

# Hilgensee-Rezepte

*Dem Andenken*

*an meine Urgroßtante Lotte S., geborene von Schw-W., gewidmet,*

*deren Hilgenseer Butterkekse genauso vortrefflich*

*mundeten wie die dazugehörigen Geschichten...*

Im Folgenden werden die Hilgensee-Rezepte wiedergegeben, wie Urgroßtante Lotte sie ihrer Familie überliefert hat. Sie entstammen größtenteils einem beliebten Kochbuch der damaligen Zeit, dem ›Praktischen Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche‹ von Davidis-Holle. Manche Rezepte haben im Laufe eines Jahrhunderts einige Anpassungen durch Großmütter, Mütter und Tanten erfahren, andere wiederum sind sozusagen im Originalzustand verblieben. Dabei gilt: Je ungenauer die Angaben, desto älter das Rezept! Die Rezepturen für den Magenbalsam, den Tee »Ad longam vitam« sowie für das Eau de Sérail sind einem Buch entnommen, welches Lotte bis zu ihrem Tod besonders hoch in Ehren gehalten hat, nämlich dem ›Neuen Pharmaceutischen Manual‹ von Eugen Dieterich aus dem Jahr 1891.

Diese Anleitungen sind mehr als Kuriositäten gedacht denn als ernstzunehmende Rezepte, was auch unschwer an den Mengenangaben ersichtlich ist, die mehr auf eine kleine Destillerie oder große Apotheke zugeschnitten sind als auf einen Privathaushalt. Ich habe sie jedenfalls nicht ausprobiert, und ich denke, die Leser sind gut beraten, wenn sie insofern meinem Beispiel folgen!

R.P.

## **Arme Ritter im Oktober**

*Während des Mittagessens lauschte Anne nur mit halbem Ohr dem Tischgespräch, welches sich hauptsächlich mit der Frage befasste, ob man zu den zum Dessert gereichten Armen Rittern*

*besser Rotwein- oder Weißweinsauce serviere. Ihre Gedanken beschäftigten sich mit zwei Rätseln, von denen ein jedes unlösbar schien: Wie konnte es angehen, dass sie so schnell zurück zum Speisesaal gelangt waren, und wer, um alles in der Welt, war der Ritter der Münzen?*

### *Arme Ritter*

Für 12 Portionen nimmt man 12 dicke oder 24 dünne, gern altbackene Weißbrotscheiben, die in der erforderlichen Menge Milch eingeweicht, aber auf keinen Fall aufgeweicht werden! Derweil verschlägt man 6 Eier und wendet die Scheiben darin, bis die Eier gut eingezogen sind. Dann werden die Scheiben in heißer Butter, unter die etwas Schmalz gemischt werden sollte, dunkelgelb gebraten. Hat man kein geeignetes Weißbrot zur Hand, darf auch Zwieback genommen werden.

Bei Adele von Puttfuhs wurden die eingeweichten Weißbrotscheiben mit einer Mischung aus geriebenen Mandeln, Eiern, saurer Sahne und Zucker bestrichen und dann, wie angegeben, ausgebacken.

### *Rote Weinsauce*

Man lasse  $\frac{1}{2}$  l roten Wein, 125 g Zucker, etwas Zimt und Zitronenschale sowie 2 Esslöffel Himbeer- oder Johannisbeergelee zugedeckt bis zum Kochen kommen, rühre in der Zwischenzeit etwas Kartoffelmehl mit kaltem Wasser an und gebe davon soviel zum Wein, dass die Sauce etwas gebunden wird. Abkühlen lassen. Nicht vergessen: Zitronenschale entfernen!

### *Weißer Weinsauce*

1 gehäufte Teelöffel Mehl wird mit 4 Eidottern und  $\frac{1}{2}$  l weißem Wein glatt gerührt. Dann werden 3 gehäufte Esslöffel Zucker, Zimt und Zitronenschale untergerührt und das Ganze unter ständigem Rühren bis kurz vor Kochen gebracht. Sodann wird die Sauce in ein Porzellan- oder Glasgefäß gegossen, noch einmal kräftig durchgerührt, damit sie nicht gerinnt, und in eine Sauciere gefüllt. Abkühlen lassen.

Zitronenschale: siehe oben!

