

Vollständiges

Bayerisches Kochbuch

für alle Stände.

Enthält:

Leichtsaßliche und bewährte Anweisungen auf die vortheilhafteste, schmackhafteste und wohlfeilste Art die Fleisch- und Fastenspeisen, Suppen, Sosen und Gemüse zu kochen, Backwerke, Compot's, Creme's, Gelée's, Gefror'nes, Marmeladen, Cäste, warme und kalte Getränke, Speisen für Kranke und Genesende zu bereiten, Tafeln nach der neuesten Art zu decken, zu transchiren. Ferner Vorschriften zum Einpökeln und Räuchern des Fleisches, Einmachen verschiedener Früchte, Holzersparen, Richterziehen, Seifensieden, Färben, Bleichen, Brodbacken, Waschen, nebst noch sehr vielen nützlichen Haushaltungsvortheilen und Mitteln.

Siebzehnte,

neuerdings vielfach verbesserte und sehr vermehrte,
auf

fünfzigjährige Erfahrung gegründete Auflage.

Von

Maria Katharina Daisenberger,
geborne Siegel in Regensburg.

Zwei Theile.

Mit einem in Stahl gestochenen Titeltypfer.

Nürnberg,

Verlag von J. L. Neuberger.

Vorbericht zur neuen Auflage.

Der Beifall, welcher bisher diesem Kochbuche zu Theil wurde, hat mich aufgemuntert, auf diese neue Auflage meinen möglichsten Fleiß zu verwenden. Vor dem Druck derselben wurde dieses Kochbuch von Anfang bis zu Ende sorgfältig durchgesehen, manches, das besser gesagt werden konnte, geändert, und vorzüglich die bei der vorigen Auflage eingeschlichenen Fehler verbessert. Außerdem ist diese neue Auflage mit einer sehr bedeutenden Anzahl neuer Speisen vermehrt worden. Ueberhaupt habe ich mir alle Mühe gegeben, um bei dieser neuen Auflage die Brauchbarkeit dieses Buches für das Publikum zu erhöhen, und nur solche Recepte aufzunehmen, deren Richtigkeit und Güte vorher praktisch von mir erprobt worden sind. Zwar ist die gegenwärtige Ausgabe in der Bogenzahl nicht stärker geworden als die vorhergehende, sie hat aber dennoch eine Menge wesentlicher Verbesserungen und Zusätze vorzüglicher, neuer Vorschriften erhalten. Dieses ist durch eine ökonomischere Einrichtung des Drucks und Vergrößerung des Formats möglich geworden. Eine nur einigermaßen genaue Vergleichung mit irgend einer frühern Auflage wird Jedermann von dem hier Ge-

sagten volle Ueberzeugung verschaffen und beweisen, welche wichtigen Vorzüge diese neue Auflage hat. Möge sich daher dieses Kochbuch den Beifall des Publikums um so mehr fortdauernd erhalten, als ungeachtet dieser Vorzüge vor den frühern Ausgaben der Preis sehr vermindert wurde; möge es mir gelungen sein, meinem Kochbuche den seit fast einem halben Jahrhundert in und außerhalb Bayern genossenen Ruf unvergleichlicher Brauchbarkeit und Zuverlässigkeit, bei größter Vollständigkeit, auch ferner zu sichern, ja selbst zu vermehren, dann wird sich vollkommen für darauf verwandte Mühe und Sorgfalt entschädigt fühlen

Die Verfasserin.

Einleitung.

Vorkenntnisse der Kochkunst.

Es ist das Kochen eine größere Kunst, als man gewöhnlich glaubt; denn es ist nicht genug, die Speisen zu kochen, daß man sie genießen kann: sondern sie müssen wohlschmeckend, der Gesundheit nicht nachtheilig und mit möglichster Sparsamkeit gekocht sein.

Aufmerksamkeit und Ordnung soll jede Köchin sich vor Allem eigen zu machen suchen. Unordnung ist die Quelle der Verschwendung.

Leerne Ordnung, übe sie,

Sie erspart viel Zeit und Müß',

ist eine der nöthigsten und vorzüglichsten Eigenschaften der Köchin; denn sie erhöht den Geschmack der Speisen auf eine unglaubliche Art und verhindert, daß nichts Fremdartiges solche verdirbt. Reinlichkeit ergötzt das Auge und vergrößert das Vergnügen des Genusses, sie erhält und befördert das höchste und vorzüglichste Gut des Menschen — die Gesundheit! Gewiß sehr wichtige Gründe, die jeden vernünftigen Menschen aufmuntern müssen, sich stets derselben zu befleißigen und sich solche zur Gewohnheit zu machen.

Ein Hauptgrund der Kochkunst,

worauf beinahe das Ganze beruhet, und der, wenn er gehörig gelegt ist, eine vollkommene Ausübung ihrer einzelnen Theile nicht nur erleichtert, sondern einzig und allein möglich macht — ist die Geschicklichkeit eine gute Fleischbrühe zu kochen. Wer dies für eine Kleinigkeit hält, der hat die Kochkunst nicht gründ-

lich erlernt, und besitzt nur oberflächliche Kenntnisse davon. Aus ihr geht alles hervor, was den Fleischspeisen den angenehmen, feinen Geschmack giebt. Man lerne und befolge also die Erinnerung bei den Suppen, Nro. 1, besonders genau.

Die Geschirre, worin die Speisen gekocht und aufbewahrt werden,

verdienen alle Aufmerksamkeit; sie haben großen Einfluß auf die Gesundheit; sie können derselben oft nachtheilig, oder wohl gar sehr gefährlich werden, so wie die Speisen unschmackhaft machen.

Die irdenen Geschirre, so wie die von Glas, Porzellan und Steingut,

sind die unschädlichsten; nur schade, daß man darin nicht alles kochen kann. Von ihnen nehmen die Speisen keinen Nebengeschmack an, wenn sie gut und rein sind.

Die Geschirre von Eisen, Zinn, Kupfer und Messing

kann man zwar zum Kochen nehmen, aber sie müssen besonders reinlich gehalten werden. Nichts darf darin lange stehen bleiben, am wenigsten säuerliche Sachen, da sonst in den letztern Grünspann entsteht, der die fürchterlichsten Krankheiten, ja selbst schnellen Tod erzeugen kann. Wenn man sich der Gefäße von Kupfer bedienen muß, so Sorge man, daß sie beständig gut verzinkt sind.

Kochen und Sieden

sind bekanntlich zweierlei. Speisen oder Getränke, welche flüchtige, spirituose, oder gewürzreiche Theile enthalten, die sich durch die Wärme leicht auflösen und bei zu langem Sieden ganz verfliegen würden, darf man nur einen sogenannten Wall aufstehen lassen. Also wird auch der Kaffee besser und schmackhafter, als wenn er zu lange siedet.

— Uebrigens gebe man recht Acht:

- 1) daß die Speisen nicht überlaufen, weil sie dadurch oft die beste Kraft verlieren;

- 2) daß sie nicht zu schnell, auch nicht zu sehr einsieden;
- 3) daß sich die Speisen nicht an die Geschirre anlegen;
- 4) daß die Speisen weder zu viel noch zu wenig gesotten oder gebraten werden;
- 5) daß das Feuer den kochenden Speisen angemessen sei. Es gehört dazu mehr Uebung und Fleiß, als man gewöhnlich glaubt.

Abfchöpf fett zu gewinnen, und recht zu benützen ist nicht nur allein sehr vorthailhaft für die Haushaltung, sondern dient auch dazu, manche Speise, besonders Gemüse an Fleischtagen oder mit Gänseschmalz, recht schmackhaft zu kochen. Daher kommt es, daß manche Köchin jährlich mit 12 Pfund Schmalz auskommt, während eine andere mehr als 50 braucht und doch nicht so schmackhaft kocht.

Wasser zum Kochen

ist sehr verschieden. Zum Sieden der Flußfische ist hartes, zum Sieden der Hülsenfrüchte weiches besser.

Holz zum Kochen oder Braten

ist bekanntlich auch sehr verschieden. Wenn man dazu hartes nimmt, so ist es zwar theuer, allein es ist doch nützlicher als weiches, weil es 1) stärkere Hitze gibt; 2) länger aushält, also nicht so oft nachzusehen nöthig ist, wodurch beim weichen Holz manches kleine Geschäft verabsäumt wird; 3) nicht so abspringt, wodurch die Speisen geru verunreinigt, ja selbst am Geschmack manachmal verdorben werden. Man nehme hartes oder weiches, so soll es recht dürr sein, rasch brennen und wenig rauchen; nasses braucht man ungleich mehr, und es verdirbt durch das Rauchen manche Speise. Wie man viel Holz ersparen und dabei doch bequemer kochen kann, lehrt der zweite Theil dieses Buches.

Maß und Gewichte,

die in diesem Kochbuche vorkommen, sind bayerisch, welche dem österreichischen ziemlich nahe kommen. Da es sich bei den Recepten

meistens nur um einzelne Pfunde handelt, so wird jede ausländische Köchin leicht das bayerische Maaß und Gewicht mit demjenigen ihres Landes durch einiges Ab- oder Zugeben zu vereinigen wissen. Uebrigens hatte ich gewöhnlich 4 Personen zum Augenmerk, wo sie nicht ausdrücklich bestimmt sind. Der, in diesem Kochbuche oftmals vorkommende Ausdruck: Quart bedeutet den vierten Theil von einer bayerischen Maaß.. Das Salz läßt sich gleichfalls nicht bestimmen, da manche gern viel und andere wieder weniger lieben.

Zur größern Deutlichkeit wird nachfolgende

Vergleichungs-Tabelle

dienen:

1 $\mathcal{R}$ bayerisch ist gleich 1 $\mathcal{R}$ österreichisch.

1 " " " " 1 " 6 Loth $1\frac{1}{4}$ Drachm. preussisch.

1 " " " " 1 " 6 " $1\frac{1}{4}$ Drachm. sächsisch.

1 " " " " 1 " $6\frac{1}{2}$ " württembergisch.

1 " " " " 1 " 1 Zehnling 2 Quintch. badisch.

1 " " " " 1 " 3 Lth. 3 Dth. hessisch o. nassau.

1 " " " " 1 " $3\frac{3}{4}$ Loth schweizerisch.

1 Loth bayerisch ist gleich 1 Loth österreichisch.

1 " " " " 1 " u. $\frac{3}{4}$ Drachm. preussisch.

1 " " " " 1 " u. $\frac{1}{2}$ Drachm. sächsisch.

1 " " " " 1 " $\frac{3}{4}$ Quintch. württembergisch.

1 " " " " 1 " $\frac{1}{2}$ Quintch. badisch.

1 " " " " 1 " $\frac{1}{2}$ Dth. hessisch od. nassau.

1 " " " " 1 " $1\frac{1}{10}$ Loth schweizerisch.

1 Maaß bayerisch ist gleich 3 Seidel österreichisch.

1 " " " " $\frac{2}{10}$ Quart preussisch.

1 " " " " 1 Kanne u. $\frac{1}{3}$ Mäsel sächsisch.

1 " " " " $2\frac{1}{2}$ Schoppen württembergisch.

1 " " " " 1 Maaß $2\frac{3}{4}$ Schoppen badisch.

1 " " " " $2\frac{1}{2}$ Schoppen nassauisch.

1 Maas bayerisch ist gleich 2 Schoppen hessisch.

1 " " " " $\frac{1}{10}$ Maas schweizerisch.

1 Seidel bayerisch ist gleich $\frac{1}{4}$ Seidel österreichisch.

1 " " " " $\frac{1}{2}$ Quart preussisch.

1 " " " " 1 Mäsel sächsisch.

1 " " " " $1\frac{1}{2}$ Schoppen württembergisch.

1 " " " " $1\frac{2}{3}$ Schoppen badisch.

1 " " " " $1\frac{1}{4}$ Schoppen naussauisch.

1 " " " " 1 Schoppen hessisch.

1 " " " " $\frac{1}{3}$ Maas schweizerisch.

Die fremden Ausdrücke

habe ich meist deutsch geschrieben, weil sie den Köchinnen so leichter verständlich sind. Ganz deutsche Namen dafür hinzusetzen — wäre oft nicht gut angebracht, weil die Herrschaften die Speisen oft nur unter jenen Namen verlangen und die Köchin leicht für unwissend halten könnten, wenn sie solche nicht verstehen sollte. Einige fremde Ausdrücke, wie z. B. blanschiren, farsiren, grilliren, mariniren u. s. w. mußten auch beibehalten werden, um mich möglichst kurz ausdrücken zu können. Für Unkundige folgt hier eine

Erklärung fremder und Provinzial-Ausdrücke in der Kochkunst.

Amulet: ein dicker Pfannkuchen, Fridatter.

Aspic: eine gemischte und gefüllte Sulze.

Affiette: eine etwas tiefere Schüssel, als ein gewöhnlicher Teller.

Auflauf: eine gut abgerührte, gebackene Speise.

Aufziehen nennt man es, wenn ein Auflauf, Crème oder sonstige Eierspeise dadurch in die Höhe gezogen wird, daß der genau passende Deckel auf dem Geschirr mit Kohlen belegt wird. Unter dem Geschirr müssen natürlich auch Kohlen sein.

Bavesen: mehrere gefüllte Semmeln.

Beschammell: ein von Butter, Milch und Mehl gemachtes Mus, das zu Mehl-, so wie zu Fleischspeisen und Soupen gebraucht werden kann.

Blanchiren, sprich: Blanschiren: etwas im Wasser abkochen. Man blanschirt Gemüse, wenn man es im Wasser einmal aufkochen läßt; Fleisch, wenn man das vorher in Stücken gehauene mit kaltem Wasser auf das Feuer setzt, ehe es angefangen hat zu kochen, und dann wieder wegnimmt.

Blinzen: Eierfladen, feine Pfannenkuchen.

Boeuf a la mode: ein Stück Ochsenfleisch, welches gespißt, gedünstet und mit einer Soße gegeben wird.

Boullion: die nahrhafte Brühe, welche man von gutem Fleisch durch's Kochen erhält.

Bratpfanne: Bratraine.

Casserolle, (gewöhnlich auch Kastroll): Pfanne mit gerade aufsteigendem, hohen Rande, auf Art der Kainel oder Ziegel. Man kann sie durch Pfannen ersetzen, da die Speisen darin noch schmackhafter werden.

Chaudreau (sprich Schodoh): ein dicker Schaum von Wein und Eierdottern.

Compot: ein Essen von gewissen halbeingesottenen Früchten, z. B. Äpfeln, Kirschen u. dgl.

Consume: Saft von Fleisch mit Eierdottern vermischt, das man auf siedendem Wasser zusammen gehen ließ.

Cotelettes (sprich Kottlet): Carbonaden, Roßbraten.

Crème: ein von Eierdottern oder Hühnermagenhäutchen auf siedendem Wasser zusammengegangenes Gericht.

Eierklar: Eierweiß, das Weiße im Ei.

Erdäpfel: Kartoffeln.

Farce: rohes klein gehacktes Fleisch, das mit verschiedenen Zutaten vermischt wurde.

Formiren: etwas bilden; z. B. einem Hasen ähnlich machen.

Fricandeaux (sprich Frikando): nach beliebiger Größe geschnittene und gespickte Stücke Fleisch aus einem Kalbs- oder andern Schlägel.

Fricassiren: etwas einmachen, mit abgerührten Eierdottern, z. B. Hühner, Tauben, Spargel u. dgl.

Germ: Hefe.

Gelée (sprich Scheleh): Gallerte, Sulze, welche von Hausenblasen, Hirschhorn oder Kälber- und Schweinsfüßen gemacht werden.

Glacée, (sprich Glasch): stark eingekochter Saft von Fleisch, um demselben damit einen Glanz zu geben.

Grilliren: etwas in zerlassener Butter umkehren, sodann mit geriebener Semmel oder gestossenem Zwieback bestreuen und auf dem Roste braten. Man grillirt allerlei Fleisch und Fische, vorzüglich aber Ueberbleisel von gebratenen Hühnern, Gänsen, Kapannen, weil sie dadurch einen noch bessern Geschmack bekommen.

Hachée, (sprich Haschch): eine Speise von gekochtem, kleingehackten Fleische mit Zuthaten von Gewürz, Eiern u. dgl.

Heschebetsch: Hagebutten, Hancbutten, Hüften.

Jus, (sprich Schüh): eine braune Brühe, die man von gebratenem Fleisch erhält.

Karfiol: Blumenkohl.

Knödel: Klöße.

Krebsbutter: eine von gesottenen, im Mörser gestossenen Krebschaalen mit Butter vermischte Masse.

Limonien: Zitronen.

Mariniren: Fleisch oder Fische in Provencerröl, Zitronensaft, mit gehackten Schalotten u. dgl. legen, mehrere Stunden darin liegen lassen, damit sie den Geschmack davon bekommen.

Marmelade: Dese, oder das Mark von verschiedenen Obfrüchten, welches mit Zucker eingekocht wird.

Maurachen: Morcheln.

Meerrettig: Kren.

Platte: ist eine kupferne oder blecherne Reiffschüssel, die man zu verschiedenen Bäckereien gebraucht.

Quirln: Sprudeln.

Ragout: ein sehr fein oder klein geschnittenes Eingemachtes.

Rahm: Sahne, Schmetten, oder das auf der Milch befindliche Dicke.

Röhre: Brat- oder Ofenröhre, worin gebacken wird.

Sauce, (sprich Soß): eine Brühe.

Saucière, (sprich Soffiär): eine große Schaal zu Soßen.

Seiher: Durchschlag.

Staffade: eine Farce, welche wieder zu einem ganzen Ballen formirt und gedünstet wird.

Terrinne: ein eirunder, tiefer Zeller.

Tiegel: Kainel.

Wandeln: welche den Namen nur von den Formen, oder Modellen haben, die gemeiniglich länglich und wannenartig sind.

Ziebenen: Rosinen.

Vom Anrichten und Auftragen der Speisen.

Beim Anrichten der Speisen ist darauf zu sehen, daß die Schüsseln nicht überladen, sondern rein zu Tische kommen.

Die Speisen müssen zierlich und mit einer gewissen Reichtigkeit in ihrer natürlichen Lage angerichtet werden, damit sie beim Erscheinen auf dem Tische die Gflust anregen; denn nichts benimmt mehr die Lust zum Essen, als bis zum Rande angefüllte Schüsseln. Eine Hauptbedingung bleibt es indessen, daß die Speisen so heiß wie möglich aus der Küche kommen;

die auf das schmackhafteste zubereiteten Speisen haben all' ihren Werth verloren, sobald sie kalt geworden sind.

Ueber die Wahl und Schicklichkeit, wie und welche Speisen aufgetragen werden sollen.

