehrte und verbesserte Auflage. 8°, Prag: Jacob B. Brandeis 1890, Frontispiz, XVIII, 296 S.

Kauders (Kauder), Marie: Vollständiges Israelitisches Kochbuch. Mit Berücksichtigung der französischen, englischen, ungarischen und böhmischen Küche sowie der Osterküche. 3. vermehrte und verbesserte Auflage Prag: Jakob B. Brandeis 1898. Kl. 8°, XIX, 306 S.

Kauders (Kauder), Marie: Vollständiges israelitisches Kochbuch mit Berücksichtigung der österreichischen, ungarischen, deutschen, französischen und englischen Küche, sowie der Osterküche. Enthaltend: 1000 auf mehr als fünfzigjährige Erfahrung gegründete Original-Küchenrezepte. Von Witwe Marie Kauders. Nebst Observanzen für den jüdischen Haushalt, einem Küchenkalender und einem Register der in der Kochkunst im allgemeinen, in diesem Kochbuche insbesondere vorkommenden wichtigsten Ausdrücke und Erklärung der Namen mancher Speisen. Nachdruck sowohl des Ganzen als auch einzelner Rezepte verboten. 4. vermehrte Auflage. 8°, Prag/Breslau Jakob B. Brandeis, 1903, Frontispiz, XIX, 366 S., 1 Bl.

Digitalisat (Auszug):

https://books.google.de/books?id=s7Ah7RQFrIc&printsec=frontcover&dq=Kauders+Kochbuch&hl=de&sa=X&redir_esc=y#v=onepage&q=Kauders%20Kochbuch&f=false

Kauders (Kauder), Marie: Vollständiges israelitisches Kochbuch mit Berücksichtigung der österreichischen, ungarischen, deutschen, französischen und englischen Küche sowie der Osterküche. Enthaltend: 1000 auf mehr als fünfzigjährige Erfahrung gegründete Original-Küchenrezepte. Nebst Observanzen für den jüdischen Haushalt einem Küchenkalender und einem Register ... 5. bedeutend verm. u. verb. Aufl., Prag: Brandeis 1918. Kl. 8°, XIV, 366 S. 1 Porträt [abweichende Angaben: Breslau: Jakob B. Brandeis 1918, Frontispiz, XXI, 366 S., 1 Bl.]

Lederer, Therese: Koch-Buch für israelitische Frauen. Druck und Verlag von Max Dessauer, Budapest o.J. (1876). 246, VI S.

Neudruck unter dem Titel: Israelitische Küche. Kochbuch für Originalgerichte der israelitischen Küche. 1876. Bremen: Salzwasser Verlag 2010.

Digitalisat (Auszug):

<https://books.google.de/books?id=4Id8HdRVGdwC&printsec=frontcover&dq=Lederer+Koch-Buch&hl=de&sa=X&ved=0ahUKewjrivmultOAhVJKMAKHw8JDJ4QuwUIPDAB#v=onepage&q=Lederer%20Koch-Buch&f=false>

Lederer, Therese: (keine Angaben zur 2. Aufl. gefunden)

Lederer, Therese: Koch-Buch für israelitische Frauen. Druck und Verlag von Max Dessauer, 3. Aufl., Budapest, o.J. (188-?). 245, xxii S..

Lederer, Therese: (keine Angaben zur 4. Aufl. gefunden)

Lederer, Therese: Kochbuch für Israelitische Frauen. 5. Aufl., Budapest, 1884.

Niederländische (Teil-)Übersetzung: Lederer, Therese; Dan, Johannes van: De geheimen der Joodsche keuken. Handboek voor Israelitische vrouwen en meisjes. Rotterdam 1892. 96 p. Reprint: De Kaan 1999.

Lederer, Therese: Skutsch-Kochbuch für die rituell-jüdische, deutsche und österr. Küche, 552 Anweisungen, alle Arten Speisen, ohne Vorkenntnisse, vorzüglich: die Originalgerichte der israelit. Küche auf schmackhafte und wohlfeile Art nach den

Ritual-Gesetzen zu bereiten. 1. Aufl., Breslau, H. Skutsch Verlagsbuchhandlung, 1876. 245 S.

Vermutlich bis auf das Titelblatt identisch mit: Lederer, Therese: Koch-Buch für israelitische Frauen. Druck und Verlag von Max Dessauer, Budapest o.J. (1876).

Löv, (Julie): Die wirtschaftliche israelitische Köchin oder neues vollständiges Kochbuch für Israeliten. Ein unentbehrliches Handbuch für wirthliche Frauen und Töchter. Nach vieljährigen Erfahrungen herausgegeben. Pressburg: Philipp Korn, 1840. [4], 227, 13 S.