### *Minze-Sauce (der Vollständigkeit halber...)*

1 Esslöffel Zucker wird in 2 Esslöffeln kochendheißem Wasser aufgelöst. Die Blätter von 3 Stängeln Pfefferminze werden so fein wie möglich gehackt und in die Zuckerlösung gegeben. Abschließend kommt noch 1 Esslöffel guter, weißer Essig hinzu. Kalt servieren!

*(Dieses Rezept ist eigentlich zu Lammfleisch gedacht, wo nur ein Löffelchen von der Minzesauce genommen wird – daher die geringe Menge.)*

## Zur Stärkung der Konstitution

»Ich glaube, das liegt an der Katze, dass sie sich dermaßen zurückzieht«, sagte Gertrud, die sich an einem trüben Nachmittag auf ein Tässchen Tee der Mischung »Ad longam vitam« bei Alwine eingefunden hatte. »Was meinst du, Alwinchen?«

Alwine setzte ihre Tasse ab und richtete sich in ihrem mit dunklem Leder bezogenen Ohrensessel auf. »Nein, das glaube ich nicht«, sagte sie entschieden. »Ich fürchte, das, was du ›zurückgezogen‹ nennst, hat etwas mit uns beiden zu tun!«

»Mit uns beiden?«, fragte Gertrud entgeistert. »Wie meinst du das? Wir haben ihr doch überhaupt nichts getan!«

»Aber Gertrud«, sagte Alwine, »denk doch mal nach. Du hast unsere harmlose Änne dazu verleitet, Elsbeth diesen Streich mit dem Wasser und dem ominösen Brief zu spielen, und einige Stunden später wird Elsbeth tot aufgefunden. Was soll die arme Änne denn denken?«

Tee »Ad longam vitam«

Der Tee »für ein langes Leben« besteht aus einer Mischung von

50,0 Aloe

5,0 Rhabarber

5,0 Enzianwurzel

5,0 Zittwerwurzel

5,0 Galgantwurzel

5,0 Myrrhe

5,0 Safran

10,0 Lärchenschwamm

10,0 Theriak

Der Tee wird als Kräutertee zubereitet und kann, je nach gewünschter Stärke, bis zu 10 Minuten ziehen.

»Mein Großvater kreierte den seinerzeit sehr bekannten ›Von Rohdaschen Magenbalsam‹ sowie einen vor allem bei den Damen beliebten Pomeranzenlikör. Mein Vater und mein Onkel führten die Destillerie weiter, und ich schaute ihnen häufig bei der Arbeit zu. Natürlich war nicht daran zu denken, dass ich in den Familienbetrieb eintrat, das taten vielmehr mein ältester Bruder und ein Cousin – allerdings waren die mehr dem Genuss als der Produktion ihrer Erzeugnisse zugetan, so dass es mit der Rohdaschen Destillerie nur allzu bald bergab ging ...«

*Von Rohdascher Magenbalsam*

Es wird vermischt:

5 Tropfen ätherisches Bittermandelöl

5 “ Kalmusöl

5 “ Macisöl

5 “ Krauseminzöl

5 “ Schafgarbenöl

5 “ franz. Wermutöl

2 “ Angelikawurzelöl

50,0 versüßter Salpetergeist

50,0 Enziantinktur

4,5 l Kornspirit (9 %)

300,0 Wacholdermus

Darauf wird eine kochendheiße Lösung von

3000,0 Zucker und 4000,0 Wasser gegeben. Dann werden hinzugesetzt:

50,0 geschnittene Melissenblätter

25,0 Galgantwurzel-Pulver

25,0 Ingwer-Pulver

25,0 Süßholz-Pulver

20,0 Bitterklee-Extrakt

10,0 Gerbsäure

Der Magenbalsam wird 24 Stunden in einem bedeckten Gefäß stehen gelassen, sodann filtriert und je nach Geschmack gelb-braun oder gelb-grün gefärbt.