So gut es ist, wenn man eine große Tafel mit Speisen zu besetzen weiß, so nothwendig ist es auch, daß eine gute Wirthin täglich Abwechslungen trifft; denn man ist sich die besten Speisen zuwider, wenn man sie zu oft erhält, oder wenn sie nicht so gewählt werden, wie sie zusammen passen. Es dürfen nicht immer theuere Speisen sein, sondern es kommt mehr darauf an, daß sie gut gewählt und wohlschmeckend zugerichtet werden. Man muß sich dabei freilich nach der Jahreszeit richten; der Sommer und Herbst verschafft uns die meisten Abwechslungen; jedoch hat jede andere Jahreszeit auch ihre Veränderungen, wenn man nur darauf denkt und zur rechten Zeit sich mit passendem Vorrath versorgt. Ueber die Schicklichkeit in der Wahl der Speisen muß man stets nachdenken. So würde es sich nicht schicken, wenn man z. B. eine Suppe mit Hühnern oder Tauben und hinterher als Braten einen Rapau austragen wollte; man muß es so einrichten, daß, wenn man in der Suppe Geflügel hat, man einen andern Braten wählt; hat man aber zum Braten Geflügel, so wählt man eine andere Suppe. Für Mittag ist eine Fleischbrühsuppe mehrtheils schicklicher; zum Abend aber nimmt man oft eine süße oder keine Suppe, sondern ein Voressen. Fleisch und Voressen muß man auch so wählen, wie sie zusammen passen. Es läßt sich hiebei etwas ganz Gewisses nicht bestimmen, und es wird beinahe keine Haushaltung sein, die nicht ihre besondern Gebräuche hat. Erfahrene Hausmütter und Köchinnen werden dies alles von selbst wissen, und junge Anfängerinnen im Wirthschaften thun wohl, wenn sie mit größtem Fleiß und aller Aufmerksamkeit ihre Wirthschaft einrichten, auch bei allem auf eine genaue Ordnung, auf Abwechslung und gehörige Einrichtung sehen.

Was hat man für Fleischspeisen zu allen Jahreszeiten?

Von Georgi bis Johannis:

Junge Hühner; wälsche Hahnen von selbigem Jahre; junge, zahme oder wilde Tauben; Rebhühner; junge Kaninchen; junge Gänse; Lämmer; Märzenhasen; Fasanen und Seidenhasen; Schwein- und Kalbfleisch.

Von Johanni bis Michaelis:

Junge Rebhühner; junge Fasanen; Märzenhasen; junge Kapaunen; junge Hühner; junge, mitunter fette Gänse; Wach- teln; Hirschfälsber; junge wilde Tauben; Turteltauben; junge wälsche Hahnen; zahme Tauben; junge wilde Enten; Rehe oder junge Ziegen; Wasserschnepfen; Schweinfleisch.

Von Michaelis bis zur Fastenzeit:

Fette Kapaunen; junge wälsche Hühner; Lämmer; Reb- hühner; Schnepfen; wilde Tauben; Duckentchen; Birk- und Haselhühner; Wasserschnepfen; Krammetvogel; zahme Tauben; fette Wach- teln; Lebern; Wildgänse; Spanferkel; Kapaunen; fette Hühner; wälsche Hahnen; junge Hasen; Waldfasanen; Flußvogel; fette Gänse; Lerchen; zahme Enten; Wildenten; Wasserhühner; Kalb- und Schweinfleisch.

Was hat man für Fastenspeisen durch das ganze Jahr?

Hechte; Schleien; Stör; Karpfen; Braxen; Salm oder Lachs; Forellen; Bricken oder Neunaugen; Sardellen; frischen Laberdan; eingesalzenen Laberdan; Krebse; marinirten Sonnen- fisch; Auster; Barben; Plateise; Aale; frische Häringe; ge- salzene Häringe; Froschschenkel; Muscheln; Rogen; Stodfisch.

Angaben, nach welchen beim Einkauf und bei der Auswahl die Güte der verschiedenen Gemüse, Fleischarten, Fische, 2c. 2c. zu beurtheilen ist.

1. Gemüse.

Suppenkräuter sind gegen Ostern, sowie den Sommer hindurch, zu haben, nur müssen sie jung sein.

Kräuter, welche man an Sossen und Speisen gebraucht, muß man kaufen, ehe sie in Samen schießen.

Brunnenkresse ist gut, wenn sie starke Stiele hat, die Blätter fleischig sind, sowie, wenn beide, Blatt und Stiel, eine frische gelbgrüne Farbe haben. Sind die Blätter mit bräunlichen Flecken besetzt, so ist die Pflanze alt und nicht saftreich; oder sie hat durch strenge Kälte gelitten.

Brauchbar ist die Brunnenkresse den ganzen Winter hindurch.

Gartenkresse ist am schmackhaftesten, wenn sie jung ist, und kann in diesem Zustande den ganzen Sommer hindurch zu haben sein.

Hopfenkeime, welche gegen Ostern verkauft werden, sind um desto besser, je dicker und weißer sie sind.

Spargel schmeckt am besten im April und Mai, wenn er frisch gestochen ist.

Schnittkohl ist Anfangs Mai, sowie den ganzen Sommer hindurch, essbar.

Spinat schmeckt am besten, wenn er jung und noch nicht geschöpft ist.

Grüne Erbsen, welche es um Johannis gibt, sind am wohlschmeckendsten, wenn sie recht grün aussehen und noch jung sind.

Zuckererbsen müssen ein frisches Ansehen haben, und

sich da, wo man sie durchbricht, keine starken Fasern zeigen, oder diese wenigstens das Durchbrechen nicht erschweren.

Grüne Bohnen, mit Auswahl der jungen und zarten, sind schmachhaft bis zum Herbst.

Mohrrüben schmecken am besten, wenn sie die Stärke eines Daumens haben. Diejenigen, welche mehr roth als gelb sehen, sind ihrer Süßigkeit wegen vorzüglicher.

Weisse Rüben müssen, wenn man sie kauft, keinen bittern Geschmack haben, mürbe und nicht holzig sein. Sie sind nach Michaelis zu haben und dauern bis in das Frühjahr.

Rothc Rüben sind am süßesten und besten, wenn sie, in Kraut und Wurzeln, von dunkler, schwarzbrauner Farbe, glatt und stark sind, auch keine oder wenigstens nicht viel Auswüchse haben.

Rohlrabi, welcher nach Michaelis an Geschmack verliert, ist am besten, wenn die Köpfe die Größe eines mittelmäßigen Apfels haben; er darf nicht stockig oder holzig sein.

Rohlrüben bekommen erst gegen Weihnachten einen angenehmen Geschmack. Man thut wohl, bei dem Einkaufe einige von einander zu schneiden, um zu sehen, ob sie inwendig weiß und mürbe, oder holzig und hart sind.

Blumenkohl (Karfiol) muß in der Blume groß, weiß, dicht und nicht mit grünen Blättern durchwachsen sein.

Wirsching muß große und feste Köpfe haben und von Raupen nicht zernagt sein.

Blau- oder Winterkohl muß kraus sein, und ist im Winter, wenn er Froste bekommen hat, am besten.

Garten-Sauerampfer, welcher einen üppigen Wuchs hat, ist dem wilden, der auf den Wiesen wächst, wegen seines, der Zitronensäure gleichkommenden, Saftes, vorzuziehen. Vermischt mit andern Kräutern, ist er der Gesundheit sehr zuträglich.

Artischocken gibt es mit runden und spitzigen Blättern, welche erstere den letzteren vorzuziehen sind.

Petersilienwurzeln müssen von recht weißer Farbe und ohne Auswüchse sein.

Meerrettig (Kren) und Pastinaken schmecken im Winterhalbjahre am besten. Bei ersterem müssen die Wurzeln glatt und ohne Stockflecken sein: von letzteren sind die Zuckerpastinaken die besten, die man an ihrer größeren Rundung und Kürze erkennt.

Kettige und Rüben dürfen nicht pelzig, d. i. nicht hart und zähe sein.

Kopfsalat schmeckt so lange gut, bis er in Samen schießt; er muß große, dichte Köpfe und weiche Blätter haben.

Endivien sind zu untersuchen, ob die innenwärtigen jungen Blätter nicht abgefaut oder von Schnecken zerfressen sind.

Gurken zu Salat dürfen nur von mittelmäßiger Größe sein und keine Rostflecken haben.

Sellerie ist vom October an gut, so lange er nicht stockig ist. Er ist am besten, wenn er starke Knollen und wenige Auswüchse hat, auch innenwärtig recht weiß ist.

Erdäpfel (Kartoffeln) müssen beim Kochen mehlig werden. Gegen Martini schmecken sie am besten; man kann sie bis in den April erhalten, doch später sind sie nicht mehr recht gut.

Porree darf nicht aufgeschossen oder holzig sein, sondern muß frisch und trocken aussehen. Sein Werth bestimmt sich leicht nach der Größe und Dichte.

Zwiebeln hat man von verschiedener Gestalt und Farbe. Die rothen und weißen haben einen mildern Geschmack. Beim Einkauf der Zwiebeln hat man besonders darauf zu sehen, daß sie nicht aufgeschlossen sind, welches man leicht daran erkennt, daß sie da, wo sich die Keime befinden, fest geschlossen und mit einer Schale überzogen sind. Es dürfen dieselben kein feuchtes und fauliges Ansehen haben.

Chalotten sind gut, wenn sie an den Spitzen der Keime voll und fest sind, und wenn die äußere Schale mehr glatt als runzelig ist.

Maurachen (Morcheln) finden sich im April und Mai zuweilen auch im Herbst vor. Man hat darauf zu sehen, daß sich in ihnen nichts von Würmern oder Wurmsfraß finde.

Champignons sind den ganzen Sommer hindurch, bis zum Herbst zu haben. Sie müssen schön weiß, auf ihrer Oberfläche völlig trocken, nicht wollig und ganz geruchlos sein. Jung, wenn sich die Kugel noch gar nicht oder nur eben erst geöffnet hat, sind sie sehr angenehm und empfehlen sich durch ein wohl-schmeckendes, weißes, saftiges Fleisch. Man muß überhaupt alle Schwämme meiden sobald sie schwarzblau, grün, oder bunt-schädig aussehen, einen faulen Geruch haben, klebrig anzufühlen sind, einen hohen Stengel haben und beim Kochen hart werden. Bei solchen muß man immer befürchten, daß sie giftig sind. Um zu untersuchen, ob Schwämme giftig sind, muß man mit ihnen eine Zwiebel kochen lassen; wird diese während des Kochens schwarz, so werfe man alle Schwämme weg, weil dann gewiß giftige darunter sind.

2. Trockene Gemüse, nebst einigen andern Artikeln.

Der braune Sago muß glatte, runde Körner haben; je größer diese sind, desto besser ist er. Hat er hingegen kleine, grüßartige Körner unter sich, und ist er feucht und von mörderigem Geschmack, so ist er nicht gut.

Der weiße Sago hat ein gummiähnliches Ansehen. Hiernach kann man zum Theil den unächten, aus Kartoffelmehl nachgemachten Sago unterscheiden.

Reiß muß weiße, ganze und lange Körner haben, darf mit keinem Staube oder einer andern Unreinigkeit vermischt sein.

Gries muß, wenn er gut sein soll, aus Weizen bereitet sein. Dann muß er sehr fein sein und vollkommen weiß aussehen. Auch darf er nicht dumpfig riechen. Er läßt sich nicht über ein Jahr aufbewahren.

Hirse muß klar von Ansehen, rein von Unrath, voll und

rund sein. Sind die Körner halb hohl und benagt, so sind sie von Insekten angegriffen, und die Hirse taugt nichts.

Hafergrütze gibt es gesottene und ungesottene, welche erstere die beste und wohlgeschmeckteste ist. Selbige sieht bräunlich aus, die ungesottene aber weiß und ist mit weißem Mehlsaub überzogen.

Erbesen müssen hübsch gelb und rein sein. Es ist gut, wenn man erst welche zur Probe kochen kann, weil sie zuweilen nicht gut quellen und sich nicht weich kochen.

Linsen vor dem Einlauf erst zur Probe zu kochen, ist ebenfalls anzurathen. Die großen Linsen kochen sich gewöhnlich gut.

Gutes Mehl muß trocken und fein sein, welches man beim Anfühlen und Ansehen desselben bemerkt, auch darf es nicht dumpfig riechen.

Hefe (Germ) muß frisch und weiß sein.

Bei den Eiern muß darauf gesehen werden, daß man frische bekommt, welche immer etwas klarer aussehen als die faulen. Stellt man ein Licht an einen dunkeln Ort und hält jedes Ei auf beiden Seiten dagegen, so kann man wahrnehmen, ob die Eier klar, angelegen oder schwarz sind, in welchen letzterem Falle sie gar nichts taugen.

3. Fleischarten.

Kühenfleisch ist zu allen Jahreszeiten gut. Es muß vor dem Gebrauche etliche Tage gehangen haben, doch darf es im Sommer nicht zu alt werden, damit es keinen üblen Geschmack bekommt. Das Fleisch von jüngern Kühen ist am wohlgeschmecktesten; es wird das Fleisch von einem jüngeren Thiere an der lichterem, frischen Farbe, den zarteren Muskelfasern und dem weißeren Fett erkannt.

Kinderzungen dürfen keine grabige Narben haben, weil solche den Zungenkrebs verrathen.

Kalbtfleisch ist so lange gut, als die Kühe kein grünes Futter bekommen, zu welcher Zeit die Kälber oft den Durchfall haben. Wenn sie 14 Tage bis 3 Wochen gesogen haben, sind sie am besten.

Schöpfenfleisch ist von Johannis bis Ende des Herbstes am gewöhnlichsten. Man muß darauf sehen, daß das Fleisch von einem jungen Thiere ist, welches man an der hellen, frischen Farbe, an der Zartheit beim Anfühlen und an dem weißen, festen Fette auf dem Fleisch und den Nieren erkennt. Junge Lämmer sind um Ostern am wohltschmeckendsten.

Schweine müssen jung sein, welches man an der dünnen Schwarte erkennt. Spanferkel sind nach 14 Tagen am besten; nur dürfen sie nicht mager sein.

Truthühner sind nach einem Jahre zum Braten nicht mehr tauglich und nur zu Suppen und kalten Schalen brauchbar. Bei jungen Truthühnern ist die schuppenähnliche Haut der Beine weich, feucht und von grauweißer Farbe. Ist sie hingegen trocken, hornartig und röthlich, so sind sie über ein Jahr alt. Je schwächer und biegsamer überhaupt die Beine des Federviehes sind, desto jünger ist es.

Hühner sind jederzeit gut, wenn sie noch jung sind, doch müssen sie schon völlig mit Federn bewachsen, also nicht zu jung seyn. Ueber ein Jahr alt taugen sie nicht mehr zum Braten. Ein altes Huhn ist zwar nicht gut zum Essen, gibt aber eine sehr gute Suppe.

Kapadne, welche nicht über ein Jahr alt sind, schmecken am besten, wiewohl sie älter auch noch zu brauchen sind. Ob sie jung sind, sieht man am besten an den Beinen und Sporen. Sind die Beine etwas dick, die Sporen kurz und rund, die schuppenähnliche Haut der Beine feucht, so ist das Thier jung; ist aber diese Haut trocken, sind die Beine dünn und steif, und die Sporen daran lang und scharf, so ist das Thier schon mehrere Jahre alt.

Junge Tauben haben noch keine Federn unter den Flügeln, sondern nur kleine Pflaumenfedern, in welchem Zustande sie am besten zum Schlachten taugen; das Fleisch von alten Tauben ist hart und kann nur zu Suppen gebraucht werden. Beim Einkauf müssen die Tauben untersucht werden, ob sie nicht den Grind oder die Pocken haben, welches erstere man erkennt, wenn sie um den Schnabel und die Augen ganz nackend und gründig sind; die Pocken hingegen sind unter den Flügeln zu bemerken.

Gänse zum Mästen kauft man gemeiniglich im Herbst mager ein, wo man suchen muß, sie so groß als möglich zu bekommen. Die Gänseriche dürfen nicht bis nach Weihnachten aufgespart werden, weil sie nicht so zart sind wie die Gänse. Ueberhaupt haben Gänse, welche über ein Jahr alt sind, ein sehr zähes Fleisch.

Die sichern Merkmale einer jungen Gans sind, wenn Füße und Schnabel nicht dunkelgelb aussehen und eine gewisse Biegsamkeit und Glätte zeigen, die Augen feurig sind, und die Gans noch keinen Hängebauch hat. Gänseriche haben einen längern Hals und eine tiefere Stimme als die Gänse, so wie überhaupt ein stärkeres Ansehen und ein stieres Auge. Gänse mit einem blaßgelben Schnabel sind krank. Dieses ist im Juni und Juli am gewöhnlichsten.

Enten taugen schon im Juli desselben Jahres, wo sie ausgebrütet wurden, zum Kochen; jedoch gebraten schmecken sie am besten, wenn sie nicht unter 4 bis 6 Monat alt sind.

Perchen sind gleich nach der Weizenernte am fettesten und wohlgeschmecktesten. Beim Einkauf ist darauf zu sehen, daß sie recht fleischig, aber auch frisch sind. Ist die über dem Eingeweide liegende Haut weich, naß und schwärzlich oder grün, so läßt sich davon auf die Fäulniß schließen, wovon auch gewöhnlich der Geruch schon zeugt.

Wachteln sind zur Erntezeit am besten und fettesten.

Wenn sie noch so jung sind, daß sie sich mit ihren Federn kaum bedecken können, gehört ihr Fleisch zu dem wohlgeschmeckendsten.

Krammetsvögel und Schnepfen sind im Herbst am gewöhnlichsten; die Waldschnepfe ist die beste.

Wilde Tauben sind nur jung brauchbar, und zwar am meisten um die Zeit der Getreideernte. Außer dieser Zeit sind sie sehr mager und geschmacklos.

Rebhühner sind während und nach der Ernte am besten. Wenn die äußere Haut der Beine bläulich oder silbergrau ist, so sind sie über ein Jahr alt und können nur zu Suppen und Kraftbrühen gebraucht werden. Hat aber diese Haut eine gelbbraunliche Farbe, so ist das Huhn jung.

Fasan. Das Huhn dieser Thiere ist nicht so groß als der Hahn, jedoch besser als letzterer; das Jungsein erkennt man an den kurzgerundeten Sporen; in den Wintermonaten sind sie am besten.

Wilde Enten sind jung am besten. Vorzüglich ist darauf zu sehen, daß sie erst kürzlich geschossen worden sind, welches sich am sichersten da zeigt, wo die Gedärme liegen. Ist nämlich die Haut dieser Stelle fett und weiß, so ist die Ente frisch, im entgegengesetzten Falle aber ist sie grün, weich und aufgelöst.

Wilde Gänse sind nur gut, wenn sie noch jung und nicht ausgewachsen sind und noch keine Eier gelegt haben. Sie sind am besten, wenn sie sich in den abgeernteten Kornfeldern gut gemästet haben. Uebrigens ist, wie bei den wilden Enten, darauf zu sehen, daß sie vor Kurzem geschossen worden sind.

Hirsche und Rehe sind im Sommer und gegen den Herbst am besten. Bei dem Einkauf einzelner Stücke kann man daraus sehen, ob das Thier jung war, wenn das Fett dick, klar und glänzend ist. Bis zum dritten Jahre ist das Fleisch am besten.

Hasen sind im Spätherbste und Winter am nuzbarsten. Im Geschmack am vorzüglichsten ist ein junger Hase, welcher

noch nicht seine völlige Größe erreicht hat, aber doch sehr fleischig ist. Einen Hasen, bei dem man Lunge und Leber vermisst, darf man nicht kaufen, weil an diesen Theilen die Wocken zuerst zu entdecken sind, und deswegen von manchen Verkäufern herausgenommen werden. Auch muß man mit darauf sehen, daß der Hase schwer und nicht zu sehr durchschossen ist.