Löv, Julie: Die israelitische Köchin, oder neues vollständiges Kochbuch für Israeliten: Ein unentbehrliches Handbuch für wirthliche Frauen und Töchter. Herausgegeben von J. Löv. Zweite Auflage. Pressburg: Verlag P. Korn (auch zu beziehen durch Ed. Kummer, Leipzig) 1842. 1 Bl., 227 Seiten, 13 S. Register.

Digitalisat:

https://books.google.de/books?id=h59kAAAACAAJ&pg=PA188&dq=L%C3%B6v+K%C3%B6chin&hl=de&sa=X&redir_esc=y#v=onepage&q=L%C3%B6v%20K%C3%B6chin&f=false

Löv: Die wirtschaftliche israelitische Köchin, oder vollständiges Kochbuch für Israeliten. Prag: Hermann Wohl (1847 ?)

Stolz, Joseph: Kochbuch für Israeliten, oder praktische Anweisung, wie man nach den jüdischen Religionsgründen alle Gattungen der feinsten Speisen kauscher bereitet. 8°, Karlsruhe: C.F. Müllersche Buchhandlung 1815.

Vermutlich das älteste gedruckte jüdische Kochbuch in deutscher Sprache. Der Verfasser war kein Jude. Joseph Stolz war persönlicher Mundkoch des Großherzogs von Baden und verfasste mehrere Kochbücher.

Digitalisat: <http://dl.ub.uni-freiburg.de/diglit/stolz1815>

Stolz, Joseph: Kochbuch für Israeliten, oder praktische Anweisung, wie man nach den jüdischen Religionsgründen alle Gattungen der feinsten Speisen kauscher bereitet. 8°, Frankfurt a.M.: Hermann 1815

Streissler, Ida: Israelitische Küche. Leipzig: Verlag der Kunst und Wissenschaft A.O. Paul, 1904.; 16°. 124 S.

Wolf, Rebekka: Kochbuch für Israelitische Frauen, enthaltend: Alle die verschiedenen Koch- und Backarten der Gegenden, wo Verfasserin immer eine Reihe von Jahren gelebt hat, verbunden mit einer genauen Anweisung zur Einrichtung und Führung einer religiös-jüdischen Haushaltung von Rebekka Wolf, geb. Heinemann, in Berlin. 8°, Bureau für Literatur und Kunst 1851, IV, 148 S.

Wolf, Rebekka: Kochbuch für Israelitische Frauen ... 2., durch einen Anhang vermehrte Auflage. Berlin: Adolf 1856, V, 164 S.

Wolf, Rebekka: Kochbuch für Israelitische Frauen ... 2., durch einen Anhang vermehrte Auflage. Berlin: Adolf 1857, V, 164 S.