*Helene von Lindeck, welche den zügigen Assessor gern bei Laune halten wollte, hatte im Kapitelsaal ein Szenarium aufbauen lassen, von dem sie meinte, dass es einer amtlichen Vernehmung dienlich sei: ein eigens herbeigeschaffter, mit einer grünen Filzdecke belegter schwerer Tisch (welcher den Mädchen normalerweise zum Bügeln diente), ein respektabler Armsessel für die Amtsperson, Tinte, Federn, Löschpapier und ein ansehnlicher Stapel Büttenpapier. Vervollständigt wurde das Ganze durch eine Karaffe Wasser nebst Gläsern und, etwas verschämt am Rande des Tisches, ein Schälchen mit Hilgenseer Butterkeksen – es durfte ja keinesfalls nach Bestechung aussehen.*

### *Die guten Hilgenseer Butterkekse*

500 g Mehl, 300 g Butter, 300 g Zucker, 2 Eier, etwas (abgeriebene) Zitronenschale und Kardamom werden zu einem Teil verarbeitet, der einige Stunden kalt gestellt wird. Dann wird der Teig zu Kringeln geformt, die auf einem bemehlten Backblech dunkelgelb gebacken werden.

### **Ein Pudding für den Propst**

*Das Dessert bestand heute zu Ehren von Propst von Bellmann, der aus Hannover stammte, aus Welfenpudding mit Eierschaumsoße und eingemachten Hagebutten, eine Aufmerksamkeit, für die er sich bei Helene von Lindeck wortreich bedankte. »Meine Gattin hält leider nicht viel von süßen Nachspeisen«, sagte er entschuldigend und verhalf sich zu einer zweiten Portion Pudding, was jeder, der Paula von Bellmanns schlanke Taille kannte, nur allzu gern glaubte – allen voran Helene von Lindeck, deren füllige Mitte verriet, dass sie bezüglich Süßspeisen eine gänzlich andere Ansicht vertrat als die Frau Pröpstin, und das vermutlich seit den gemeinsamen Pensionatstagen.*

### *Welfenpudding*

$\frac{3}{4}$  l Milch werden mit 250 g Zucker aufgekocht und warm gestellt, während man etwas Vanille und Zitronenschale darin ziehen lässt. Beides wird dann entfernt, eine Prise Salz hineingegeben sowie in 100 g Milch eingeweichte Gelatine. Danach wird das Ganze nochmals erwärmt, bis die Gelatine aufgelöst ist; es sollte allerdings nicht kochen.

Der Topf wird vom Herd genommen, und der Schnee von 10 geschlagenen Eiweiß wird darunter gezogen. Dann füllt man den Pudding in eine mit Milch ausgespülte Form und lässt ihn erkalten.

Für die Sauce, mit der er nach dem Stürzen übergossen wird, verschlägt man die 10 Eidotter mit  $\frac{1}{2}$  l Weißwein, 20 g Maismehl und 10 Löffeln Zuckersirup, und bringt das Ganze unter Rühren zum Kochen. Dann nimmt man die Sauce vom Herd, zieht noch den Schnee von zwei Eiweiß darunter und lässt sie abkühlen.

Es macht sich besonders hübsch, wenn der Pudding mit eingemachten Hagebutten garniert wird.

*(Die Farben des hannoverschen Fürstenhauses der Welfen waren Gelb und Weiß, und da dies auch die Farben von Sauce und Pudding sind, ist die Nachspeise zu ihrem patriotischen Namen gekommen. R.P.)*

## **Mittagessen am Totensonntag**

*Es versteht sich von selbst, dass an einem derartigen Tag nicht so geschmaust werden konnte wie bei einem kirchlichen Freudenfest, und so war die mittägliche Tafel etwas kärglicher als sonst bestellt – es gab lediglich Kartoffelsuppe (allerdings nach einem Rezept aus der kaiserlichen Küche), Austernpastetchen, Filet Rossini und Apfelpfannkuchen. Die Damen, durch den Vergleich mit den biblischen Jungfrauen recht beschwingt, unterhielten sich angeregt und speisten mit bestem Appetit.*

### *Kaiserliche Kartoffelsuppe*

Kleingeschnittenes Suppengemüse, eine halbe Tasse Spargelstücke, ein paar geschnittene Champignons, sechs Blumenkohlröschen sowie 500 g rohe Kartoffelwürfel werden in ausreichend Butter angeschwitzt. Dann wird das Gemüse mit 2 l kochendem Wasser aufgefüllt, mit Fleischextrakt gewürzt und eine gute Stunde unter zeitweiligem Umrühren aufgekocht.