Wilde Schweine sind im Spätherbst und in den ersten Wintermonaten vorzüglich gut.

4. Das zahme und wilde Federvieh zum Braten und Kochen vorzubereiten.

Alles Federvieh muß womöglich einige Tage vor dem Gebrauche abgeschlachtet werden. Das wilde Federvieh muß noch länger hängen, sonst bleibt das Fleisch zähe. Ist es aber nöthig, daß man denselben Tag, wo man Federvieh geschlachtet hat, dasselbe auch gleich braten muß, so schlage man es in ein Tuch, und grabe es 3 bis 4 Stunden in die Erde, wodurch es so mürbe wird, als hätte es einige Zeit in der Luft gehangen. Bei dem zum Braten bestimmten Federvieh werden die Federn trocken ausgerupft, dann wird es gefengt, wobei man aber die Flamme nicht zu stark machen darf, damit es nicht schwarz wird; hernach legt man dasselbe auf ein Papier, bestreicht es mit einer Speckschwarte, und wäscht die kleinen Federn mit einem reinen Tuche hinweg.

Gänse und Enten wäscht man nach dem Sengen mit siedend heißem Wasser und Kleie rein ab.

Das zum Kochen bestimmte Federvieh kann man brühen.

Wenn die Hühner geschlachtet sind, so legt man sie in reines Brunnenwasser, setzt anderes Wasser auf's Feuer, und wenn es kocht, nimmt man die Hühner an den Beinen, schüttelt das kalte Wasser erst ab, und taucht sie so lange in das kochende, bis daß man beim Probiren findet, daß die Federn leicht abgehen. Bei jungen Hühnern muß man sich aber vor-

dem Verbrühen hüten, weil dann die Federn nicht leicht herunter zu bringen sind. So ist es auch bei den Tauben.

5. Fische.

Die Teichfische, besonders aber diejenigen, welche nicht vom Raube, sondern vom Schlamme und dergleichen leben, wie Karpfen, Barben, Schleien u. a. m. schmecken gewöhnlich nach Moder, und werden erst dann genießbar, wenn sie einige Wochen zuvor in dazu eingerichteten Behältern, welche einen festen Boden haben, sich gleichsam reinigen können.

Forellen sind im Sommer am besten, wo ihr Fleisch röthlich, schmackhaft und fett ist.

Hechte, von denen die Milchner besser sind, als die Rogner, sind das ganze Jahr gut, ausgenommen im März; die von 3 bis 4 Pfund, sind der Zartheit und des Geschmacks wegen, die besten.

Karpfen sind im Mai und Juni nicht gut zum Essen; im Herbst und Winter sind sie am besten. Karpfen von mittelmäßiger Größe sind am schmackhaftesten.

Schleien nimmt man im Juni nicht.

Barben sind, außer den Monaten Mai und Juni, das ganze Jahr zu gebrauchen.

Gründlinge sind im Herbst am gewöhnlichsten.

Barsche taugen im April und Mai nicht.

Aale sind vom April bis Juni am besten.

Aalraupe ist kurz vor ihrer Laichzeit, welche auf den Dezember und Januar fällt, am besten. Die Leber und die Milz dieser Thiere gilt für eine Delikatesse, der Rogen aber wird für giftig gehalten.

Lachs ist im Mai und Juni am schmackhaftesten.

Heringe sind von Johannis bis Michaelis am besten, und am vorzüglichsten die holländischen, welche man daran erkennt, daß sie am Bauche mit glänzenden, weißen Schuppen belegt sind und nach dem Rücken zu in's Blaue spielen.

Krebse sind vom Mai bis August am besten.

Austern müssen frisch sein, welches man an den festen Schalen und an der klaren, pikant schmeckenden Feuchtigkeit erkennt, wovon die Austern selbst umgeben sind, welche aber bei verdorbenen sich in einen übelriechenden Schleim verwandelt.

Muscheln müssen ebenfalls frisch sein.

Unter den Schnecken ist nur die gemeine Gartenschnecke genießbar, und zwar nur so lange, als sie ihr Haus verschlossen hält, vom Spätherbste bis zum Frühling.

G. Gewürze.

Gewürze muß man ungestoßen kaufen, weil sie beim Stoßen oft mit fremden Dingen vermengt werden.

Anis, Fenchel und Kümmel müssen rein von allen Stielen und Hülften sein, trocken, vollkörnig und stark aromatisch riechen.

Cardamom müssen volle, dunkelbraune, scharf und angenehm riechende Körner sein.

Coriander, der reif ist, hat einen angenehmen Geschmack. Unreifer ist weniger dick, nicht recht ausgewachsen und schmeckt nicht so angenehm.

Chocolade, wenn sie gut und ächt ist, muß bräunlich aussehen und äußerlich glänzen; beim Kauen muß die Kakaobohne vorschmecken; sie darf weder zu süß, noch zu bitter, noch allzu stark gewürzt sein, muß auf der Zunge leicht zerfließen und angenehm fühlen. Ist ihr Ansehen schwärzlich, so fehlt ihr der Kakaogeschmack, und ballt sie sich während des Kauens im Munde, so ist sie verfälscht.

Gewürznelken müssen glasartig, spröde und von schwarzbräunlicher Farbe sein, sowie beim Kauen neben der heißend pfefferartigen Schärfe einen starken Gewürzgeschmack haben. Ist die Nelke biegsam, und empfindet man beim Kauen mehr eine heißende Schärfe, als einen Gewürzgeschmack, so hat sie ihre Kraft verloren.

Brauner Ingwer muß frisch, trocken, nicht leicht zerbrechlich, von außen röthlichgrau, inwendig blaßgelb, nicht stark faserig, aber stark riechend, sein. Der von den Würmern durchfressene, auswendig mit Lehm oder Kreide überzogene, taugt nichts.

Der weiße Ingwer muß nicht röthlichgrau, auch nicht harzig, sondern recht weiß aussehen, dick und groß von Stücken sein.

Unter den verschiedenen Kaffeesorten ist der levantische der beste, aber auch der theuerste. Von diesem sind die Bohnen klein, etwas grünlich und haben einen besonders kräftigen Geruch; der schlechteste ist der westindische, den man an den größern und weißen Bohnen erkennt, wovon es jedoch auch wieder bessere Sorten gibt. Die Mitte, in Hinsicht der Güte, hält der ostindische.

Kastanien sind die Maronen die bessern Arten, die sich vor den andern sehr merklich durch ihre Größe, bessern Geschmack, sowie durch ihre dunklere, lebhaftere Farbe unterscheiden.

Kapern. Die kleinen französischen werden den großen vorgezogen, und muß der sie umgebende Essig selbst beim Umschütteln klar bleiben. Die großen blumenartigen verderben leicht.

Mandeln müssen frisch, äußerlich gelblich glatt und nicht runzlich, inwendig weiß und hart, von Geschmack süß und angenehm sein. Werden die Mandeln alt, so dünstet die wässerige Feuchtigkeit aus, und die Deltheile verbinden sich mehr mit einander, wodurch sie inwendig gelblich, ölig und von Geschmack scharf, ranzig und unbrauchbar werden. Bei den bittern Mandeln ist um so mehr Rücksicht zu nehmen, da sie, wenn sie alt sind, sehr schädlich sind.

Muskatenblüthe. Die Blätter dürfen nicht zu klein sein, und eine frische, röthliche Farbe haben. Die schlechte Sorte hat eine schmutzig gelbe Farbe.

.. Muskatennüsse. Die runden, an den Seiten platt gedrückten, werden den länglichen vorgezogen; zugleich müssen sie eine gewisse Schwere haben und inwendig schön marmorirt aussehen. Sind sie leicht oder wurmförmig, so sind sie schlecht.

Schwarzer Pfeffer muß eine geschrumpfte Oberfläche haben; weißer Pfeffer muß mehr eine weiße als gelbliche Farbe haben. Die Körner müssen vollkommen glatt, ohne Runzeln und nicht eingeschrumpft sein. Nachgemachter Pfeffer ist leicht zu zerreiben und schwimmt im Wasser oben.

30 Rosinen müssen ein klares, reinliches Ansehen haben, dick und trocken von außen sein. Auch dürfen sie nicht mit vielen Stielen und Steinchen vermischt sein. Sind sie äußerlich wie candirt, oder haben ein feuchtes, schmieriges Ansehen, so hat sich ihre Süßigkeit aufgelöst.

Safran ist ein Zwiebelgewächs. Die Blume hat in der Mitte mehrere gelbfarbige Faserchen, welche das Gewürz ausmachen. Beim Einkaufe hat man auf eine lange starke Blume, die roth von Farbe, stark von Geruch, leicht an Gewicht und nicht schmierig oder naß ist, zu sehen. Der Safran wird oft mit andern gelbrothen Blumen verfälscht. Man entdeckt den Betrug, wenn man ein wenig davon zwischen den Zähnen kaut und hernach auf der Hand reibt.

Salatöl (Mohnöl) zeichnet sich, wenn es gut ist, durch ein weißes Ansehen und einen süßen, reinen Geschmack aus; das schlechte und verdorbene schmeckt widrig und edelhaft. Das Provenceröl hat zwar den Ruf des feinsten und besten Oels, wird aber meistens verfälscht. Die Vermischung anderer Oele erkennt man an den Luftblasen beim Schütteln, indem das reine Provenceröl dergleichen nicht bildet.

Wachholderbeeren müssen aus glatten, nicht runzeligen Körnern bestehen und stark aromatisch riechen. Die frischen haben einen süßen, die alten einen bitteren, trockenen Geschmack.

Zitronen, welche mehr klein als groß sind, eine blasse, strohgelbe Farbe und eine sehr dünne Schale haben, sind saftreicher als andere, die eine dunkle Farbe haben.

Zitronat und Pommeranzenschalen sind gut, wenn sie gehörig weich gekocht, gut candirt und getrocknet sind, aber doch sich zart und schmalzig schneiden lassen.

Zucker ist gut, er sei von welcher Sorte er wolle, wenn er trocken, hart und fest ist, da, wo er in Stücke abgeschlagen ist, ein salzkrySTALLARTIGES ANSEHEN HAT, UND BEIM ZERSCHLAGEN IN FEINARTIGE STÜCKE ZERSPRINGT. IST ER ABER MEHLICH, SO TAUGT ER NICHTS.

Speisezetteln für fünf bis zwölf Schüsseln.

I. Zu fünf Schüsseln:

- 1) Eine geschnittene Nudelsuppe;
- 2) Voressen;
- 3) Rindfleisch mit süßem Kraut;
- 4) Gebratene Hühner;
- 5) Torten.

II. Zu sechs Schüsseln:

- 1) Eine Reissuppe;
- 2) Eingemachtes Kalbfleisch;
- 3) Rindfleisch mit Wirsing;
- 4) Gebratene Enten;
- 5) Gebackene Fische;
- 6) Torten und Desert.

III. Zu sieben Schüsseln:

- 1) Gerstensuppe;
- 2) Ein Fricassée von Kalbfleisch;
- 3) Rindfleisch mit Sardellensoße;
- 4) Spinat mit Bavesen;

- 5) Reißschmarrn;
- 6) Eine gebratene Gans;
- 7) Torten und Desert.

IV. Zu acht Schüsseln:

- 1) Eine Fleischsuppe mit gebackenem Karfiol;
- 2) Kalbsbrust in Zitronensoße;
- 3) Rindfleisch mit Kren;
- 4) Wirsing mit Bratwürsten;
- 5) Gebratene Hühner mit Salat;
- 6) Gebackene Fische;
- 7) Einen beliebigen Anlauf;
- 8) Bisquit und Desert.

V. Zu neun Schüsseln:

- 1) Eine Breisuppe;
- 2) Lungenvoreffen;
- 3) Rindfleisch mit Kapernsoße;
- 4) Blauer Kohl mit gebackenen Kalberfüßen;
- 5) Fricassée von jungen Hühnern;
- 6) Reisauflauf;
- 7) Hechte oder Forellen, blau abgefotten;
- 8) Gefüllte Tauben, gebraten, mit Salat;
- 9) Linzer Torte und Desert.

VI. Zu zehn Schüsseln:

- 1) Krebsuppe;
- 2) Pastete mit Ragout von jungen Tauben;
- 3) Rindfleisch mit Senf;
- 4) Kraut mit Schinken;
- 5) Zuckererbsen mit gebackenen Hühnern;
- 6) Kaiserkuchen mit Weichselsoße.
- 7) Gefüllter Karpfen, gebraten;
- 8) Kalb- oder Schweinsbraten;

- 9) Gebünstete Äpfel;
- 10) Mandeltorte und Desert.

VII. Zu elf Schüsseln:

- 1) Eine Brieslaibchensuppe;
- 2) Ragout von Wildpret;
- 3) Rindfleisch mit Erdäpfeln;
- 4) Karbonaden mit Spargel;
- 5) Gefüllte Kohlrabi;
- 6) Weiße Bohnen mit geräuchertem Fleische;
- 7) Brandstrauben;
- 8) Waffeln, oder Mandelbögen;
- 9) Gebratenen Rehziemer mit Salat;
- 10) Gefüllte und gebratene Kalbsbrust oder Gans, mit gebünsteten Äpfeln oder Birnen;
- 11) Torten und Desert.

VIII. Zu zwölf Schüsseln:

- 1) Endiviensuppe;
Ragoutpastete;
- 3) Rindfleisch auf bayerische Art;
- 4) Blauen Kohl mit Kastanien und Bratwürsten;
- 5) Weinpudding mit Soße;
- 6) Schwarzwildpret mit Hefchebetschsoße (Hagebutten);
- 7) Gebratenen Kalbschlegel mit Salat;
- 8) Schinken oder Zungen;
- 9) Sulz von Spanferkeln;
- 10) Karpfen, Hecht oder dgl. blau abgesotten;
- 11) Indian oder Kapaun, gebraten mit Salat;
- 12) Kaisertorte und Desert.

Nach diesen 8 Speisezetteln kann jede Köchin selbst neue, der Jahreszeit, sowie ihrer Küche anpassende Abänderungen machen.

Von den Suppen.

Vorerinnerungen.

Eine Köchin, die das Fleisch und die Suppen gut und schmackhaft kochen kann, hat viele Vortheile voraus. Sie befeißige sich also, mache es nach folgenden Vorschriften, und es wird ihr gewiß der Beifall nicht entgehen.

Das Rindfleisch wird, von welchem Stück es auch ist, recht geklopft, rein gewaschen, gehörig gesalzen und in einen so großen Topf gelegt, als nöthig ist, um mit Wasser hinlänglich bedeckt werden zu können. Zur gewöhnlichen Fleischbrühe rechnet man auf ein Pfund Rindfleisch eine Maas Wasser.

Das Einwässern des Fleisches muß man, so viel als möglich, zu vermeiden suchen, weil ihm dadurch viel von seiner Kraft entzogen wird; kann man es jedoch nicht umgehen, so muß dasselbe zuvor mit Salz abgerieben werden. Man setze es in siedendem Wasser zum Feuer, wenn es pressirt; hat es aber 3 Stunden Zeit, so ist es besser, wenn man kaltes Wasser dazu nimmt. Weiches Wasser ist am besten zum Kochen des Fleisches, weil es davon nicht nur eine weiße Farbe bekommt, sondern auch eher weich wird.

Sehr nöthig ist es, den Topf beim Kochen zuzudecken, damit nicht zu viel nahrhafte Theile verfliegen. Wenn das Fleisch zu kochen anfängt, schäume man es ab, Sorge dafür, daß es nicht überläuft, puze und lege nach Proportion Petersilie, ungefähr halb so viel Pore, Pastinaken, Selleri, gelbe Rüben und ein Lorbeerblatt hinein, und lasse es so fort sieden. Wenn es eine gute Stunde lang gesotten hat, und die Brühe zu fett

ist, so wird das Fett abgenommen und gut aufbewahrt; denn wir werden in den folgenden Rezepten sie sehr wohl benützen, ja oft nicht entbehren können, wenn die Speisen schmackhaft werden sollen.

Auch muß man immer kochendes Wasser bereit halten, um, wenn das Fleisch zu sehr eingekocht und nicht mit der Brühe bedeckt wäre, zugießen zu können, damit es nicht trocken und braunroth werde. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten seihe man so viel Fleischbrühe, als man zur Suppe bedarf, durch ein Haarsieb in einen Topf, koche nach Belieben geriebene Gerste, geschnittene Nudeln, oder dergleichen darin und richte sie an.

1. Bouillon (Fleischbrühe.)

Ein Stück Rindfleisch, das beste hierzu ist das Kreuz- oder Schwanzstück, setzt man, nachdem es geklopft und gewaschen ist, mit einem alten Huhn, einem Kalbsknochen, einem Stückchen mageren Hammelfleisch und einem Stückchen Rindleber, mit kaltem Wasser an das Feuer, nimmt den Schaum, wenn dieses zu sieden anfängt, rein ab, und gibt das gehörige Salz hinzu. Hierauf pükt man einige gelbe Rüben, Petersilie und Sellerie-Wurzeln, gibt diese, sammt ein paar Stengel Pore darein, kocht die Bouillon zugedeckt, ganz langsam, bis das Fleisch weich, und solche kräftig genug ist, schöpft das Fett davon ab, gießt sie durch ein Haarsieb, läßt sie völlig erkalten und hebt sie an einem kühlen Ort zum Gebrauch auf.

2. Schü (Jus).

Man belegt den Boden eines Tiegels mit frischem Nierenfett, schneidet zwei bis drei große Zwiebeln in Platten, und legt diese darauf; hierauf schneidet man ein Pfund mageres Rindfleisch in dünne Stücke, klopft sie wohl, und legt sie auf die Zwiebeln; hat man Abfälle von Kalbfleisch oder Geflügel,

51
wird solches ebenfalls dazu genommen. Alsdann schneidet man eine kleine Handvoll verschiedener Wurzeln, als gelbe Rüben, Petersilie, Selleri, und Pore, legt diese, nachdem sie rein gewaschen sind, darauf, nebst ein paar Nelken und einigen Pfefferkörnern. Alsdann wird das Geschirr mit einem passenden Deckel versehen, auf gelinde Kohlen gesetzt, und langsam gedämpft, bis man sieht, daß sich am Boden ein brauner Saß zeigt. Hierauf füllt man den Ziegel mit guter Fleischbrühe auf, legt etwas Petersilkräut, welches die Schü hell macht, dazu, kocht sie, bis das Fleisch und Ueberige weich ist, ganz langsam, schöpft dann das Fett davon ab, treibt die Schü durch ein Haarsieb, und hebt sie zum Gebrauche auf.

3. Schwarze Brodsuppe.

Hierzu schneide man das Brod sehr dünne in eine Schüssel, salze es, wenn die Fleischbrühe nicht schon ohnehin genug gesalzen ist; gieße die siedheiße Fleischbrühe darüber, decke sie zu, lasse sie ein paar Minuten stehen und trage sie auf. Gepfeffert und mit Schnittling bestreut wird sie nur, wenn es gewünscht wird. Eben so kann man für jede Person ein Ei darein schlagen, und sie ein paar Minuten auf dem Rost oder in der Röhre anziehen lassen. Diese Suppe kann zwar ohnehin Jedermann kochen, doch fand ich für gut sie anzuführen, damit Anfängerinnen von dieser Vorschrift ausgehen und in die schwereren sich leichter finden können.