- Wolf, Rebekka: Kochbuch für Israelitische Frauen, enthaltend die verschiedensten Koch- und Backarten mit einer vollständigen Speisekarte, so wie einer genauen Anweisung zur Einrichtung und Führung einer religiös-jüdischen Haushaltung von Rebekka Wolf, geb. Heinemann, in Berlin. 3. sehr vermehrte Auflage. 16°, Berlin: W. Adolf & Comp. 1859 XXI, 212 S.
- Wolf, Rebekka: Kochbuch für Israelitische Frauen enthaltend die verschiedensten Koch- und Backarten mit einer vollständigen Speisekarte und einer Hausapotheke sowie einer genauen Anweisung zur Einrichtung und Führung einer religiös-jüdischen Haushaltung von Rebekka Wolf, geb. Heinemann, in Berlin. 4., sehr vermehrte Auflage., Berlin: Adolf Cohn 1865, XXII, 246 S
- Wolf, Rebekka: Kochbuch für Israelitische Frauen ... 5., sehr vermehrte und verbesserte Auflage. Berlin: Adolf Cohn 1871, XXIV, 254 S., 1 Bl.
- Wolf, Rebekka: Kochbuch für Israelitische Frauen enthaltend die verschiedensten Koch- u. Backarten mit einer ... genauen Anweisung zur Einrichtung u. Führung einen religiös-jüdischen Haushaltung. 6. Aufl. Berlin: Cohn 1875 8°. XXIV, 256 S.
- Wolf, Rebekka: Kochbuch für Israelitische Frauen, enthaltend die verschiedensten Koch- und Backarten mit einer vollständigen Speisekarte und einer Hausapotheke sowie einer genauen Anweisung zur Einrichtung und Führung einer religiös-jüdischen Haushaltung. 7. sehr verm. u. verbess. Aufl. Berlin: Cohn 1880. 8°, XXIV, 270 S.
Von dieser Ausgabe erschien auch eine niederländische Übersetzung, Almelo 1881.
- Wolf, Rebekka: Kochbuch für Israelitische Frauen, enthaltend die verschiedensten Koch- und Backarten mit einer vollständigen Speisekarte und einer Hausapotheke sowie einer genauen Anweisung zur Einrichtung und Führung einer religiös-jüdischen Haushaltung. 8. Aufl. Berlin: Cohn 1884. 8°, XXIV, 280 S.
- Wolf, Rebekka: Kochbuch für Israelitische Frauen, enthaltend die verschiedensten Koch- und Backarten mit einer vollständigen Speisekarte und einer Hausapotheke sowie einer genauen Anweisung zur Einrichtung und Führung einer religiös-jüdischen Haushaltung. 9. verbesserte Auflage., Frankfurt a. M.: Kauffmann 1888, XXIV, 283 S.
- Wolf, Rebekka: Kochbuch für Israelitische Frauen, enthaltend die verschiedensten Koch- und Backarten mit einer vollständigen Speisekarte sowie einer genauen Anweisung zur Einrichtung und Führung einer religiös-jüdischen Haushaltung. 10. sehr verm. u. verbess. Aufl. Frankfurt a.M.: J. Kauffmann 1891. 8°, XXVI, 289 S.
- Wolf, Rebekka: Kochbuch für Israelitische Frauen, enthaltend die verschiedensten Koch- und Backarten mit einer vollständigen Speisekarte sowie einer genauen Anweisung zur Einrichtung und Führung einer religiös-jüdischen Haushaltung. 11., sehr vermehrte und verbesserte Auflage., Frankfurt a. M.: J. Kauffmann 1896, XVII, 296 S., 6 Bl.
Digitalisat: <http://www.pub-books.net/epub/kochbuch-f-r-israelitische-frauen>
- Wolf, Rebekka: Kochbuch für Israelitische Frauen, enthaltend die verschiedensten Koch- und Backarten mit einer vollständigen Speisekarte sowie einer genauen Anweisung zur Einrichtung und Führung einer religiös-jüdischen Haushaltung. 12. vermehrte und verbesserte Auflage, Frankfurt a. M.: J. Kauffmann 1901. XVII, 291 S.

Wolf, Rebekka: Kochbuch für Israelitische Frauen, enthaltend die verschiedensten Koch- und Backarten mit einer vollständigen Speisekarte sowie einer genauen Anweisung zur Einrichtung und Führung einer religiös-jüdischen Haushaltung. 13. vermehrte und verbesserte Auflage, Frankfurt a. M.: J. Kauffmann 1912, XIX, 1 Bl., 240 S

Wolf, Rebekka: Kochbuch für Israelitische Frauen enthaltend die verschiedenen Koch- und Backarten mit einer vollständigen Speisekarte und einer Hausapotheke sowie einer genauen Anweisung zur Einrichtung und Führung einer religiös-jüdischen Haushaltung. Frankfurt a. Main: J. Kauffmann 1933.

Wolf, Rebekka: Kochbuch für Israelitische Frauen enthaltend die verschiedenen Koch- und Backarten mit einer vollständigen Speisekarte und einer Hausapotheke sowie einer genauen Anweisung zur Einrichtung und Führung einer religiös-jüdischen Haushaltung. 14. vermehrte und verbesserte Aufl., Frankfurt a. Main: J. Kauffmann 1935, 8°. XIX, 240 S.

Reprint Buttenhausen 1995, hrsg. vom Wilhelm-Zimmermann-Geschichtsverein mit einem Vorwort von Günter Randecker aus Anlaß des 60. Geburtstages von Inge Klara Löwenthal (1935-1942 KZ). Das 1942 im KZ ermordete Kind gehörte zu den jüdischen Mitbewohnern des Dorfes (heute Stadtteil von Münsingen auf der Alb), das dann von den Nazis "judenfrei" gemacht wurde.

Wolf, Rebekka: Vollständige Speisekarte für das ganze Jahr sowohl für Hausmannskost als für die feinere Küche. Mit genauester Beachtung der Jahreszeiten und Berücksichtigung der Sabbathe, Feier- und Festtage wie sämtlicher Vorabende derselben., Berlin: Adolf Cohn 1860, 2 Bl., 42 S.