Die Suppe wird vor dem Servieren mit etwas Cayenne abgeschmeckt und über jeweils eine geröstete Weißbrotscheibe in die Teller gefüllt.

### *Austernpastetchen*

Für die Austernpastetchen wird ein großes Stück frische Butter zu Sahne gerührt. Hinzu kommen 2 – 3 Eidotter, etwas Zitronensaft, Muskatblüte und Salz, etwas von dem Wasser der Austern (pro Person 3 – 4 Austern), fein gehackte Champignons, Kapern, etwas gestoßener Zwieback und fein gehackter Kalbsbraten mit etwas Bratensauce. Zum Schluss wird die Hälfte des zu Schaum geschlagenen Eiweiß darunter gerührt.

Diese Füllung wird in kleine Blätterteig-Pastetchen ohne Deckel gefüllt (Etwas Platz für die Austern lassen!) und etwa eine Viertelstunde bei Mittelhitze gebacken. Dann gibt man in jedes Pastetchen 3 – 4 Austern, die man zuvor mit verrührtem Eidotter und Zitronensaft bestrichen hat. Man kann die Austern auch noch mit etwas fein gestoßenem Zwieback bestreuen.

Die Pastetchen werden nochmals für 5 Minuten in den warmen Ofen gestellt, damit die Austern gar, aber auf keinen Fall hart werden.

### *Filet Rossini*

Ein Stück Rinderfilet wird in Scheiben geschnitten, welche gesalzen, gepfeffert und in verschlagenem Ei und Semmelbröseln gewendet werden. Die panierten Scheiben werden in heißer Butter gar gebraten.

Gleichzeitig wird eine Gänseleber (oder im Sommer eine halbe Kalbsleber) in die entsprechende Anzahl Scheiben geschnitten und wie das Filet paniert und gebraten. Die Scheiben von Filet und Leber werden dann abwechselnd stufenförmig angerichtet und mit einer Sauce übergossen, die man aus dem Bratenfond, etwas saurer Sahne und einem Glas Madeira-Wein angerührt hat. Wenn die Sauce nicht dick genug ist, ist sie mit etwas Kartoffelmehl zu binden.

### *Apfelpfannkuchen*

Große Äpfel werden – natürlich ohne Kerngehäuse – in fingerdicke Scheiben geschnitten. Dann lässt man sie in etwas Arrak und Zucker ziehen, während man den Teig zubereitet.

1/10 l Milch, 100 g Mehl, 4 Eidotter und nach Geschmack etwas Zimt werden schaumig gerührt. Danach wird der steif geschlagene Eierschaum darunter gezogen.

Die Apfelscheiben werden in dem Teig gewendet und dann in heißer Butter von beiden Seiten goldgelb gebacken.

## **Adventspunsch**

*»Was für ein Nachmittag«, sagte Gertrud und spülte ihren Spekulatius mit einem ordentlichen Schluck Punsch hinunter, von welchem die umsichtige Alwine ein Töpfchen für sie drei beiseitegeschafft hatte. »Aber außer einem mittelmäßigen Singspiel hat er uns immerhin die Erkenntnis beschert, dass die maßgeblichen Behörden genauso im Dunkeln tappen wie wir. Ich frage mich nur, warum sie den armen Winther so ausgequetscht haben?«*

### *Adventspunsch*

6 Flaschen leichter Rheinwein werden mit 80 – 100 gr Zucker pro Flasche erhitzt, ohne zu kochen. Dann wird ½ bis ¾ Flasche Arrak oder am besten echter Jamaika-Rum hinzu gegeben und das Ganze nochmals erhitzt.

## **Kaffeestunde bei Pfarrer Engelke**

*Hildchen geleitete das Fräulein zum besten Platz am Kaffeetisch (mit dem Rücken zum Kachelofen), eilte dann in die Küche, um mit einem großen Tablett, darauf zwei Torten und frisch geschlagene Sahne, wieder zu erscheinen, während der Pfarrer eine bauchige Kaffeekanne mit gesprungener Tülle vom Ofen nahm, wo sie warm gestanden hatte.*