4. Brodsuppe mit einer Kruste.

Man schneide so viel schwarzes Brod sehr dünne in einen Ziegel, als man bedarf, gieße siedende Fleischbrühe daran, lasse sie einen Sud aufstehen, rühre sauern Rahm darunter, lasse sie mit ihm nochmals aufkochen, gieße sie in die Suppenschüssel, diese aber nicht ganz voll, wiege Kalb-, Rind-, oder anderes übriggebliebenes Fleisch nebst Schnittlauch und Zitronenschnitzchen klein, streue es halbfingerdick auf die Suppe, damit

es obenaufl bleibt, darf die Suppe nicht zu dünne sein), klopfe nach Proportion Eidotter und sauern Rahm zusammen ab, gieße es auf das Gewiegte, lasse es in heißer Röhre eine branne Kruste bekommen, oder unter einem mit Gluth bedecktem Deckel, und sie ist zum Auftragen fertig.

5. Schwarze Brodsuppe mit Eidottern fricassirt.

Man schneide das schwarze Brod in einen Topf, gieße siedende Fleischbrühe daran, lasse sie aufstochen, klopfe nach Proportion Eidotter in frischem Wasser ab, gieße sie darunter, lasse sie wieder einen sogenannten Sud aufthun, und sie ist zum Auftragen fertig. Nach Belieben bestreue man sie mit Pfeffer und Schnittlauch.

6. Geriebene Gerstensuppe.

Hierzu nehme man für 4 bis 5 Personen so viel Mehl auf ein Nudelbrett, als man mit einem Ei anfeuchten kann, salze es, und mische es ab, daß ein fester Teig daraus wird, reibe diesen auf dem Reibeisen, koche sie eine Viertelstunde vor dem Anrichten langsam in einem Topfe mit anderthalb Maas guter Fleischbrühe, rühre sie öfters um, richte sie an, salze sie, wenn sie es noch bedarf, und trage sie auf.

7. Geschnittene Nudelsuppe.

Man nehme für 4 bis 5 Personen so viel Mehl auf das Nudelbrett, als ein Ei anfeuchtet, salze es ein wenig, arbeite den Teig gut ab, doch nicht zu fest, walze ihn dünne aus und lasse ihn ein wenig abtrocknen oder anziehen, bestäube ihn ein wenig mit Mehl, rolle die Flecke auf, schneide kleine Nudeln daraus, lockere sie auf und lasse sie in einem Topf mit anderthalb Maas Fleischbrühe eine Viertelstunde lang kochen; damit sie aber nicht zusammenkleben, müssen sie öfters umgerührt wer-

den. Safran kann man füglich weglassen, wenn die Brühe nicht ausdrücklich gelblich verlangt wird.

8. Gebährte Schnittensuppe.

Hierzu schneide man runde, dünne Semmelschnitten ab, bähle sie in einer Röhre oder auf einem Roste braun, lege sie in die Suppenschüssel, klopfe auf eine Maas Fleischbrühe drei Eidotter, mit ein wenig frischem Wasser, ab, gieße die Fleischbrühe darein, quirle sie gut ab und gieße sie über die Schnitten, decke sie zu und trage sie nach Belieben, z. B. mit beliebigen Klößchen oder Krebschweifen, bald auf. Mit Schnittlauch oder Muskatennuß kann man sie schmackhafter machen.

9. Macaroninudelsuppe.

Man gieße über ein Viertelpfund Macaroninudeln ein und eine halbe Maas gute Fleischbrühe, lasse sie zusammen eine Viertelstunde, während sie öfters umgerührt werden, aufsieden und trage sie auf. Mit Krebsbutter kann man sie ansehnlicher und besser machen.

10. Fleckelsuppe.

Man nehme so viel Mehl auf ein Radelbrett, als 2 Eier anfeuchten, die sogleich darein geschlagen und mit dem nöthigen Salz untereinander gerührt werden; doch darf der Teig nicht zu fest werden, damit er leicht auszuwalzen ist; dann lasse man ihn abtrocknen, bestäube ihn mit Mehl, rädle oder schneide viereckige, kleine Fleckeln daraus, koche sie in siedender Fleischbrühe, lasse sie gegen eine halbe Stunde lang sieden, rühre sie inzwischen öfter um, daß sie nicht zusammenkleben, und sie sind zum Auftragen fertig.

11. Wonadesuppe.

Hierzu schneide man für 2 Kreutzer weißes Brod, (Milchbrod, wenn man's haben kann), würflicht in einen Topf, gieße

gute, fette Fleischbrühe hinzu, bis das Brod durchnäßt ist und schlage 4 Eier daran. Wenn alles gut untereinander abgerührt ist, lasse man's ein wenig anziehen. Hernach gieße man unter beständigem Umrühren die siedende Fleischbrühe darein, lasse sie noch gegen eine halbe Stunde gut sieden, und sie ist fertig. Wenn man sie gelb färben will, nimmt man ein wenig Safran daran. Auch pfeffern kann man sie nach Belieben.

12. Flaumsuppe.

Für eine Maas Fleischbrühe, die für 3 bis 4 Personen hinlänglich ist, schlägt man einen Löffel voll sehr feines Weizenmehl in frischem Wasser recht gut ab und 3 Eier darunter, gibt ein wenig Safran hinzu und rührt alles zusammen so lange ab, bis es recht schäumt. Nun gieße man die Fleischbrühe siedheiß darein, lasse sie noch eine Viertelstunde fortsieden, rühre sie dabei öfter um und richte sie über gebähte Semmelschnitten oder Markflößen an.

13. Bries-Suppe.

Für 4 Personen nimmt man ein Paar Kalbsbrieße, wäscht selbe rein, siedet sie in gesalzenem Wasser ein wenig, wiegt sie nebst ein wenig Zwiebel, gewaschenem Petersilienkraut und Zitronenschnitzchen recht klein, lasse Abschöpf Fett in einem Tiegel zerfließen, aber ja nicht heiß werden, bringe das Gewiegte hinein, staube ein wenig Mehl daran, lasse es dünsten, gieße Fleischbrühe hinzu und lasse sie noch eine Viertelstunde kochen. Man kann auch nach Belieben zwei Eidotter mit wenig frischem Wasser abschlagen und in die Suppe rühren, und sie über gebähte Semmelschnitten anrichten. Wenn man nicht genug Brieße hat, so kann man einen Theil mit Hirn ersetzen.

14. Breisuppe.

Man brühe 6 bis 8 Loth Hirsebrei mit siedendem Wasser ein paarmal ab, bis das Wasser rein abläuft, bringe

den Brei in einen Tiegel, gieße ein Paar Schöpfköpfe voll Fleischbrühe darein, lege ein wenig Petersiliengrün und eine Zitronenschale hinzu, und lasse sie auf Kohlfener langsam sieden. Wann sie anfängt dicht zu werden, so gieße man immer gute Fleischbrühe nach, bis sie der Reissuppe ähnlich ist, wozu man ungefähr anderthalb Stunden bedarf. Ist sie fertig, so fricassire man sie mit 2 Eidottern, richte sie an, bestreue sie mit Schnittlauch und trage sie auf.

15. Gerstensuppe.

Für 4 Personen setze man ungefähr 3 bis 4 Hände voll gerollte und gereinigte Gerste in Fleischbrühe zum Feuer, bringe ein Zitronenschnitzchen, etwas Petersilie und ein wenig Sellerie nebst dem erforderlichen Essig darein und lasse sie langsam sieden, damit sie nicht roth wird. Wenn man keine Fleischbrühe hat, so muß anfänglich warmes Wasser den Dienst leisten; allein die Gerste wird nicht so gut. Dann gieße man Fleischbrühe nach, so lange sie sich einsiedet. Will man den Schleim allein haben, so lasse man ihn durch einen Seieher oder ein Haarsieb passiren, gieße noch Fleischbrühe nach, lasse sie nochmal aufsieden und richte sie über gebähte Semmelschnitten an. Wenn sie nicht die rechte Säure hat, so kann man mit Essig oder Zitronensaft nachhelfen. Wenn man den Schleim allein braucht, so ist grobe Gerste besser.

16. Eier-Gerste.

Man setzt eine halbe Maas Fleischbrühe mit einem Stückchen Butter zum Feuer. Wann solche siedet, nimmt man zu einem Ei zwei Eßlöffel voll geriebenes weißes Brod, rührt solches mit dem Ei und ein wenig kalter Fleischbrühe an, läßt es unter langsamem Umrühren in die siedende Fleischbrühe laufen und ein wenig kochen, worauf man sie anrichtet.

17. Gries-Suppe.

Man setzt gute Fleischbrühe an das Feuer, rührt, wenn

es zwei Maas Brühe ist, ungefähr 5 kleine Hände voll Gries, während dieselbe kocht, hinein, rührt die Suppe so lange, bis sie wieder in vollem Kochen ist, damit sie nicht knollig wird, und kocht sie eine Viertelstunde lang. Sollte die Suppe zu dick sein, wobei es viel auf den Gries ankommt, so wird solche mit Fleischbrühe verdünnt.

18. Haberschleim.

Für 6 bis 8 Personen setze man 6 bis 8 Loth reingewaschene Haberkerne, mit einer Maas siedender Fleischbrühe auf den heißen Plattenofen oder auf ein Rohlfener, lege ein Schnitzchen Zitronenschale, etwas Safran und Petersilienkraut darein, lasse sie gegen 2 Stunden langsam, unter öfterm Umrühren, kochen, gieße immer frische Fleischbrühe nach, bis es dicht werden will. Braucht man den Schleim allein, so treibe man ihn durch einen Seiber oder ein Haarsieb, über gebähte Semmelschnitten.

19. Reissuppe.

Der Reis wird geklaubt, gewaschen und mit ein wenig siedheißem Wasser zum Feuer gesetzt, und immer mit Fleischbrühe aufgefüllt, so oft er dicht wird. Wenn er sehr gut werden soll, so muß er 2 Stunden sieden. Außer mehrmaligem Umrühren, damit er nicht anbrennt, erfordert er weiter keine besondere Behandlung. Wenn man will, kann man die Suppe mit Eidostern fricassiren.

20. Reissuppe mit Krebschwänzchen.

Eben so wie Vorige wird auch diese fertig gekocht. Erst vor dem Anrichten rührt man Krebsbutter darunter, richtet sie an und streut die Krebschwänzchen darauf.

21. Suppe von Endivien, Sauerampfer oder Wirsing.

Man wiege Endivien, Sauerampfer oder Wirsing klein, lasse in einem Tiegel Abschöpf fett zerfließen, bringe das Gewiegte,

nebst einem Zitronenschitzchen hinein, lasse es ein wenig dünsten, rühre es um, damit es sich nicht anlegt, staube ein wenig Mehl darin, lasse es noch ein wenig dünsten, gieße gute Fleischbrühe darüber und lasse es eine Viertelstunde lang sieden. Dann fricassire man die Suppe mit Eidottern und richte sie über gebähte Semmelschnittchen an.

22. Erdäpfel- (Kartoffel)suppe.

Man wasche 6 bis 8 große Erdäpfel und siede sie in Salzwasser nicht zu weich. Wenn sie erkaltet sind, so reibt man sie auf dem Reibeisen. Indessen läßt man in einem Tiegel Abschöpfett oder ein Stück Butter zerfließen, dämpft gewiegenes oder fein geschnittenes Petersilienkraut darinnen, thut die geriebenen Erdäpfel dazu, gießt eine Maas siedende Fleischbrühe oder gesalzenes Wasser daran und läßt es noch eine halbe Stunde kochen. Hernach wird es über würflicht geschnittenen und in Schmalz gerösteten weißen Brod angerichtet.

23. Erdäpfelsuppe mit Wurzeln.

Nachdem Selleri, Petersilie und gelbe Rüben fein geschnitten sind, wird solches in einem Tiegel mit Abschöpfett oder Butter weich gedämpft. Dann werden roh geschälte Erdäpfel in Scheiben geschnitten, nebst Fleischbrühe und Pfeffer an die gedämpften Wurzeln gethan und so eine gute Stunde gekocht, über fein geschnittenes, schwarzes Brod angerichtet, worauf man die Suppe zugedeckt auf einer Kehlpanne noch etwas anziehen läßt.

24. Erdäpfelsuppe mit Eiern.

Man reibe gesottene Erdäpfel und rühre sie in siedende Fleischbrühe, thue etwas Salz, Muskatennuß und Wurzeln dazu, lasse es aufkochen, und sprüde 2 Eidotter recht stark ab, thue sie zu dem Uebrigen und richte es über geröstetes, würflicht geschnittenes, weißes Brod an.

25. Erdäpfelsuppe mit Griesmehl.

Man kocht 6 bis 8 große Erdäpfel nicht gar zu weich,

schält und zerbrückt sie. Nachdem man in einem Tiegel Abschöpfett oder ein Stückchen Butter heiß gemacht hat, werden die Erdäpfel, nebst einer Handvoll Griesmehl und klein gewürfelter Selleri in dem Abschöpfett gedämpft, eine Maas kochende Fleischbrühe oder siedendes, gesalzenes Wasser daran gegossen und noch eine Viertelstunde gekocht.

26. Erdäpfelsuppe mit Rahm.

Man schneidet Selleri in kleine Würfel, thut solche nebst geriebenen Erdäpfeln in siedende Fleischbrühe, und läßt sie mit etwas Salz und Muskatblüthe kochen, bis der Selleri weich ist. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten werden 2 bis 3 Eßlöffel voll sauren Rahm mit ein wenig Mehl glatt gerührt und mit dem Uebrigen aufgekocht und sodann über gebähtes Brod angerichtet.

27. Erbsensuppe mit Fleischbrühe.

Man reinige die Erbsen von ihrem gewöhnlichen Unrath, setze sie in laulichem Wasser zum Feuer und lasse sie kochen, bis sie weich sind. Wenn sie eine Stunde lang gekocht haben, so lege man nach Proportion gepuzte Petersilie, Selleri, gelbe Rüben, Zitronenschnitzchen und Salz dazu. Sind sie weich gekocht, so seihe man die Brühe bis auf ein wenig ab, treibe die Erbsen durch einen Seih, gieße gute Fleischbrühe darein, lasse sie eine Viertelstunde lang kochen und richte sie über Griesflößchen oder dergleichen an. Wenn es beliebt, so kann man etwas Muskatennuß darauf reiben.

28. Karfiolsuppe.

Gewöhnlich nimmt man zu dieser offenen und nicht zu festen Karfiol, puzt, schneidet und wäscht ihn rein, setzt ihn mit siedheißem Wasser zum Feuer, salzt ihn ein wenig und läßt ihn ein paar Minuten kochen, seiht das Wasser ab, läßt Abschöpfett in einem Tiegel zerfließen, staubt ein wenig feines

Mehl darein und läßt es ein wenig anlaufen, legt den Karfiol darauf, rührt es untereinander, läßt es noch ein wenig dünsten, gießt gute Fleischbrühe darüber, und läßt es noch ein wenig sieden. Dann fricassirt man die Suppe mit Eidottern und richtet sie über gebähte Semmelschnitten, Klößchen oder dergleichen an.

29. Spargelsuppe.

Der Spargel wird klein geschnitten, gewaschen und übrigens wie mit obiger Karfiolsuppe verfahren.

30. Kräutersuppe.

Hierzu nimmt man hauptsächlich Kerbelkraut, allenfalls auch ein wenig Sauerampfer und Monatschnecken, wenn man sie leicht haben kann, aber ja keine Kräuter, die man nicht kennt, denn sonst könnte eine Vergiftung statt haben, pugt sie rein, schneidet sie klein und verfährt übrigens wie mit der Endiviensuppe Nr. 21.

31. Gehäcksuppe.

Uebriggebliebenes Kalb- und Hühnerfleisch, (am besten ist das gebratene), Zitronenschnitzchen, Petersiliengrün und Zwiebel werden klein untereinander gewiegt. In einem Tiegel lasse man Abschöpfett zerfließen, staube einen Löffel voll feines Mehl darein, lasse es unter beständigem Umrühren gelblich werden, rühre das Gewiegte darunter, lasse es noch ein wenig dünsten, gieße gute Fleischbrühe darüber, lasse es nochmal aufsieden, klopfe für 4 Personen 3 Eier ab, salze sie ein wenig, tauche Semmelschnitten darein und backe sie in heißem Schmalz schön bräunlich heraus, schneide sie würfelartig in die Suppenschüssel, fricassire die Suppe mit Eidottern und richte sie über die Semmeln an.

32. Gestoßene braune Hühnersuppe.

Für 4 Personen stoße man ein gebratenes Huhn nebst 2 im Schmalz gebackene Semmelschnitten in einem Mörser klein,

lasse in einem Tiegel Butter zerfließen, lege Petersilie- und Pastinakwurzeln, Sellerie, gelbe Rüben- und Zitronenschnitzchen und eine Zwiebelscheibe darein, lasse es bräunlich dünsten, rühre das Gestoßene darunter, gieße gute Fleischbrühe darüber, lasse es gut auskochen, fricassire die Suppe mit 2 Eidottern, und treibe sie durch ein Haarsieb über gebackene Klößchen oder dergleichen.

33. Gelbe Rübensuppe.

Von großen, saftigen, gelben Rüben werden 3 bis 4 Stücke rein gewaschen, abgeschabt und auf dem Reibeisen nebst einer halben Semmel gerieben. Dieses Geriebene wird in einem Stückchen Abschöpf fett hellbraun geröstet, 3 Quart Fleischbrühe darauf gefüllt, noch eine Weile gesotten, und über gebackene Schnitten oder andere beliebige Suppen-Einlagen durch ein Sieb getrieben, angerichtet.

34. Sagosuppe.

3 bis 4 Loth Sago nimmt man für 4 bis 5 Personen, reinigt ihn sauber, wäscht ihn in laulichem Wasser, gießt das Wasser durch einen Seier von ihm ab, setzt ihn in einem Topfe mit $1\frac{1}{2}$ Maas siedender Fleischbrühe zum Feuer und läßt ihn kochen. Wenn er eine Stunde gesotten hat, fricassirt man die Suppe mit zwei Eidottern und richtet sie an.

35. Weiße Mandelsuppe.

Man stoße 4 Loth abgehäutete Mandeln in einem Mörser, feuchte sie während des Stoßens mit Wasser an, damit sie keinen Delgeschmack bekommen, gieße sie heraus, schneide gesottenes Kalb- oder Hühnerfleisch in den Mörser, stoße es gleichfalls klein zusammen, lasse in einem Tiegel Abschöpf fett zerfließen, staube etwas Mehl darein, lasse es ein wenig anlaufen, bringe das Gestoßene darein, lasse es zusammen noch ein wenig dünsten, fülle es mit guter Fleischbrühe auf, lasse es

gut auskochen und richte die Suppe durch ein Haarsieb über gebähte Semmelschnittchen, Klößchen oder dergleichen an.

36. Braune Ins: (Schüh) - Suppe.

Man bestreiche einen Ziegel mit Abschöpf Fett, lege geschnittenenes Rindfleisch, Petersilie, Pore, Sellerie, Pastinake, eine gelbe Rübe, Zitronenschalen und eine Zwiebel hinein, allenfalls auch Kalb- oder Hühnerfleisch dazu, und lasse es dünsten, bis es kastanienbraun wird. Dann gieße man gute Fleischbrühe darauf, lasse es gut auskochen, treibe die Suppe durch ein Haarsieb oder einen Seier über gebähte Klößchen, Erbsen oder dergl. und trage sie auf.