Wolff, Flora: Koch- und Wirthschaftsbuch für jüdische Hausfrauen. Unter Mitwirkung hervorragender Fachautoritäten herausgegeben. Nebst Anhang Gesundheits-Lexikon von Lion Wolff. Berlin: Cronbach 1889 (andere Angabe 1888) 8° 376 S.
Die Autorin führte später zusammen mit Henny van Cleef in Hannover das Pensionat Wolff.

ohne Angabe des Verfassers:

Erprobte Kochrezepte. Juedischer Frauenbund in Brüx [Böhmen], Brüx: Selbstverlag, Druck bei "Grafia" Brüx, um 1920

Kochbuch für die Jüdische Küche. Bearbeitet vom Israelitischen Frauenverein Düsseldorf, der Jüdischen Haushaltungsschule Frankfurt am Main und der Jüdischen Kochschule Berlin. Düsseldorf: Jonas & Münster 1926, 8°, XXX, 281 S.

Neudruck eines Teils davon unter dem Titel: Das kleine jüdische Kochbuch. Suppen, Fische, Fleisch, Nationale Gerichte, Pessach Gerichte. 200 und mehr Rezepte. Sinai Verlag / Dornia Verlag., o.O., o. J. (ISBN 3-929895-04-8)

Kochbuch für den jüdischen Haushalt und Großbetrieb. Ausgabe B. Speisenfolge für die Gemeinschaftsküche. Ratschläge für Diätküche. Hinweise für Palästina. Herausgegeben vom Jüdischen Frauenbund. Verlag: Berlin: Philo-Verlag (o.J., Ende 1920er Jahre ?)

Kochbuch für den jüdischen Haushalt und Großbetrieb. Ausgabe B. Speisenfolge für die Gemeinschaftsküche. Ratschläge für Diätküche. Hinweise für Palästina. Herausgegeben vom Jüdischen Frauenbund. Verlag: Berlin: Philo-Verlag (o.J., 1935 ?) 8° 143 S.

Herausgeberin Ottilie Schoenewald (1883–1961), Bochum?

Kochbuch für den jüdischen Haushalt und Großbetrieb². Ausgabe B. Speisenfolge für die Gemeinschaftsküche. Ratschläge für Diätküche. Hinweise für Palästina. Herausgegeben vom Jüdischen Frauenbund. Verlag: Berlin, Amsterdam: Philo Jüdischer Buchverlag und Buchvertrieb o.J. (1937). 8°, 151 SS.

Umschlagtitel: „Kochbuch für die Jüdische Küche“

Ständig erweiterte Sammlungen von Digitalisaten mit jüdischen Kochbüchern:

- <https://archive.org/details/lbibrarybooks>
- <http://www.kochbuchsammler.de/index.htm>
- <https://de.wikisource.org/wiki/Kochb%C3%BCcher>

Allgemeine Kochbücher mit jüdischen Rezepten oder einem Kapitel über jüdische Küche:

Bertha Heyden: Neues Kochbuch oder gründliche Anweisung einfache und feine Speisen mit möglichster Sparsamkeit zuzubereiten, ... 17. Aufl. Reutlingen: Enßlin und Laiblin o.J. (ca. 1890) 8°, XXIII, 427 S. (S. 1 bei der Zählung unberücksichtigt)

Darin S. 391-409: Anhang enthaltend die beliebtesten jüdischen Gerichte, für deren eigenthümlich pikanten Reiz auch die Zungen vieler christlicher Gourmands eine große Vorliebe empfinden.

Lt. Vorwort erschien die erste Auflage 1880 und die 16. Auflage 1887.

Henriette Davidis Praktisches Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche. Vollständig neu bearbeitet und erweitert von Rudolf Zäch, Küchenmeister. Reutlingen: Enßlin & Laiblin o.J. (verschiedene Auflagen 1908-1927)

Darin S. 909 f.

identisch mit: Rudolf Zäch: Die neuzeitliche Küche. Konstanz: Ehlers o.J. (ab 1930) (auch mit anderen Verlags- und Ortsangaben ab 1910) S.909 f. Spätere Auflagen enthielten diese Abteilung nicht mehr.

Hohenstein, Dorothea: Augusta Kochbuch oder gründliche Anweisung, einfache und feine Speisen zuzubereiten, ... Berlin: Globus Verlag o.J. (um 1920). 8°, 432 S.