*»Die hier ist mit Apfel, und die mit Zwetschge«, wurde Änne sodann bezüglich der Torten aufgeklärt. »Alles aus unserem Garten! Am besten probieren Sie von jeder ein Stück und halten sich danach an diejenige, die Ihnen am meisten zusagt. Sie nehmen doch sicherlich etwas Schlagsahne in den Kaffee, Fräulein von Schalck?« Das war der Auftakt zu einer außerordentlich umfänglichen Kaffeestunde, welche Änne detaillierte Einsichten in die Engelkeschen Familienverhältnisse verschaffte, bis sie alle vier Töchter, Schwiegersöhne und die fünfzehn Enkelkinder beim Namen kannte.*

### *Gedeckte Obsttorte*

250 g Butter wird mit einer Tasse Zucker verrührt. Dann werden nacheinander unter Rühren 2 Eier, 300 g Mehl, 100 g Kartoffelmehl sowie ein Tütchen Backpulver dazu gegeben und zu einem glatten Teig verarbeitet.

2/3 des Teiges werden in eine nicht zu große runde, gefettete Backform gefüllt (am besten eine Springform). Darauf legt man 2 Pfund in Scheiben geschnittene Äpfel, die man nach Geschmack mit mehr oder weniger Vanille, Zimt und gewaschenen Rosinen bestreuen kann. Der restliche Teig wird darüber gegeben, mit Butterflöckchen besetzt und mit reichlich Zucker bestreut.

Der Kuchen wird etwa eine  $\frac{3}{4}$  Stunde bei mittlerer Hitze gebacken.

Wenn man anstatt der Äpfel Pflaumen verwenden möchte, werden diese halbiert, entsteint und dicht an dicht auf den Teig gelegt.

*»Nehmen Sie doch ein Nusshörnchen, liebes Fräulein von Schalck«, forderte die Pastorin sie auf.*

*Änne nahm gehorsam ein Nusshörnchen, darauf einen großen Schluck Glühwein, und dann holte sie tief Luft. »Wenn ich schon einmal hier bin, Herr Pfarrer, dann könnten wir doch vielleicht gleich einen Anfang machen ... Ich hätte da nämlich eine kleine Frage ... Ich habe bereits in Erfahrung bringen können, dass ›Hilgensee‹ gewissermaßen so viel bedeutet wie ›Heiliger See‹ – zweifelsohne sehr passend für unser Stift. Was ich allerdings nicht verstehe, ist diese Geschichte, die ich gerade erwähnt habe. Warum soll ausgerechnet ein heiliger See einen Zugang zur Hölle haben? Ist das nicht sehr widersprüchlich?« Zugegeben, das hörte sich ziemlich weit hergeholt an, aber etwas Besseres war ihr nicht eingefallen, um die Sprache auf das zu bringen, was die Hl. Richeldis unter einem verfluchten Ort mit unglaublichen Gräueln verstanden hatte, denn sie konnte ja schlecht das Brevier aus der Geheimkammer anführen ...*

### *Nusshörnchen*

250 g Butter werden mit 125 g Zucker schaumig gerührt. 125 g geriebene Haselnüsse, 250 g Mehl, 2 Eier und etwas geriebene Zitronenschale werden nach und nach hinzugefügt. Man rollt den Teig aus und formt halbmondförmige, nicht zu kleine Plätzchen. Diese werden mit steif geschlagenem Eiweiß dünn bestrichen, mit geriebenen oder auch gehackten Haselnüssen und sodann mit reichlich Zucker bestreut.

Die Nusshörnchen werden auf bemehltem Backblech bei mittlerer Hitze goldgelb gebacken.



### *Glühwein à la Hildchen Engelke*

Zu 3 Flaschen Rotwein werden 25 g in Stücke gebrochener Zimt, 6 Nelken und etwas abgeriebene Zitronenschale gegeben. Dann wird der Glühwein mit flüssigem Honig abgeschmeckt. Das Ganze wird zugedeckt erhitzt, darf aber nicht kochen.