37. Tropfsuppe.

Für 4 Personen nimmt man 3 bis 4 Löffel voll Mundmehl in einen Topf und schlägt 3 Eier daran, salzt es, rührt es fein ab, und läßt sie in anderthalb Maas siedender Fleischbrühe laufen. Wenn ein Paar Löffel voll darin sind, saßt man sie in eine Schüssel heraus, gießt den übrigen Teig auch auf dieselbe Art nach und saßt sie wieder heraus und so fort, bis der Teig zu Ende ist. Hernach bringt man alles Herausgefaßt wieder in die Fleischbrühe, läßt es gut auskochen, und die Suppe ist fertig. Daß der Teig hierzu nicht zu dicht, sowie nicht zu dünne sein darf, versteht sich von selbst. Ist er zu dicht, so läuft er nicht, und wäre er zu dünne, so würde die Suppe nicht nach Wunsch anfallen.

38. Kraftsuppe.

Man brate eine alte, gepuzte Henne an dem Bratspieß. Wenn sie halb gebraten ist, wird sie abgezogen und sammt den Beinen klein gestoßen. Dieses läßt man mit anderthalb Maas kräftiger Fleischbrühe und einem Viertelpfund klein gestoßenen Mandeln recht durchkochen, worunter auch etwas Zitronenschale und Petersiliengrün kann genommen werden. Her-

nach seihet man es durch ein Haarsieb, und die Suppe ist fertig. Man kann sie so geben oder über Klöpfchen anrichten.

39. Maurachen: (Worcheln): Suppe.

Die Maurachen werden gewaschen, gesalzen, in siedheißem Wasser zum Feuer gesetzt, worauf man sie einen Sud aufthun läßt. Dann seihet man das Wasser ab, bringt sie auf ein reines Brett, legt Petersiliengrün, Salz und etwas Pfeffer und eine Zwiebelscheibe dazu, wiegt sie klein zusammen, läßt in einem Tiegel Abschöpf Fett zerfließen, staubt einen Löffel voll Mundmehl hinein, läßt es gelblich anlaufen, bringt das Gewiegte darein und läßt es unter beständigem Umrühren noch ein wenig dünsten, füllt es mit guter Fleischbrühe auf und läßt es noch eine kleine Viertelstunde sieden. Dann fricassire man die Suppen mit Eidottern und richtet sie über gebackene Erbsen oder dergl. an.

40. Schneckensuppe.

Die Schnecken lasse man sammt dem Gehäuse so lange im Wasser sieden, als nöthig ist ein paar Eier hart zu sieden. Dann thue man sie heraus, ziehe die schwarze Haut ab, schneide den Kopf und das hintere Theil davon ab und wasche sie in warmen Wasser recht ab. Hierauf läßt man die Schnecken noch eine Viertelstunde in Fleischbrühe sieden, damit sie weich werden, wiege oder hacke sie recht klein zusammen, bis auf einige, welche man ganz läßt; lasse in einem Tiegel Butter zerfließen, staube feines Mehl darein, lasse es unter beständigem Umrühren gelblich werden, gieße siedende Fleischbrühe oder an Fasttagen Wasser darüber. Die Suppen würze man mit ein wenig Muskatblüthe und Pfeffer, lasse sie mit den kleingehackten Schnecken noch eine Viertelstunde kochen und richte sie über weißes, gebähtes, oder in einem, in zerrührtem Ei eingetauchten und in Schmalz gebackenen, Brod. an. Die noch übrig behaltenen Schnecken werden mitten auf die Suppe gelegt.

41. Wurzelsuppe.

Es werden Petersilie, Pastinawurzeln, gelbe Rüben und Wirsing, zusammen ohngefähr ein halbes Pfund, zu länglichen Stücken zerschnitten und in Butter mit etwas Mehl gebünstet; wenn Alles weich ist, mit einer Maas guter Fleischbrühe ausgefüllt und nochmals gesotten, dann mit 2 Eidottern und ein Paar Eßlöffeln voll süßen Rahm abgerührt und angerichtet.

42. Schwarzwurzelsuppe (Scorzoneren).

Eine große Hand voll Schwarzwurzeln werden leicht abgeschabt und in etwas Milch gelegt, damit sie schön weiß werden. Hierauf siedet man sie in gesalzenem Wasser, bis sie halb weich sind, gießt das Wasser davon ab, schneidet sie in kleine Stückchen; macht in einem Tiegel ein Stückchen Butter heiß, röstet einen Löffel voll Mehl darin, nebst einem Löffel voll Petersilie, gießt dann einen guten Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran und läßt sie mit den Wurzeln noch eine Weile kochen. Nun werden 2 Eidotter mit einem Löffel voll Wasser abgerührt, in der Terrine mit den Wurzeln sammt der Soße vermischt und mit einer halben Maas heißer Fleischbrühe, unter stetem Umrühren, verdünnt. Auch können gebackene oder gebähete Semmelschnitten darein gelegt werden.

43. Rebhühnersuppe.

Man pühe ein Rebhuhn rein, salze es ein, brate es am Spieß nur halb aus, damit es saftig bleibt, schneide es zusammen, stoße das Fleisch sammt den Beinen, nebst zwei in Schmalz gebackenen, weißen Brodschnitten in einem Mörser, lasse in einem Tiegel Butter oder Abschöpf Fett zerfließen, schneide gepugte Petersiliengrün und Zwiebel dazu und lasse es anlaufen, bringe das Gestoßene auch dazu hinein und lasse es zusammen ein wenig dünsten, fülle es mit guter Fleischbrühe auf, lasse es gut aufsieden, fricassire es mit 2 Eidottern, und treibe es durch ein Haarsieb über gebackene Klößchen oder dergl.

44. Krammetsvogelsuppe.

Man puße die Krammetsvögel sauber, salze sie ein, brate sie am Spieß halb aus, damit sie saftig bleiben, und verfahre übrigens damit wie mit der oben angeführten Rebhühnersuppe.

45. Schnepfensuppe.

Man braucht für 6 Personen eine Schnepfe, nimmt das Eingeweide heraus und legt es bei Seite, pußt die Schnepfe sauber, salzt sie ein, bratet sie am Spieß halb aus, betropft sie während des Bratens mit Butter, stößt sie sammt den Beinen und einigen, in Schmalz gebackenen, Brodschnitten klein zusammen und verfahrt damit wie mit obiger Rebhühnersuppe. Nur wird sie über gebackene Bavesen von gut gereinigten Schnepfeneingeweid (sogenannten Farce) angerichtet.

46. Spätzelsuppe.

Hierzu ist ein Durchschlag mit erbsengroßen Löchern unumgänglich nöthig. Hat man diesen, so nehme man für 4 Personen ungefähr 8 Löffel voll schönes Weizenmehl, schlage 4 Eier darein, salze sie und schlage alles sehr wohl durcheinander ab, bis der Teig sehr fein und dicht genug ist; er muß so dicht sein, daß er nicht über den Löffel rinnt. Falls er dünner wäre, müßte mit Mehl und fernerm Abschlagen nachgeholfen werden. Dann gieße man die siedende Fleischbrühe in einen Ziegel, stelle sie auf ein Roßfeuer, damit sie fortstebet. Nun setze man den Durchschlag auf den Ziegel, richte den Teig darein, treibe ihn mit dem Kochlöffel in die siedende Fleischbrühe, rühre die Spätzeln etliche Mal während des Durchlaufens um, damit sie sich schön theilen, lasse sie noch eine halbe Stunde fortsteben, dann richte man sie an. Es ist dies eine der beliebtesten Suppen, wenn sie recht gekocht wird.

47. Orbinäre Leberspätzeln.

Man nehme einen Bierling abgehäutete Rinds- oder Kalbsleber, dann Speck oder Mark, Petersiliengrün, Schalotten, Zwiebel

und Majoran auf ein Brett und wiege sie klein zusammen, reibe ungefähr zweimal so viel geriebene Semmeln; brühe sie mit ein wenig Fleischbrühe an, rühre 2 Eier; das nöthige Salz und das Gewiegte darunter; wenn der Teig zu dicht wäre, müßte noch Fleischbrühe nachgegossen werden, sonst würden die Spätzeln zu fest. Eine halbe Stunde vor der Anrichtzeit setze man die siedende Fleischbrühe in Bereitschaft, formire die Spätzeln mit einem Eßlöffel haselnußgroß hinein, lasse sie wohl sieden und richte sie dann an.

48. Abgetriebene Lebernockerln.

Man nehme einen Bierling abgehäutete, reingewaschene Kalbs- oder Gansleber, Petersiliengrün, Schalotten, Zwiebel, Majoran, Zitronenschnißchen und wiege es klein zusammen, treibe frisches Abschöpf Fett, oder in dessen Ermangelung Butter oder Schmalz, recht flaumig ab, schlage 2 bis 3 Eier, eins nach dem andern, recht darunter, rühre 2 bis 3 Hände voll geriebene Semmeln und etwas Salz darein und lasse es ein wenig auziehen. Der Teig muß so weich sein, daß man ihn mit einem Löffel flaumig und leicht abstechen kann. Wenn der Teig zu dicht ist, wird ihm mit Fleischbrühe, falls er aber zu dünn wäre, mit geriebener Semmel nachgeholfen. Nun formire man mit einem Eßlöffel die Nockerln, eine kleine Wallnuß groß, in die siedende Fleischbrühe, decke sie zu, lasse sie aus-sieden und trage sie auf.

49. Griesnockerln.

Man treibe 4 Loth Abschöpf Fett oder Butter recht flaumig ab, schlage nach und nach 2 Eier darunter und rühre sie gleich-falls gut ab. Wenn das Abgerührte recht flaumig ist, rühre man 1 bis 2 Löffel voll feinen Gries und das nöthige Salz wohl darunter, gebe aber Acht, daß der Teig nicht zu dicht wird, sonst würden es Spazen. Man kann sich überzeugen, wenn man ein Nockerl in siedende Fleischbrühe bringt. Wenn

es zerfährt, so muß man dem Teig mit Gries nachhelfen. Ist es aber recht, so schlage man sie alle nacheinander hinein, lasse sie eine Viertelstunde wohl zugedeckt siedend und trage sie auf.

50. Amulettsuppe.

Man rühre 2 Löffel voll schönes Weizenmehl mit Milch gut ab, schlage 2 Eier und etwas Salz darein und alles ineinander wohl ab, so, daß der Teig über den Löffel läuft. Dann bestreiche man eine Amulettpfanne mit Schmalz, gieße so viel Teig hinein, als nöthig ist, um einen messerrückendicken Fleck herausbacken zu können, lasse den Teig in der Pfanne überall herumlaufen, setze ihn auf ein kleines Feuer und wende ihn um, sobald er etwas bräunlich ist; dann lasse man ihn eben so ausbacken und lege ihn bei Seite. Nun gieße man neuerdings wieder Teig nach, wie eben bemerkt, und fahre so fort, bis der Teig aller verbraucht ist. Dann rolle man ihn auf, schneide geschnittene Nudeln oder Fleckeln daraus, koche sie in siedender Fleischbrühe eine Viertelstunde lang, und sie sind zum Auftragen fertig.

51. Milzsuppe.

Das Milz, welches man gewöhnlich mit dem Nierenbraten bekommt, wasche man sauber und salze es ein wenig ein; lege in einen Tiegel Abschöpfett, gelbe Rüben, Petersiliengrün, Pastinake, Zitronenschnißchen, Zwiebel und lasse es schön braun dünsten, rühre es aber öfters um, daß es nicht anbrennt. Wenn es anfängt braun zu werden, staube man einen Löffel voll Weizenmehl daran, backe Semmelschnittchen in Schmalz hellbraun, stoße alles zusammen in einem Mörser klein, bringe es in einen Tiegel, gieße die nöthige Fleischbrühe siedend daran, lasse sie eine halbe Stunde gut auskochen und richte sie über Milzküßchen oder gebackene Erbsen und dergleichen durch ein Haarsieb an.

52. Brieslaibchen.

Ein Paar Kalbsbrieße siedet man in gesalzenem Wasser ein wenig, und wiegt sie recht klein. Hernach rührt man sie mit 3 Eiern, klein geschnittener Zwiebel, Zitronenschnitzchen, geriebener Muskatennuß, Pfeffer und Salz gut ab, fügt 3 Hände voll geriebenes Eierbrod hinzu, gießt so viel Milch daran, daß die Masse nicht zu fest wird, und rührt sie wohl zusammen. Hernach wird ein reines Tuch mit Butter bestrichen, die Masse hineingethan und fest zusammen gebunden, worauf man solche in einen Topf mit siedender Fleischbrühe eine Stunde kochen läßt. Hernach wird das Tuch aufgebunden, und das Brieslaibchen auf einen hölzernen Teller gesetzt und in beliebige Stückchen geschnitten, in eine Suppenschüssel gelegt und gute Fleischbrühe darüber gegossen. Nach Belieben kann man eine Krebssoße dazu nehmen und die Krebschwänzchen darauf streuen.

53. Suppe mit gebackenen Erbsen.

Man brüht 4 Löffel voll Mehl mit siedheißer Milch zu einem nicht zu weichen Teig an und rührt ihn gut ab, schlägt 4 Eier nach und nach daran, zerrührt eins nach dem andern wohl, und thut ein wenig Zucker darunter. Sollte der Teig zu dicht sein, so schlage man noch ein Eidotter dazu, gieße den Teig auf einen hölzernen Teller, streife ihn erbsengroß in das heiße Schmalz, backe die sogenannten Erbsen heraus in eine Schüssel und gieße die Fleischbrühe darüber, so sind sie zum Austragen fertig.

F a s t e n s u p p e n .

54. Wassertuppe mit Milchrahm.

Hierzu schneide man das Brod auf, schwarzes ist das beste, salze es, gieße das siedheiße Wasser darüber, decke es

zu, stelle die Suppe auf ein Kohlfeuer, damit sie wohl durchweicht, belege sie oben einen Finger dick mit Rahm, pfeffere sie ein wenig, streue Schnittlauch darüber, und sie ist fertig. Zur Abwechslung schlägt man auch für jede Person ein Ei daran und läßt sie anziehen, aber nicht hart werden.

55. Brennsuppe.

Hierzu lasse man das Wasser mit etwas Rümmelel siedend, mache ein gutes, schön braunes, sogenanntes Einbrenn, gieße das siedende Wasser langsam während des Umrührens darein, etwas Salz und ein wenig Weinessig hinzu, wenn sie säuerlich sein soll, rühre sie gut ab, stelle sie wieder an's Feuer und lasse sie gut ansieden, schneide das dafür bestimmte Brod würflicht in die Schüssel zum Austragen, gieße die Suppe durch einen Seieher darüber, bestreue sie mit ein wenig Pfeffer, und sie ist fertig. Viele essen diese Suppe ohne Essig lieber, worauf die Köchin zu sehen hat. Manchmal wird diese Suppe mit in frischem Wasser abgeklopften Eiern fricassirt.

56. Bisquit-Gerstenuppe.

Ein Viertelpfund hartes Bisquit wird im Mörser zerstoßen, mit 2 Eiern, etwas Zimmt angerührt und in heißem Rahm dicklicht ausgekocht. Auch kann man beliebigenfalls ein Stückchen Butter und etwas Zucker mit kochen lassen.

57. Erbsensuppe.

Man setze die vorher gereinigten Erbsen zeitig genug zum Feuer, (wenn sie zu alt sind, müssen sie den Tag vorher eingeweicht werden), lasse sie eine Stunde lang wohl siedend, salze sie aber nicht zu stark und lege sauber gepuzte Petersilie, Pastinake, Selleri, eine gelbe Rübe, Zwiebel und ein wenig Zitronenschale hinein und lasse alles so lange siedend, bis man die Erbsen ganz leicht zerdrücken kann. Wenn sie zu stark einsieden, so gießt man siedheißes Wasser nach, damit sie nicht

aus dem Sud kommen. Gieße die Suppe davon in ein reines Geschirr, zerrühre die Erbsen und das darein gepuzte Gewürz wohl, schütte die Suppe darüber, rühre es gut untereinander, bis alles Mark aus den Hülsen ist, und seihe die Brühe durch einen Seier. Hierauf thue man es in den Suppentopf, lasse es nochmal sieden und mache von Schmalz, etwas Weizenmehl und feingeschnittenen Zwiebeln ein gelbbraunes Einbrenn; (die Zwiebel darf erst gegen das Ende hineinkommen). Nun gieße man die Suppe in das Einbrenn, lasse sie wohl aufsieden und richte sie über gebähte Semmelschnitten oder über würflicht geschnittene, gebackene Semmeln an. Diese Suppe kann man auch ohne Einbrenn geben doch aber mit Schmalz und Zwiebeln aufbrennen.

58. Erbsensuppe mit Stockfisch.

Diese Suppe wird wie die vorige gekocht, nur muß man statt der gebähten Semmelschnitten die in Schmalz gebackenen, würflicht geschnittenen Semmeln und Stockfisch nehmen. Den Stockfisch legt man nämlich eine Viertelstunde vor dem Anrichten in gesalzenes, siedendes Wasser und läßt ihn darin, bis er sich leicht entblättern läßt. Nun nimmt man von ihm das Erforderliche in die Erbsensuppe, welche auch beliebig gepfeffert werden kann, und richtet sie an.

59. Milchsuppe.

Man rühre einen Löffel voll schönes Weizenmehl mit ein wenig Milch und 2 Eidottern gut ab, gieße eine Maas siedende Milch darüber und rühre alles gut untereinander, setze sie in einem Tiegel auf's Feuer, rühre sie während des Siedens öfters um, zuckere oder salze sie ein wenig, je nachdem sie begehrt wird, und wenn sie hinlänglich gesotten ist, richte man sie über würfelförmig geschnittene Semmeln an.

60. Milchsuppe mit Vanille.

Diese wird eben so gekocht wie die vorige, nur muß man sie nicht salzen, sondern zuckern und ein sehr kleines Stängelchen Vanille damit kochen lassen. Auch kann man sie über gebähte Semmelschnittchen anrichten, aber das Vanillienstängelchen vorher herausnehmen.

61. Milchsuppe mit Zitrone.

Auch diese wird wie vorige gekocht; nur muß man den Zucker auf einer Zitrone abreiben und hernach mitkochen lassen; übrigens bestreue man sie nach Belieben vor dem Auftragen mit gestoßenem Zimmt oder andern Gewürzen.

62. Milchrahmsuppe.

Man rühre 2 Löffel voll Weizenmehl in ein wenig Milch ab, schlage zwei Eidotter hinzu und rühre es nochmal wohl ab, dann 12 Löffel voll sauern Milchrahm darunter, gieße noch dreimal so viel siedende Milch hinzu, salze sie, lasse sie während des öftern Umrührens nochmals gut auskochen und richte sie über würfelartig geschnittene Semmeln an.

63. Schokoladesuppe.

Man bräune 2 Löffel voll schönes Weizenmehl ohne Schmalz mit gestoßenem Zucker in einem glassirten Tiegel, rühre es aber sorgsam um, damit es nicht anbrennt, gieße $1\frac{1}{2}$ Maas siedende Milch nach und nach unter beständigem Umrühren daran, reibe 4 Loth Schokolade dazu, lasse sie gut auskochen, schlage 2 Eidotter in 2 Löffel voll frischer Milch ab, rühre sie darunter und richte sie über gebähte Semmelschnittchen an.