Stöckel (Stöckl), Elisabeth: Österreichisch-ungarisches Universal-Kochbuch und bürgerliche Küche; im Anschluß Speisen und Getränke für Kranke sowie die israelitische Küche. 24. Auflage, Wien: Gebrüder Rubinstein Verlag o.J. (um 1900), 672, 24 S.
Digitalisat: <http://digital.slub-dresden.de/werkansicht/dlf/12663/1/>

² Abb. unter http://lootedculturalassets.de/index.php/Detail/Object/Show/object_id/225171

Kochbuch für Israeliten

oder praktische Anweisung, wie man nach den jüdischen Religionsgrundsätzen alle Gattungen der feinsten Speisen kauscher bereitet. Von Joseph Stolz, Großherzogl. Badischem Mundkoch. Dieses Kochbuch wird einem tiefgefühlten Bedürfnis abhelfen; und da es überdies so eingerichtet ist, daß es auch von Christen gebraucht werden kann, so darf man hoffen, daß es keinen Koch und keine Köchin in ihrer Erwartung unbefriedigt lassen werde. In Leipzig zu haben beym Buchhändler Seeger in Auerbachs Hofe. Preis, 1 thlr: 4 gr.

Aus: Leipziger Zeitung vom 17. Sept. 1817, S. 2030

In der Stahl'schen Verlagsbuchhandlung in Regensburg ist erschienen:

Israelitisches
 **Kochbuch** 

Zubereitung aller Arten Speisen nach den

Ritualgesetzen

Originalberichte der israelitischen Küche

von

Sarah Cohn

geb. Uhlfelder.

Auf Grund 20jähriger Erfahrungen gesammelt.

Mit Illustrationen.

Elegant gebunden Preis Thl. 2.—

**Die erste Auflage (3000 Exemplare)
 war innerhalb 6 Wochen vergriffen.**

Werbeanzeige für das Kochbuch von Sarah Cohn aus:
 M. Aabel's Neues illustriertes bewährtes Kochbuch . 30. Tausend, Regensburg o.J. (1890).
 im Anzeigenanhang. an „Vollständige Kartoffelküche“

Ergänzende Literatur

Abusch-Magder, Ruth: Jüdische Kochbücher als Medien der Verbürgerlichung. In: Deutsch-jüdische Geschichte als Geschlechtergeschichte. Studien zum 19. und 20. Jahrhundert. Hrsg. von Kirsten Heinsohn und Stefanie Schüler-Springorum. Göttingen 2006, S. 159 ff.

Cohen, Elizabeth Wolf: Jüdische Küche. Köln Könenmann 2000

Falk, Annie: Aufgeklärte Frauen – Koschere Küche? In: Elke-Vera Kotowski (Hrsg.): Salondamen und Frauenzimmer: Selbstemanzipation deutsch-jüdischer Frauen in zwei Jahrhunderten. Berlin: De Gruyter Mouton 2016 S. 1-9.

Digitalisat (Auszüge):

https://books.google.de/books?id=c4qICwAAQBAJ&pg=PA6&lpg=PA6&dq=Hertz+Kochbuch+1890&source=bl&ots=ewkB2YPAfq&sig=HnJR8ztVNk4PS_kDXRhXtTaBhQA&hl=de&sa=X&ved=0ahUKEwin-t7T2aLPAhUB1hQKHWebCUcQ6AEIIjAB#v=onepage&q=Hertz%20Kochbuch%201890&f=false

Henriette Davidis Praktisches Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche. Vollständig neu bearbeitet und erweitert von Rudolf Zäch, Küchenmeister. Reutlingen: Enßlin & Laiblin o.J. (verschiedene Auflagen 1908-1927)

Jacob, Werner u.a.: Ich trage die Nummer 104 953. = Jüdisches Leben im Kreis Olpe Bd. 1. Olpe: Kreisheimatbund 1997

Kanfer, Violet Leonard: Jewish Cookery in: Woman's Day Encyclopaedia of Cookery. 6th printing. New York: Fawcett Publications 1966. P. 986 f.

Krauß, S.: Aus der jüdischen Küche. (weitere bibliographische Angaben waren nicht zu ermitteln)

Landmann, Salcia: Die Koschere Küche. München: Wilhelm Heyne 1976

Methler, Eckehard und Walter: Von Henriette Davidis bis Erna Horn – Bibliographie und Sammlungskatalog hauswirtschaftlicher Literatur / Kochbücher des 19. und 20. Jahrhunderts – mit Anmerkungen zur Frauenfrage. Wetter 2001

Simon, Deborah und Hermann: Jüdische Familienrezepte. Ein Kochbuch. = Jüdische Miniaturen Bd. 70. Berlin: Hentrich & Hentrich / Centrum Judaicum 1. Aufl. 2008, 2. Aufl. 2010.

Woman's Day Encyclopaedia of Cookery. 6th printing. New York 1966. Stichwort „Jewish Cookery“, p. 986 f.

Zäch, Rudolf: Die neuzeitliche Küche. Konstanz: Carl Ehlers o.J. (ab 1930) Spätere Auflagen enthielten die Abteilung „Israelitische Küche“ nicht mehr.