### **Etwas für die verwöhnte Nase**

*Alwine warf einen Blick auf die Gestürzte. Fräulein von Mehrkorn gab einen recht ungewöhnlichen Anblick ab. Sie hatte den Kopf voller farbenfroher wattierter Papilloten, auf welche sie jede einzelne Strähne ihres ondulierten Haares gewickelt hatte, so dass sie sich ein wenig ausnahm wie eine jener Ananasfrüchte, die man mit bunten Obsthäppchen auf Spickspießchen garniert hat, was in der augenblicklichen Situation reichlich deplatziert wirkte. Alwine kniete gleichfalls nieder und legte behutsam das Ohr gegen die berüschte und nach »Eau de Sérail« duftende Brust der Verunglückten, woraufhin sie zarte, aber gleichmäßige Herzschläge vernehmen konnte. »Sie lebt! Es ist nur eine Ohnmacht«, raunte sie der Priorin zu.*

### *Eau de Sérail*

5,0 Bergamotte-Öl

2,0 Rosenöl

1,0 Orangenblütenöl

5 Tropfen Rosenholzöl

5 “ Linaloe-Öl

1 “ Veilchenwurzelöl

1 “ Ceylonzimt-Öl

0,03 Moschus

0,01 Zibeth

0,05 Cumarin

0,2 Vanillin

0,05 Heliotropin

50,0 Esprit triple de Jasmin

5,0 Essig-Äther

5,0 versüßter Salpetergeist

10,0 Arac

30,0 destilliertes Wasser

Vermischen und nach acht Tagen filtrieren!

## **Tante Mielchens Reste-Verwertung**

*Auch Tante Mielchen hing jetzt ihren Gedanken nach. Was in aller Welt mag Trudchen an diesen beiden nur finden, dachte sie und verkniff sich mit Mühe ein Kopfschütteln. Nun, wer ging heutzutage schon in ein Stift – bestimmt nicht diejenigen, die vor Witz und Schönheit nur so sprühten! Das arme Trudchen ist womöglich nur deshalb so schweigsam, weil sie in dieser verschrobenen Gesellschaft kreuzunglücklich ist, überlegte sie. Ich glaube wirklich, es ist höchste Zeit, dass ich dem Stift mal wieder einen Besuch abstatte, um mir von den Zuständen dort ein Bild zu machen. Haben die nicht in Kürze ihr Gründungsfest oder so etwas Ähnliches? Ich werde gleich diese verwirrte Vikarin danach fragen, das müsste sie doch jedenfalls wissen! »Ähm, Fräulein von Hohenhagen – begeht man in Hilgensee nicht in Kürze das Stiftsfest?«  
Doch Fräulein von Hohenhagen fixierte weiterhin die Tischdecke und gab keinen Laut von sich. Erst als Alma kurz darauf die Glasschälchen mit dem Nachtschiff auf den Tisch stellte, schien sie aus ihrer Trance zu erwachen. »Rosenschaum«, murmelte sie, »das habe ich mir gedacht.«*

### *Rosenschaum*

15 g rote Gelatine werden in  $\frac{1}{4}$  l Weißwein aufgelöst und dann mit  $\frac{1}{4}$  l Kirschsafte, dem Saft von 2 Zitronen und 50 g Zucker so lange verrührt, bis die Masse anfängt, dicklich zu werden. Dann zieht man 6 steif geschlagene Eiweiß darunter und lässt das Ganze in Dessertschälchen erstarren.

### **Zum glücklichen Ende ...**

#### *Hilgenseer Verlobungstorte*

500 g Butter werden schaumig gerührt. Dann gibt man unter stetem Rühren abwechselnd nach und nach 500 g Zucker, 500 g geriebene Mandeln und etwas abgeriebene Zitronenschale hinzu. Nachdem man alles etwa  $\frac{1}{2}$  Stunde gerührt hat, werden nach und nach 500 g erwärmtes Mehl und zum Schluss 4 steif geschlagene Eiweiß darunter gerührt.

Aus dem Teig werden vier gleich große Tortenböden geformt und bei mittlerer Hitze gelb, nicht braun gebacken.

Nach dem Abkühlen werden drei der vier Böden mit folgender Füllung bestrichen:

125 g Butter werden zerlassen und mit 125 g Zucker, 4 Eidottern und dem Saft von 3 - 4 Zitronen verrührt. Das Mus wird bei schwacher Hitze gerührt, bis es dicklich wird (ohne zu kochen), wird dann vom Feuer

genommen und weiter gerührt, bis es nur noch lauwarm ist. Dann werden die drei (unteren) Böden damit bestrichen und alle vier Böden aufeinander gelegt.

Am nächsten Tag wird der Rand mit einem scharfen Messer glatt geschnitten. Man überzieht die Torte zum Schluss mit einem guten Zuckerguss und verziert sie.