64. Mandelsuppe.

Man brühe ein Viertelfund süße Mandeln mit heißem Wasser an, ziehe ihnen die Schale ab und stoße sie in einem Mörser. Wenn sie anfangen ölig zu werden, gieße man einen

Löffel voll Wasser hinzu und stoße sie ganz klein, bringe sie in 1½ Maas kalte Milch, setze sie auf Kohlfener und lasse sie unter öfterm Umrühren gut sieden, klopfe 2 Eidotter mit etwas frischer Milch ab, rühre sie dann in die Suppe und richte sie durch ein Haarsieb über würflicht geschnittene Semmeln an, bestreue sie mit gestoßenem Zimmt und trage sie auf.

65. Weinsuppe.

Für 4 Personen nimmt man eine halbe Maas Wein, oder wenn dieser stark ist, 2 Drittel Wein und 1 Drittel Wasser, fügt hinein 4 bis 6 Loth Zucker, eine halbe Zimmrinde und ein Zitronenschnitzchen, lasse es zusammen gut sieden, klopfe 8 Eidotter in etwas frischem Wasser ab, rühre sie darunter, wenn der Wein siedet, lasse sie gut auskochen und richte sie durch ein Haarsieb, über gebähte Semmelschnittchen, an, reibe etwas Muskatennuß darauf und trage sie auf.

66. Weinsuppe mit geriebenem Brod.

Man reibe 6 bis 10 Löffel voll schwarzes Brod, nebst einem Viertelpfund Zucker auf einer Zitrone ab, bringe ein wenig gestoßenen Zimmt und geriebene Muskatennuß, nebst dem erforderlichen Wein hinzu, der mit Wasser vermischt werden darf, wenn er zu stark ist, lasse die Suppe gut sieden, klopfe 2 Eidotter in frischem Wasser ab, lasse sie gut mitsieden, und sie ist fertig.

67. Weiße Biersuppe.

Man schneide Milchbrod in eine Maas weißes Bier und lasse es zusammen gut sieden, schlage 3 Eier mit frischem Wasser ab, rühre es darein, den nöthigen Zucker darunter, fricassire es mit 2 Eidottern, und richte die Suppe an.

68. Weiße Biersuppe anderer Art.

Man stelle eine Maas weißes Bier zum Feuer, reibe 2 Loth Zucker auf einer Zitrone ab, mische ihn in das Bier und

lasse es gut siedend, schlage 2 Eidotter in 2 Köffel voll frischem Bier ab, rühre sie darunter, lasse sie nochmal siedend und richte sie über würfelförmig geschnittene Semmeln an.

69. Braune Biersuppe.

Man setze eine halbe Maas braunes Bier und eben so viel guten süßen Rahm, jedes besonders, zum Feuer, klopfe 4 Eidotter in ein wenig braunem Bier, nebst etwas Zucker wohl ab, gieße das siedende Bier darauf und sprudle es gut ab. Wenn dieß stark schäumt, so gieße man den siedenden Rahm darunter, schütte es mehrmals von einem Topf in den andern, und die Suppe ist fertig. Gewöhnlich gießt man sie über geschnittenes, weißes oder schwarzes Brod in eine Suppenschüssel, als Frühstück aber in Kaffeeschalen. Bei Personen, welche das Süße nicht sehr lieben, lasse man den Zucker ganz weg. Dieß ist eine eben so gute als kräftige Morgen- und Mittagssuppe.

70. Fischsuppe.

Man steche oder schlage den Fisch ab, (kleine Fischchen nach Proportion leisten zur Fischsuppe dieselben Dienste), löse das Eingeweide aus und wasche ihn rein, salze ihn ein, lasse ihn ungefähr eine Viertelstunde stehen, damit das Salz recht durchdringt, trockne ihn mit einem reinen Küchentuch ab, lasse Butter in einem Tiegel zerfließen, aber nicht heiß werden, lege den Fisch, gepuzte Petersilie, Pastinake, eine gelbe Rübe, eine nicht zu große Zwiebel, Zitronenschalen hinein und lasse während des öftern Umrührens es gut dünsten, bis es recht braun ist, backe Semmelschnittchen in Schmalz, stoße alles in einem Mörser klein zusammen, bringe das Gestoßene wieder in den Tiegel zurück, gieße ungefähr eine Maas Erbsenbrühe darauf, lasse sie eine Viertelstunde gut zusammen siedend und richte sie durch ein Haarsieb über in Schmalz gebackene Erbsen, wie sie in Nr. 53. beschrieben sind, an. Nach Belieben kann

man etwas Muskatennuß darauf reiben, zur Abwechslung mit 2 Eidottern fricassiren und dann die Suppe austragen.

71. Fischrogensuppe.

Man wiege Fischrogen, Petersilie, Zitronenschale und ein wenig Zwiebeln klein zusammen, lasse in einem Tiegel Butter zerfließen, aber nicht heiß werden, bringe das Gewiegte hinein, lasse es während des öftern Umrührens gut dünsten, staube feines Mundmehl darein und lasse es noch ein wenig dünsten, gieße eine Maas gesalzene, gute Erbsenbrühe darauf, lasse sie eine Viertelstunde lang sieden, schlage 2 Eier in frischem Wasser ab, rühre sie darunter und richte sie über würfelartig geschnittene, gebackene Semmeln oder über gebackene Erbsen, Griesklößchen oder dergl. an. Gewürzt mit Pfeffer, oder Muskatennuß wird sie nur auf Verlangen.

72. Krebsuppe.

Man ziehe für 4 Personen 12 mittlern Krebsen den Mastdarm aus, setze die Krebse aufs Feuer, salze sie und lasse sie eine gute Viertelstunde sieden, pugle aus ihnen die Eingeweide sauber heraus, bringe die gereinigten Schalen und Scheeren in einen Mörser, und die Schwänzchen bei Seite, stoße die Schalen und Scheeren nebst 3 in Schmalz gebackenen Semmelschnittchen klein, lasse in einem Tiegel Butter zerfließen, bringe das Gestoßene hinein, lasse es, während es öfter umgerührt wird, dünsten, gieße gute Erbsenbrühe darauf, und lasse sie eine Viertelstunde gut sieden, fricassire sie mit 2 Eidottern, richte sie durch ein Haarsieb über abgetriebene Nockerln oder Klößchen an, lege die auf die Seite gelegten Schwänzchen darauf, und trage sie auf.

73. Braune Fastenjus. (Schüh): Suppe.

Man dünste gepugte und klein geschnittene Petersilienwurzel, Zwiebeln, eine gelbe Rübe, Pastinake, Sellerie und Zitr-

nenschaaalen im Schmalze schön braun, lege einen guten gebackenen Fisch hinein, gieße gesalzene Erbsenbrühe darauf, lasse sie eine Viertelftunde sieden und treibe sie durch ein Haarsieb über Klößchen, gebackene Erbsen oder dergl.

74. Weiße Jus: (Schüh)- Suppe.

Man brühe und ziehe ein Viertelfund süße Mandeln ab, stoße sie in einem Mörser und gieße ein wenig frisches Wasser hinzu, damit sie keinen Delgeschmack erhalten. Wenn sie klein genug sind, so lege man ein halbes Pfund gebackene Karpfen oder andern guten Fisch hinzu und stoße ihn, schütte alles in einen Tiegel heraus, gieße gute Erbsenbrühe darauf, lasse sie zusammen gut auskochen und richte sie durch ein Haarsieb über gebackene Krösche oder dergl. an.

75. Apfelsuppe.

Man nehme in einen Topf 4 Loth Zucker, rühre 5 Eibolter, etwas Kalkengewürz, klein geschnittene Zitronenschaaalen unter den Zucker, schlage dieses eine Viertelftunde gut ab, bis es recht dicht wird, brühe 4 Loth süße Mandeln ab, und stoße sie mit ein wenig Wasser angefeuchtet in einem Mörser, bringe sie mit einer starken Hand voll geriebener schwarzen Brodrinde unter das vorher Abgerührte, schlage das Eiweiß von 5 Eiern zu Schnee und rühre es an das Abgerührte, bestreiche ein niederes Beckchen mit Schmalz sehr dünne aus, bestreue es durchaus mit geriebener Semmel, bringe das Abgerührte einen kleinen Finger dick hinein, lasse es in der nicht zu heißen Röhre schön backen, schneide dann aus diesem Mandelbrod fingerdicke und fingerlange Schnittchen in die Suppenschüssel, schäle 12 Borsdorfer- oder andere gute Äpfel, dünste sie nebst etlichen Zitronenschaaalen in einem Tiegel, bis sie weich sind, siebe zugleich in einem Topf eine starke halbe Maas süßen Wein, mit Wasser vermischt, wenn er stark ist, und lege Zucker darein, falls kein süßer Wein zu haben war. Wenn er siedet, gießt man ihn

in die Aepfel und läßt sie zusammen gut sieden, klopft 2 Eibotter in frischem Wasser ab, rührt sie in die Suppe, richtet sie durch einen Seiber über das Mandelbrod an, und reibt etwas Muskatennuß darauf.

76. Weichselsuppe.

Man stößt frische oder gedörrte Weichseln sammt den Kernen in einem Mörser, thut das Gestoßene in einen Tiegel, und läßt es mit der Hälfte Wasser und Wein wohl kochen. Alsdann treibt man dieses durch einen Durchschlag, stellt es wieder zum Feuer, läßt es nebst Zucker, Zitronenschnitzchen, Zimmt und einigen Gewürznelken noch ein wenig kochen und richtet es über beliebiges Brod, Zwieback oder Mandelschnitten an.

77. Johannisbeersuppe.

Man setzt die Hälfte Johannisbeere und die Hälfte Himbeere mit etwas Wasser an das Feuer, und läßt sie eine Weile kochen. Nun treibt man solche durch ein Haarsieb, thut Wein, Zucker, Zimmt, klein geschnittene Zitronenschnitzchen nebst einem Töffel voll mit Wasser abgerührten, feinen Mehl dazu, wie auch etwas abgebeerte Johannisbeere, läßt dieß alles noch einmal aufkochen und richtet sie über Mandelschnitten, Bisquit, oder Zwieback an.

78. Zwetschggen- oder Pflaumensuppe.

Man nimmt fünfzig frische oder gedörrte Pflaumen, löst die Kerne heraus, und kocht sie mit einer halben Maas Wasser und eben so viel Wein weich. Dann treibt man sie durch ein Haarsieb, läßt das Durchgetriebene mit Zucker, Zimmt und Zitronenschnitzchen wieder etwas aufkochen, und richtet sie über gehähte Semmelschnitten oder Zwieback an.

79. Sagebutten- (Heschebetsch): Suppe.

Zwei Hände voll frische oder getrocknete Sagebutten werden mit einer halben Maas Wasser recht weich gekocht. Dann

treibt man sie mit eben so viel Wein durch einen Seiber, thut Zucker, Zimmt, nebst klein geschnittene Zitronenschaalen dazu, läßt sie noch eine Viertelstunde kochen und richtet sie über gebähte Semmelschnittchen oder Zwieback an.

80. Zitronensuppe.

Man nimmt eine schöne, saftige Zitrone, schneidet sie in Scheiben und eine jede Scheibe in 4 Theile, legt sie auf einen Porzellanteller und bestreut sie stark mit Zucker. Alsdann röstet man eine Hand voll geriebene Semmel in heißem Schmalz schön gelb, aber ja nicht fett, thut es in eine Suppenschüssel, bestreut solches mit gestoßenem Zucker und Zimmt, und legt die mit Zucker bestreuten Zitronenstückchen darauf. Hierauf nimmt man ein Quart Wein, halb so viel Wasser, läßt beides mit Zucker ein Paar Ball aufsieben, rührt es mit einem Eidotter an und schüttet es über das Brod und die Zitronen, deckt es zu und trägt es gleich zu Tisch.

81. Süße Zwiebelsuppe.

Die besten sind hierzu die weißen großen Zwiebeln; man wäscht sie rein ab, schneidet sie in 4 Theile, besteckt diese mit einer Gewürznelke und legt sie zugedeckt über Nacht in weißen Wein, mit gestoßenem Kandiszucker dick bestreut. Des andern Tages gießt man Wasser dazu und kocht sie zu einem dicken Saft und preßt ihn in ein Trinkglas, welches mit Papier zugebunden wird. Zu 3 Tassen Wasser nimmt man 3 Eßlöffel voll davon, röstet in einem Stückchen Butter einige Löffel voll Zucker hellbraun, rührt ihn mit dem Wasser und Saft auf der Glut, quirlt es dann mit einem Eidotter ab, und gibt es in Tassen oder über feine Schnitten.

82. Sago Suppe mit rothem Wein.

8 Loth brauner Sago, der in warmen Wasser mehrere Mal gewaschen ist, wird mit einer Maas rothem Wein, nebst etwas Drangenblüthe 1½ Stunden langsam gekocht.



Allelei in die Suppen für Fleisch- und Fasttage.

83 Krebsbutter zu machen.

Für ein Pfund Butter ziehe man ungefähr 30 mittelmäßigen Krebsen den Mastdarm aus, setze die Krebse zum Feuer, salze sie, lasse sie eine Viertelstunde lang kochen, reinige sie vom Eingeweide, lege das Scherenfleisch und die Schwänzchen bei Seite, die Schale aber in einen Mörser, stoße sie klein zusammen, bringe sie in einen Tiegel und das Pfund Butter dazu, lasse es zusammen auf Kohlf Feuer langsam kochen und schäume es ab, bis die Butter die bekannte hochrothe Farbe hat. Nun stellt man sie bei Seite, läßt sie auskühlen, reinigt sie von dem Schaum gänzlich, gießt sie durch einen Seiber langsam in ein reines Geschirr und macht sogleich oder auch erst nach und nach Gebrauch davon. An einem kühlen Orte läßt sie sich so lange aufbewahren als das Rindschmalz. Das Fleisch kann man zu nachfolgenden Krebsklößen, Krebskrapsen und Würsten, sowie zu den schon früher angeführten Krebsuppen benützen. Daselbe läßt sich ein Paar Tage wohl erhalten, wenn man es an einen kühlen Platz stellt.

84. Krebswürstchen.

Wenn man nicht ohnehin vom Krebsbuttermachen Krebsfleisch vorräthig hat, so ziehe man einer Parthie Krebse die Mastdarme aus und koch die Krebse eine Viertelstunde lang wohl durch, löse ihnen das reine Fleisch aus, lege die Schalen bei Seite, um sie zu Krebsbutter oder Suppen gelegentlich benützen zu können. Das reine Fleisch bringe man auf ein Hack- oder Wiegbrett, und dazu in Milch eingeweichte und dann ausgebrückte Semmeln, etwas Krebsbutter, Muskatennuß, Pfeffer, Petersilie und Salz, wiege alles klein zusammen, bringe es

in eine Schüssel, schlage nach Proportion Eier daran, rühre alles wohl untereinander, daß es ein nicht zu weicher Teig wird, streue geriebene Semmeln auf ein Brett, formire kleine Würstchen daraus, lehre sie in abgeschlagenen Eiern um, bestreue sie mit geriebener Semmel, backe sie im Schmalze schön bräunlich heraus und mache gelegentlich Gebrauch in Krebs- oder andern Suppen.

85. Fischwürstchen.

Man puze nach Proportion Fische rein, überseide sie ein wenig mit gesalzenem Wasser, schneide und werfe Eingeweide, Rückgrad, die Flossen und Köpfe weg und löse die Gräten aus. Das also gereinigte Fleisch bringe man auf ein Wiegbrett, Butter, Majoran, Zitronenschalen und Zwiebeln, in Milch geweichte und ausgedrückte Semmeln, wenn sie für einen Fasttag gehören, Salz und etwas Pfeffer dazu, wiege alles klein zusammen, schlage 2 Eier darein, rühre es wohl untereinander und verfahre übrigens damit, wie mit den vorher angeführten Krebswürstchen. Oft füllt man sie in reine Bratwürstdärme und läßt sie in siedender Fleisch- oder Krebsuppe auskochen.

86. Griesnockerln von Krebsbutter.

Man treibe Krebsbutter (Nr. 83.) recht flaumig ab, rühre 2 Eier nach und nach gut darunter, auch 3 Löffel voll Gries nebst nöthigem Salz, und lasse es eine halbe Viertelstunde lang anziehen. Falls der Teig zu dünn oder dicht wäre, muß mit Gries oder frischem Wasser nachgeholfen werden; besser aber ist es, wenn er sogleich recht wird. Dann steche man kleine Nockerln heraus, lasse sie in Fisch- oder Erbsensuppe gut auskochen, und sie sind zum Auftragen fertig.

87. Krebskrapfen.

Man siebe die Krebse, löse deren Schwänze und Scheeren auf ein Brett aus, lege die Schalen zum gelegentlichen Krebsbuttermachen, wie Nr. 83. lehrt, bei Seite, bringe zum Krebsfleisch

etwas Petersilie, Salz und ein wenig Pfeffer, wiege es klein zusammen, reibe ein wenig geriebene Semmeln, weiche sie in Milch ein, schlage ein Ei hinzu, rühre alles wohl untereinander, und etwas Krebsbutter darunter, walze von geschnittenem Ruc-
delsteig nicht zu dünne Flecke, formire kleine Krapsen, streiche den
untern Theil mit Eidotter an, fülle etwas von der zusammenge-
wiegten Farce darein, bedeck den obern Theil darüber, und rähle
nicht zu große Krapsen heraus, lasse sie in Erbsenbrühe, Schüh-
oder dergl. gut aufsieden und trage sie auf.

88. Gebackenes Milchbrod auch Herrenbrod genannt.

Man schneide nach Proportion der Gäste runde Milch-
brodschnittchen auf, klopfe Eier mit etwas süßem Rahm ab,
tauche die Schnittchen darein, backe sie in heißem Schmalze
schön braun heraus, schneide sie würfelartig in die Suppen-
schüssel und richte die Fleisch- oder Fastensuppe darüber an.

89. Gebackene Teigmaurachen (Morcheln).

Man nehme 4 Loth Mundmehl auf ein Nudelbrett, schlage
ein Ei darein, salze es und rühre sauern oder süßen Rahm
daranter, daß ein nicht zu fester Teig wird, um ihn auswalzen
zu können. Walze den Teig messerrücken dick aus, schneide
1½ Finger lange, unten 2 Finger breite, spießartige Fleck-
chen heraus, überstreiche sie auf der Oberfläche mit Eidotter,
bestreue sie mit geriebener Semmel, tauche den Kochlöffelstiel
halb fingertief in's Schmalz, wickle ein Fleckchen um ihn,
daß es die Form eines Maurachen bekommt, tauche ihn in ab-
klopste Eier, bestreue ihn mit geriebener Semmel und tauche ihn
in siedheißes Schmalz. Wenn er darin angezogen hat, so
schlage man oben auf den Kochlöffel, daß er unten abfällt, und
so macht man es fort, bis aller Teig verbraucht ist. Daß man
sie aus dem Schmalze nehmen muß, sobald sie schön braun

sind, versteht sich von selbst. Nun gießt man die beliebige Suppe darüber und trägt sie auf.

90. Gebackene Hüte.

Man mache den nämlichen Teig, wie zu den so eben angeführten Teigmaurachen, walze ihn messerrückendick aus und steche mit einem Stutzglas runde Fleckchen aus, bestreiche den obern Theil mit Eidotter und bestreue sie mit geriebener Semmel. Für einen Fleischtag siede man etwas Kalbshirn, bringe es auf ein Wiegbrett, etwas Petersilie, Salz, Zitronenschaale, Pfeffer oder Allmodegewürz dazu, wiege es klein zusammen, steche haselnußgroße Theile davon ab und lege sie in die Mitte auf die runden Fleckchen, hebe diese auf 3 Seiten in die Höhe, drücke sie oben zusammen, daß kleine Hüte, wie die dreieckigen Bauernhüte daraus werden, tauche sie in abgeschlagene Eier, bestreue sie mit geriebener Semmel und backe sie schön heraus. Wenn sie für einen Fasttag gehören, werden sie mit Krebsfarce gefüllt. Diese wird also gemacht: Man wiege Krebsfleisch nebst Petersilie, in Milch geweichte und dann ausgedrückte Semmeln, auch Salz, Krebsbutter und Pfeffer, und sie ist zum Einfüllen fertig.

91. Gebackene Erbsen von Brandteig zur braunen Jus: (Schüh): Suppe von Fischen oder Fleisch.

Man brüht 6 Löffel voll schönes Mehl mit siedheißer Milch zu einem nicht zu weichen Teig an, rührt es unter einander und läßt es auf Kohlf Feuer abtrocknen, bis der Teig sich aus der Pfanne ablöst, rührt ihn in einer Schüssel fein ab, schlägt 4 lauwarme Eier nach und nach daran, zerrührt jedes wohl und ein wenig gestoßenen Zucker darunter; sollte er zu dicht sein, so schlage man noch Eidotter dazu, gieße den Teig auf einen hölzernen Teller, streife ihn erbsengroß in das siedheiße Schmalz, backe die sogenannten Erbsen schön in eine Schüssel heraus, und gieße die Schüh oder Fleischbrühe darüber.

92. Gebackener Karfiol.

Man püße und wasche 2 Hände voll Karfiol rein, schneide ihn fast hühnereigroß auf, brühe ihn mit siedendem, gesalzenen Wasser ab, lasse ihn darin einen Sud aufstehn, seihe das Wasser ab, lasse ihn auskühlen, tauche ein Stückchen nach dem andern in den Nr. 91 angeführten Brandteig, backe sie in nicht zu heißem Schmalze heraus und richte die Fleisch- oder Fastensuppe darüber an.

93. Gebackene Briefe.

Für 4 Personen wasche und püße man 2 Rälberbriefe rein, salze sie und lasse sie nicht zu weich sieden, schneide runde Stückchen daraus, wende sie in Brandteig um, backe sie in nicht zu heißem Schmalze schön heraus, und richte die siedende Fleischbrühe darüber an.

94. Suppenzelten.

Hierzu wiege man eine starke Hand voll übriggebliebenes Rind- oder anderes zum Theil fettes Fleisch, nebst Petersilie und etwas Zitronenschalen klein-zusammen, reibe eben so viele geriebene Semmeln in eine Schüssel, brühe diese mit heißer Fleischbrühe an, bringe das gewiegte Fleisch darein, schlage 2 Eier dazu, salze es, mische alles wohl untereinander, daß ein fester Teig daraus wird, bestreue ein Brett mit geriebener Semmel, bringe den Teig darauf, nuble ihn wie dicke Würste zusammen und backe diese in heißem Schmalze schön braun heraus, schneide sie in runde halbfingerdicke Stückchen in siedende Fleischbrühe, lasse sie einen Sud aufstehn, und so ist die Suppe fertig.

95. Bavesen.

Man siebe schön gewaschenes, abgehäutetes Kalbsohr in gesalzenem Wasser nicht zu weich ab und wiege es nebst Allmodegewürz, etwas Pfeffer, Zitronenschalen und nöthigem Salz, schneide recht dünne, runde Semmelschnittchen, bestreiche sie

messerrückendick mit dem Gewiegten, decke sie mit einem andern gleich großen Semmelschnittchen zu, klopfe 4 bis 5 Eier ab, salze sie, lehre die Bavesen darin um, backe sie in heißem Schmalze heraus und richte eine beliebige Suppe darüber an.

96. Suppenlaibchen.

Man treibe 3 bis 4 Loth Butter oder Schmalz recht flaumig ab, schlage 2 bis 3 Eier nach und nach darein, zerühre jedes wohl, so, daß es immer flaumig bleibt, staube Mehl und das nöthige Salz darein, bis der Teig so dicht wird, daß er nicht mehr über den Löffel rinnt, bringe den Teig in ein rundes kleines Beckchen, ohne Model, lasse ihn in der Röhre schön backen, stürze das Laibchen in einen Tiegel, gieße die Fleischbrühe darüber und lasse es eine halbe Stunde lang zugedeckt sieden, schneide sodann fingerdicke Schnitten daraus und die Suppe ist zum Austragen fertig.

97. Suppenkräpfen.

Man wiege eine Hand voll Rind- oder Kalbfleisch, nebst Petersilie, Zitronenschnitzchen, Mark oder Butter klein, (Pfeffer und Muskatennuß nur, wenn es gewünscht wird), füge eben so viel geriebene, in Fleischbrühe angefeuchtete Semmeln hinzu, rühre das Gewiegte, etwas Salz und ein Ei darunter, und die Farce ist fertig. Nun mache man geschnittene Rubelsteigflecke, wie zur Suppe, bestreiche jeden einen Thaler groß mit Eidottern, fülle einen Kaffeelöffel voll von obiger Farce darauf, decke eben so viel von dem Fleckchen darüber, räble ein Kräpfchen daraus und so fort, bis alle Farce verbraucht ist. Wenn man sie sodann eine kleine Viertelstunde lang in guter Fleischbrühe sieden läßt, so ist die Suppe fertig.

98. Gebackene Suppenzelten von mürbem Teig.

Man nehme 4 Loth Mundmehl, 3 Loth Butter, 2 Eidotter, etwas saueren Rahm und das erforderliche Salz auf ein

Nudelbrett, mische es mit der Hand recht gut untereinander, daß ein feiner Teig daraus wird, walze diesen messerrückenbild aus, steche mit einem runden Trinkgläschen thalergröße Plättchen heraus, auf ein Blech, lasse sie nur hellbraun backen, und sie sind fertig. Darüber kann man verschiedene Fleischsuppen mit gesottenen Bratwürsten und dergl. anrichten.

99. Fleischklößchen.

Hierzu nimmt man gewöhnlich übriggebliebenes Kalb- oder anderes Fleisch auf ein Brett, legt dazu: Petersilie, Zitronenschalen, ein wenig Schalottchen oder Zwiebeln und Majoran, wiegt oder hackt alles klein zusammen, reibt ungefähr eben so viel Semmeln darunter, salzt und brüht sie mit fetter Fleischbrühe an. Das Fett ist entbehrlich, wenn das darunter gewiegte Fleisch ohnehin schon fett ist. Hierauf schlage man 2 bis 3 Eier daran, rühre alles wohl durcheinander, formire Klößchen in siedende Fleischbrühe, lasse sie eine Viertelstunde wohl kochen und bringe sie zu Tisch.

100. Leberklößchen.

Hierzu nehme man ein Viertelpfund Kalbs- oder Gansleber, häute sie ab, reinige sie von den Drüsen, mische Mark oder Speck darunter und verfahre damit übrigens ebenso, wie mit vorhin angeführten Fleischklößchen.

101. Semmelklößchen.

Hierzu schneide man nach Proportion der Gäste das Brod sehr dünn auf, salze es, gieße siedende, fette Fleischbrühe darüber, oder Milch und zerlassene Butter, wenn es an Fleischbrühe mangelt, lasse es ein wenig abstehen, schlage 3 bis 4 Eier hinzu, mische es gut untereinander, formire nicht zu große Klößchen in siedende Fleischbrühe, lasse sie gut auskochen und trage sie auf.

101. Klößchen von geräuchertem Fleisch.

Hierzu nimmt man für 4 Personen 12 bis 16 Loth geräuchertes, gesottenes Fleisch, ein wenig Petersilie und Zitronenschale, schneidet oder wiegt es klein, schneidet zweimal so viel Brod (je weißer, je besser) in eine Schüssel, brüht es mit siedheißer Fleischbrühe oder Milch und Butter an, salzt es nicht zu viel, wenn das Fleisch schon stark gesotten ist, und läßt es ein wenig anziehen. Nun bringe man das Fleisch auch in die Schüssel, schlage 3 bis 4 Eier darunter, mische alles wohl untereinander, formire nicht zu große Klößchen in siedende Fleischbrühe, lasse sie gut aufsieden und trage sie auf.

102. Griesklößchen.

Für 4 Personen treibe man 4 bis 6 Loth Abschöpf fett, oder in dessen Ermangelung so viel Schmalz oder Butter, recht flaumig ab, schlage 3 Eier, welche man zuvor in lauwarmes Wasser gelegt, eins nach dem andern darein, und zerrühre jedes einzeln wohl. Hernach rühre man 4 bis 6 Löffel voll feinen Gries darunter, nebst etwas Salz und einem halben Eßlöffel voll frisches Wasser und lasse es eine Viertelstunde anziehen. Wenn dieß geschehen, formire man in siedende Fleischbrühe kleine Klößchen (der Teig muß sehr weich sein, sonst würden sie zu fest), lasse sie eine halbe Stunde gut sieden, dann ein wenig abstehen, daß sie groß aufschwellen, und sie sind zum Auftragen fertig.

104. Erdäpfelklößchen.

Hierzu schneide man nach Proportion Brod (je weißer, je besser) dünn auf und röste es im Schmalze nicht zu braun, fange es mit einer Schaumkelle heraus, lasse es abseihen, salze es, gieße siedende gute Milch darüber, decke es zu, lasse es ein wenig abstehen und reibe ein Paar Hände voll gesottene und abgekühlte Erdäpfel darunter, daß sie nur ungefähr ein Drittel des Brodes betragen. Nun schlage man 3 bis 4 Eier darein und

rühre alles wohl untereinander; falls der Teig zu dünn würde, müßte man vom Eiweiß nach Proportion weglassen. Dieser Teig muß immer fest sein, sonst würden die Klößchen zerfallen. Dann formire man sie in siedende Fleischbrühe, lasse sie eine Viertelstunde sieden und trage sie auf.

105. Krebsklößchen.

Man treibe 3 bis 4 Loth Krebsbutter in einer Schüssel recht flaumig ab, schlage 2 bis 3 Eier darein und rühre eines nach dem andern wohl darunter, streue eine kleine Hand voll geriebene Semmeln dazu, wiege eben so viel Krebsfleisch, wozu das bei Nr. 83 beim Buttermachen angeführte und bei Seite gelegte sehr willkommen sein wird; wäre aber dieses bereits verbraucht, so müßte man gleichwohl die dazu erforderlichen Krebse sieden, rein puzen und etwas Petersiliengrün klein zusammen wiegen. Dann salze und mische man alles wohl untereinander zu einem Teig. Falls dieser zu dünn oder zu dicht wäre, um kleine Klößchen formiren zu können, so müßte man mit geriebener Semmel oder frischem Wasser nachhelfen. Wenn er recht ist, so mache man kleine Klößchen in die siedende Fleisch- oder Fischsuppe, lasse sie eine Viertelstunde lang sieden, und sie sind zum Austragen fertig.

106. Abgetriebene Klößchen.

Für 4 Personen treibe man 3 bis 4 Loth Abschöpf Fett, Butter oder Schmalz recht flaumig ab, schlage 3 Eier nach und nach darein und zerrühre jedes einzeln wohl, gebe geriebene Semmeln daran, so viel nöthig ist, daß ein recht weicher und flaumiger Teig daraus wird, salze es, rühre alles zusammen gut ab und lasse es 12 bis 15 Minuten lang anziehen. Wenn der Teig zu dünn wäre, so müßte mit geriebener Semmel nachgeholfen werden. Nun macht man kleine Klößchen daraus in siedender Fleischbrühe für den Fleischtag; ist ein Fasttag, so läßt man sie in Erbsen-, Fisch- oder dergleichen Brühe gut ansieden.

107. Milzklößchen.

Man siebe das Milz ein wenig, ziehe ihm die Haut ab, wiege es nebst etwas Petersilie und Zitronenschale, treibe Abschöpf Fett flaumig ab, rühre 2 bis 3 Eier eines nach dem andern wohl darunter, dann das gewiegte Milz, nebst geriebener Semmel, und dem erforderlichen Salz dazu; sollte der Teig zu dünn sein, so helfe man mit geriebener Semmel nach, formire kleine Klößchen daraus in siedender Fleischbrühe, lasse sie gut ansieden und richte sie an. Wenn man will, kann man diese Klößchen auch in die früher angeführte Milzsuppe anrichten.

108. Markklößchen.

Man lasse das Mark zerfließen, treibe es hernach recht flaumig ab, schlage 2 bis 3 Eier, nach Proportion des Marks, nach und nach darunter und zerrühre sie wohl, rühre das erforderliche Salz nebst Muskatennuß, geriebene Semmel aber nicht zu viel, damit der Teig nicht zu fest wird, darein, formire davon kleine Klößchen in siedende Fleischbrühe, lasse sie ansieden und bringe sie auf die Tafel.

109. Gebackene Klößchen.

Man schneidet weißes Brod ganz klein gewürfelt und feuchtet es mit ein wenig Milch an, nimmt alsdann die Brust von einem gebratenen Kapaun oder eben so viel Fleisch von einem Kalbsbraten, hackt es recht klein, thue es zu dem Brode, mischt dann noch ein wenig fein geschnittenes Petersilienkraut, Pfeffer und Salz dazu, rührt alles mit 2 Eiern untereinander, läßt solches eine Weile stehen, bäckt kleine runde Klößchen in heißem Schmalz daraus und läßt sie in siedender Fleischbrühe eine kleine Viertelstunde sieden.

110. Gebackene Semmelklößchen.

Man zerrühre 2 Eier recht stark, bringe etwas Salz nebst geriebener Semmel dazu, doch nicht zu viel, daß der Teig

nicht zu fest wird, gieße etwas Milch hinzu und lasse es eine kleine Weile stehen. Unterdeffen wird Schmalz heiß gemacht und mit einem Löffel ganz kleine Klößchen hinein gelegt und schön gelb gebacken; sollten sie nicht genug auslaufen, so wird an den Teig noch etwas Milch gerührt. Nachdem alle gebacken sind, läßt man sie in guter Fleischbrühe eine kleine Viertelstunde sieden.

111. Mandelklößchen.

Man reibt oder stößt ein Viertelfund abgezogene Mandeln, vermengt sie mit einer Hand voll geriebener Semmel, thut 3 Loth gestoßenen Zucker, Zimmt nebst 3 Eiern daran und rührt es recht untereinander. Nun wird Schmalz in einer Pfanne heiß gemacht, von der Masse kleine Klößchen eingelegt und langsam gebacken. Hierauf läßt man sie in einer beliebigen Weichsel-, Zitronen- oder Hagebutten-Suppe aufkochen.

112. Mandelschnitten.

Es werden 5 Eier mit 6 Loth fein gestoßenem Zucker, 6 Loth abgezogenen und gestoßenen Mandeln, nebst einer Hand voll geriebener Semmel recht gerührt. Ist die Masse zu dick, so wird sie mit etwas Rahm verdünnt. Hierauf schneidet man ganz dünne Semmelschnitten, überstreicht diese dick mit der Mandelfülle, wovon die Masse jedoch nicht fest seyn darf, bäckt sie aus heißem Schmalz schön gelb und läßt sie in jeder beliebigen, süßen Suppe einen Sud aufkochen.

Verschiedene Saucen (Sossen).

113. Kalte Aprikosensosse.

Man schält 6 reife Aprikosen, nimmt die Kerne heraus, legt die Aprikosen in einen Tiegel, streut 4 Loth gestoßenen Zu-

der darüber, gießt ein Trinkglas voll Wein und noch einmal so viel Wasser daran, deckt sie zu und läßt sie schnell kochen, bis sie weich sind, schöpft den Schaum davon ab und treibt das Uebrige durch ein Haarsieb. Sollte die Sofe zu dick seyn, so wird im Durchtreiben mit etwas Wein und Zucker nachgeholfen. Wenn sie kalt ist, so gibt man sie zu Kalbsbraten oder gebratenem Geflügel zu Tisch.

113. Austernsofe.

Man löst die gereinigten Austern aus den Schalen, läßt sie sammt dem dabei befindlichen Seewasser in einem Stückchen Butter, ein wenig Pfeffer, Muskatblüthe und Zitronensaft nur ein wenig aufkochen und bringt sie in einer warmgemachten Saucière (Sofière) zu Tisch. Man gibt sie zu Geflügel und Kalbsbraten.

114. Consome (Kraftbrühe) für Fasttage.

Man blanchire (blanschire) die vorher gepuzten und in Stücke zertheilten Fische mit siedendem Wasser und lasse sie dann ablaufen, lasse in einem Ziegel nach Proportion Butter zerfließen, lege die Fische darein und dazu ein Paar Lorbeerblätter, 2 ganze Nellen, Petersilien- und Pastinakwurzeln, gelbe Rüben, Zitronenschalen, Zwiebelscheiben und Salz, auch einige Frösche, lasse es auf Kohlfener unter beständigem Umrühren ein wenig dünsten, fülle es mit klarer Erbsenbrühe auf, lasse es gut einsieden, treibe die Kraftbrühe durch ein Haarsieb, schöpfe das Fett davon ab und benütze sie zu beliebigen Sofen, denn sie gibt ihnen Kraft und guten Geschmack.

115. Selleriesofe.

Man lasse in einem Ziegel Abschöpf Fett, Butter oder Schmalz zerfließen, lege ein Stückchen Zucker darein und lasse ihn schön braun werden, rühre würflicht geschnittene Sellerie und ein wenig Fleischbrühe darunter, lasse es dünsten, bis es

braun ist, stäube ein wenig Mehl darein und lasse es unter beständigem Umrühren noch ein wenig dünsten, gieße Fleischbrühe daran, lasse es zusammen gut verkochen und treibe die Soße durch ein Haarsieb über Kalb- oder Lammfleisch.

116. Wildpretsoße.

Man gieße ein Quart Weinessig und Fleischbrühe in einen Tiegel, lege dazu Zwiebeln, Porreeblätter, Thymian, Zitronenschalen, Pfefferkörner, Gewürznelken, schwarze Brodrinde und Wachholderbeeren, lasse es zusammen einige Minuten sieden, dann in einem Tiegel Butter zerfließen und 2 Löffel voll Mehl mit etwas Zucker unter beständigem Umrühren kastanienbraun werden, gieße obige Soße durch einen Seiber unter öfterem Umrühren dazu, rühre noch ein Quart rothen, süßen Wein, mit Zitronenschnitzchen und Kapern darunter, lasse sie noch ein Paar Minuten auskochen und trage sie auf; sie taugt zu jedem Wildpretbraten.

117. Fricassensoße.

Man lasse in einem Tiegel 3 Loth Abschöpf Fett oder Butter zerfließen, gebe 2 Löffel voll Rundmehl darein und lasse es ein wenig anlaufen, drücke den Saft von einer Zitrone dazu, gieße eine Maas Fleischbrühe langsam unter beständigem Umrühren darunter, lege eine mit Netzen bedeckte Zwiebel, einige Zitronenschalen dazu und lasse sie gut ansieden, klopfe 4 Eidotter in ein wenig frischem Wasser ab, fricassire die Soße damit, und gieße sie durch einen Seiber nach Belieben über Kalb-, Lamm-, Hühnerfleisch oder Fische.

118. Fricassensoße auf andere Art.

Man nimmt 8 Eidotter, 4 bis 6 Löffel voll süßen Milchrahm und ein gutes Stück Butter, Muskatblüthe und einen Schöpfloffel voll gesalzene Fleischbrühe, etwas Wein und Zucker, auch von einer Zitrone den Saft, setzt es auf Blut, sprudelt

es beständig, bis es dicht wird, läßt es aber nicht stark sieden, sonst geht es zusammen, und gießt sie über Kalb-, Lamm-, Hühnerfleisch oder Fische; sie ist zu allem zu gebrauchen.

119. Glas (glace) zu machen.

Man nehme in einen Ziegel Abschöpf fett, Speck oder Butter, dann eine geschnittene Zwiebel, einige Petersilien- und Pastinawurzeln, ein Stück Sellerie und lasse sie bräunlich dünsten, schneide 3 Pfund Rindfleisch, 2 Pfund Kalbfleisch, altes Hühnerfleisch, ein halbes Pfund Schinken, 3 oder 4 Kalberfüße darauf, gieße heißes Wasser darüber, bis alles damit bedeckt ist, decke es zu und lasse es ungefähr 5 Stunden zusammen sieden, schöpfe das Fett davon ab, seihe die Glas durch ein reines Tuch, setze sie wieder auf die Glut und lasse sie bis auf eine halbe Maas einsieden. Diese gieße man auf einen Porzellan- oder irdenen Teller und setze sie an einen kühlen Ort. Die Glas ist in allen Küchen zu vielen Speisen zu gebrauchen. Im Falle die Rindsuppe nicht kräftig genug ist, darf man z. B. nur ein kleines Stück dazu legen, wenn sie besser und schmackhafter werden soll.

120. Solli, wovon alle braunen Sofen gemacht werden können.

Hierzu muß man einen großen Ziegel mit in Scheiben geschnittenen Zwiebeln ganz belegen und auf dieses etwas Markt oder Fett, sodann Rindfleisch-, Kalbfleisch- und Schinkenschnittchen, Petersilienwurzeln, Sellerie und gelbe Rüben legen. Dann setze man es auf den Windofen oder die Casserolle und lasse es langsam dünsten, bis es sich stark bräunt. Hernach gieße man gute Fleischbrühe darauf und lasse es ungefähr 3 Stunden fortkochen. Indessen rühre man Mehl mit kalter Fleischbrühe ganz dünn ab und gieße es hinzu. Sollte die Solli nicht braun genug seyn, so brenne man Zucker darein und lasse sie noch eine halbe Stunde fortkochen, seihe sie dann ab und hebe sie im Keller zum beliebigen Gebrauche auf.

121. Weiße Soße.

Man lasse in einem Tiegel frisches Abschöpf fett oder Butter zerfließen, staube Mehl darein und lasse es gelbbraun werden, zerdrücke hart gesottene Eidotter, und rühre sie mit Zitronensaft, ein wenig Weinessig und Kapern, nebst guter Fleischbrühe darunter, und lasse es unter beständigem Umrühren zu einer dichten Soße einsieden. Nach Belieben kann man sie auch mit Wein und Zucker, statt mit Fleischbrühe und Weinessig, machen.

122. Weiße Soße über Karfiol, Spargel, Hühner-, Kalb- und Lammfleisch.

Man lasse in einem Tiegel Abschöpf fett oder Butter zerfließen, aber ja nicht heiß werden, staube ein wenig Mehl darein, rühre es gut untereinander, lasse es ein wenig anlaufen, bis es schäumt, aber nicht heiß wird, und rühre gute Fleischbrühe nebst Zitronenschalen darunter. Wenn sie zu Karfiol oder Spargel gehört, so rührt man ein wenig Brühe, worin er gesotten wurde, darein und läßt sie gut auskochen, klopft 2 bis 3 Eidotter in frischem Wasser ab, rührt sie gut darunter und richtet sie über vorher gut gekochten Karfiol, Spargel, Fleisch und dergleichen an.

123. Weiße Solli zum Aufbewahren für große Tafeln.

Man nimmt ein Stück Butter in einen Tiegel. Hat man von Geflügel Magen und Flügel oder auch Kalbsknochen, so gibt man sie dazu und läßt sie in Butter dünsten. Hernach staubt man ein Paar Köffel voll schönes Mehl hinein, läßt es ein wenig anlaufen, füllt den Tiegel mit guter Fleischbrühe auf, gibt ein Paar Petersilienwurzeln, Sellerie und Pastinak dazu, auch eine ganze Zwiebel mit 2 Nelken besteckt. Dieses zusammen läßt man unter beständigem Rühren kurz einkochen; dann gießt man es durch ein Haarsieb und stellt es an einen kühlen Ort zum beliebigen Gebrauche.

- 124.** Eine Sofe, die sich bei mehreren Fleischspeisen gut anwenden läßt.

Man lasse Butter auf Feuer zerfließen, rühre 2 Hände voll, (nachdem man viel Sofe braucht), geriebene Semmeln darein, röste sie kastanienbraun, gieße Fleischbrühe und Wein darauf, würze sie mit Nelken, Zucker und Zitronenschnittchen und lasse sie mit einander ein wenig dicht kochen. Nach Belieben kann man sie auch mit Eidottern fricassiren und Rosinen mitkochen lassen.

- 125.** Sofe zu gebratenem Geflügel, Artischofen und auch zu den aus dem Salzwasser gekochten und trocken angerichteten Fischen.

Man lasse frische Butter auf Kohlfener zerfließen, staube etwas Mehl darein, lasse es ein wenig anlaufen, gieße Wein und Wasser dazu, wenn der Wein etwa zu stark wäre, reibe mit Zucker die Schale einer Zitrone ab, lege ihn hinein, drücke Zitronensaft darüber, reibe ein wenig Muskatennuß darauf, rühre alles wohl untereinander, lasse es gut aufsieden, klopfe 3 Eidotter in ein wenig frischem Wein ab und fricassire die Sofe damit.

- 126.** Eine andere geschmackvolle Sofe zu verschiedenen Speisen.

Man schneide Schinken würflich, so viel man braucht, und lasse Zwiebeln, Schalotten, Thimian, allerlei Wurzeln, Gewürz und Lorbeerblätter in Butter anlaufen. Sodann wird es mit einer Jus (Schüh) aufgefüllt, ein Paar Zitronenschnittchen, einige gehackte Sardellen und ein Eßlöffel voll Kapern daran gethan. Dieses alles lasse man gut verkochen, gieße ein Glas Wein dazu, nehme alles Fett wohl ab, und treibe die Sofe durch ein Haarsieb über das Fleisch, Fische oder dergleichen.

127. Schokolatesofe.

Man bräune einen Löffel voll feines Mehl ohne Schmalz oder Fett mit gestoßenem Zucker schön gelbbraun, gieße eine halbe Maas Wein darein nebst 4 Loth geriebener Schokolade, etwas Zimmt und Zucker, und rühre alles gut ab. Dann lasse man es auf Kohlfener langsam unter beständigem Umrühren gut auskochen, Klopfe 6 Eidotter in ein wenig frischem Wein ab, fricassire die Soße damit und richte sie über Tauben, Hühner, Pudding oder dergleichen an.

128. Englische Soße.

Man lasse ein halbes Pfund Schinken, mit ein wenig Zwiebeln, Pastinake, Selleriewurzeln und Nelken in Butter dünsten, gieße sodann eine halbe Maas gute Fleischbrühe darunter, gebe vier hartgekochte, dann gestoßene Eidotter daran, lasse es mit 2 Klein gehackten SARBellen aufkochen, drücke Zitronensaft hinein und gieße sie durch ein Haarsieb.

129. Grüne, warme Soße.

Man zerstoßt Petersilie, Körbelkraut und Gartenkresse in einem Mörser, daß es Saft gibt. Dann läßt man Abschöpf Fett oder Butter zerfließen und 2 Löffel voll Mehl darein gelbbraun anlaufen, gibt die zerstoßenen Kräuter mit dem Saft darein, läßt es gut dünsten, gießt gute Fleischbrühe darauf, fügt noch das nöthige Salz und Zitronensaft hinzu und läßt es gut aufkochen. Dann treibe man die Soße durch ein Haarsieb und fricassire sie mit 2 Eidottern.

130. Gurkensofe zu Hammel- und andern Braten.

Man mache Mehl in Butter schön gelbbraun, wiege Schalotten oder Zwiebeln, Basilicum, kleine, eingemachte Gurken und Kapern darunter, gebe gute Fleischbrühe und Wein, nebst Zitronensaft und Zucker darein, lasse es wohl aufkochen und gieße sie durch ein Haarsieb über den Braten.

131. Gurkensoße auf andere Art.

Man lasse Butter oder Abschöpfet zerfließen, streue gestossenen Zucker unter beständigem Umrühren darunter, bis sie gelbbraun wird, schäle frische Gurken ab und schneide sie kleinblättrig darunter, gieße ein wenig Fleischbrühe hinzu und lasse sie noch eine Viertelstunde dünsten, staube ein wenig Mehl daran und lasse sie wieder ein wenig dünsten, gieße gute Fleischbrühe und etwas Weinessig oder sauren Rahm darein, lasse sie gut ansochen und treibe sie durch einen Seiber über Rindfleisch, Braten oder besonders in eine Saucière (Sofsiäre). Nach Belieben kann man auch etwas Pfeffer darunter rühren und sie statt eingesotener Gurken geben.

132. Haringsoße über Fische.

Man ziehe dem Haring die Haut ab, puße ihn rein, gräte ihn aus und wiege ihn klein nebst ein wenig Petersilie und Zitronenschale, setze einen Ziegel auf Kohlfener und lasse darin etwas Butter zerfließen, rühre das Gewiegte darein und lasse es ein wenig anlaufen, staube einen Löffel voll Mehl darunter, lasse es unter beständigem Umrühren gelbbraun werden, gieße Wein oder Essig nach Belieben daran, gebe Zucker und Zitronensaft dazu, lasse es ein wenig sieden, treibe es durch ein Haarsieb, rühre Kapern darunter, und lasse es nochmal aufsieden.

133. Kalte Haringsoße.

Hierzu nimmt man einen schönen Milchner. Dieser wird gewaschen und abgehäutet, ausgenommen und ausgegrätet, dann mit drei hartgesottenen Eidottern, einem geschabten Borsdorfer Apfel, ein Paar Schalotten oder andern Zwiebeln in einem Mörser recht klein gestoßen, die Milch vom Haring recht zerührt, ein klein wenig Pfeffer dazu gethan und mit Essig und gutem Del vollends so dünn wie eine Soße angerührt, dann durch ein Haarsieb in eine Saucière (Sofsiäre) getrieben und zu rothem, kalten Wildpret oder andern kalten Braten gegeben.

134. Hagebutten: (Hefschetsch): Soße.

Man setze Hagebutten mit Wein und Wasser zum Feuer, lasse sie langsam kochen, bis sie recht weich sind, drücke sie durch eine reine Serviette in ein anderes Geschirr, stelle sie auf Kohlfener, reibe Zucker auf einer Zitrone ab, rühre Zimmt dazu, lasse sie gut aufsieden, fricassire sie mit 2 Eidottern und richte sie an.

135. Gute Soße über einen gebratenen Hammelschlegel.

Wenn man den Schlegel brätet, so bringe man sogleich in die Bratpfanne: Fleischbrühe, Essig, Butter und Milchrahm, und begieße den Schlegel während des Bratens fleißig damit. Ist er halb fertig, so nehme man frische oder eingemachte Gurken (die frischen muß man abschälen) in die Bratpfanne, lasse sie in der Bratensoße kochen, und wenn der Hammelschlegel angerichtet wird, schöpft man das Fett ab und gießt die Soße durch einen Seiser über den Hammelschlegel, der mit Zitronenschnittchen zu bestreuen ist.

136. Soße zu jedem Hammelbraten.

Man nehme das Fett, so von dem Braten abgetropft in einen Tiegel, schneide Schalotten oder Zwiebeln recht klein dar- ein, lasse sie darin anlaufen, gieße die übrige Bratensoße dazu und gebe recht gute Fleischbrühe, Zitronensaft, etwas Weinessig und geriebenes Brod dazu, lasse es wohl aufkochen und gebe es zu dem Braten oder besonders.

137. Kapernsoße.

Man lasse Butter, Schmalz, besser aber Abschöpf Fett zer- fließen, und 2 Löffel voll Mehl nebst ein wenig Zucker darin braun werden, gieße gute Fleischbrühe daran, rühre es gut un- tereinander, thue auch 2 bis 3 Löffel voll Kapern, etwas Muska- tennuß, Salz, Zitronenschnittchen, nebst dem Saft von einer Zitrone dazu, und lasse sie aufkochen. — Wenn sie zu Wild-

pretbraten gehört, so gießt man auch Bratensoße daran und läßt dagegen eben so viel Fleischbrühe weg.

138. Kräutersoße.

Man wiege Zwiebeln, Schalotten, Körbelkraut, Schnittlauch, Gartenkresse, Zitronenschalen und etwas Basilicum klein, dünste es mit Abschöpfett oder Butter, staube ein wenig Mehl darein und lasse es ein wenig dünsten, gieße gute Fleischbrühe und ein wenig Essig und Zitronensaft darunter, lasse es gut ansieden, fricassire sie mit 2 Eidottern, und sie ist fertig. Im Winter müssen getrocknete Kräuter genommen werden, da es an grünen fehlen würde.

139. Kalte Kräutersoße.

Man schneide Schnittlauch, Körbelkraut, Gartenkresse, Bertram, Basilicum und etwas Zwiebelrohr recht klein zusammen in eine Schüssel, rühre Essig und Del, auch Zucker daran und gebe sie zu kalten Fischen oder Braten.

140. Kalte Krensoße (Meerrettig).

Man reibt einen Stengel Kren, welcher weiß und nicht zäh ist, auf dem Reibeisen, nebst noch 2 geschälten Borschorfer Äpfeln, thut eine Hand voll gestoßenen Zucker dazu und rührt alles mit Wein gut untereinander. Diese Soße ist sehr gut zu gebratenen und gesottenen Karpfen.

141. Solli oder durchgetriebene Kraftbrühe.

Man zerstoße in einem Mörser rein gepuhte, alte Hühner, Kalbsknochen, Kalbsfüße, setze alles in frischem Wasser zum Feuer, salze es ein wenig, schneide Rinden von Semmeln, einige Zitronenschalen und etwas Muskatblüthe dazu, lasse es recht weich zusammen kochen, rühre es stark durcheinander und treibe es durch ein Haarsieb in eine Saucière (Sofière).

142. Krebssoße.

Man koche Krebse in gefalzenem Wasser ab und löse sie aus, mache von den Schalen Krebsbutter, schöpfe das Fetteste davon ab, rühre 2 Löffel voll Mehl darunter, lasse es unter beständigem Umrühren gelbbraun werden, gieße Fleischbrühe daran, drücke Zitronensaft hinein, gebe ein wenig Mustatenblüthe dazu, fricassire sie mit 2 Eidottern und richte sie durch ein Haarsieb an.

143. Braune Mandelsoße über verschiedene Braten.

Man brühe 4 Loth Mandeln an und ziehe sie ab, stoße sie in einem Mörser klein, gieße ein Paar Tropfen Wasser hinzu, lasse einen Löffel voll Zucker mit ein wenig Schmalz schön braun werden, gebe die gestoßenen Mandeln, ein wenig Fleischbrühe und ein Quart Wein dazu, reibe Zucker auf einer Zitrone ab, rühre ihn nebst einem Loth klein gewiegtem Zitronat hinein, lasse sie zusammen gut verkochen, fricassire sie mit 2 Eidottern und richte sie sogleich über den Braten an.

144. Paradiesäpfelsoße.

Man lasse Abschöpf fett oder Butter zerfließen, schneide die Paradiesäpfel darein, lasse sie dünsten, staube ein wenig Mehl daran und lasse sie noch ein wenig dünsten, gieße ein wenig Fleischbrühe und ein Quart Wein dazu, rühre einige klein geschnittene Zitronenschalen, Zucker und das nöthige Salz darunter, lasse sie gut auskochen, fricassire sie mit 2 Eidottern und treibe sie durch ein Haarsieb in die Sophiäre zum Auftragen.

145. Petersiliensoße zu Kalb-, Lamm- oder Hühnerfleisch.

Man lasse Abschöpf fett oder Butter zerfließen, bringe eine Hand voll klein gewiegtes Petersilienkraut und etwas Zitronenschale hinein und lasse es ein wenig anlaufen, staube einen Löffel voll Mehl darein und lasse es unter beständigem Um-

rühren dünsten, gieße nach Proportion gute Fleischbrühe darauf, salze sie, lasse sie gut auskochen, fricassire sie mit 2 Eidottern und bringe sie zur Tafel.

146. Puddingsofse auf englische Art.

4 Loth Butter, einen Eßlöfel voll feines Mehl, 4 Loth Zucker, etwas Muskatennuß, ein Glas kaltes Wasser und eben so viel Franzbranntwein werden auf dem Feuer zu einer Soße abgerührt. Sie darf nicht kochen, sondern nur an's Kochen kommen.

147. Punschsoße.

12 Loth Zucker werden geläutert und mit einem Quart Wasser, eben so viel weißem Wein und der Hälfte so viel Rum, worin ein halber Theeßöfel voll Reiß- oder Kartoffelmehl glatt verrührt wurde, aufgefüllt und mit dem Saft, sammt der abgeriebenen Schale einer Zitrone auf Kohlfener zu einer Soße abgerührt. Sie darf gleich der vorhergehenden nicht kochen, sondern nur an's Kochen kommen.

148. Chaudeausofse (Schodoh).

6 ganze Eier und 2 Eidotter, ein Viertelpfund Zucker, eine halbe Bouteille weißer Wein und die auf Zucker abgeriebene Schale einer Zitrone werden in einem passenden Geschirr, auf schwachem Feuer mit einer hölzernen Ruthe so lange geschlagen, bis sich ein zarter, dicker Schaum bildet, dann sogleich vom Feuer weggenommen und noch einige Zeit fortgeschlagen. Wenn sich auf der Oberfläche vom Chaudeau schmale Streifen bilden, die wie Del ansehn, so kann man dieses als sicheres Zeichen nehmen, daß es fertig ist. Hat der Chaudeau zu lange gekocht, so gerinnen die Eier, sowie im Gegentheil er wässerig wird. Der Geschmack wird sehr erhöht durch die Zugabe von einigen Eßlöfeln voll Liguers jeder Art.

149. Sauere Rahmsosse.

Man bräune ein Paar Löffel voll Mehl mit Butter oder Fett, Zucker und etwas gewiegter Zwiebel, gieße ein wenig Fleischbrühe hinein und rühre sie gut ab, füge 4 Löffel voll guten, saueren Rahm, 2 Loth Kapern, kleingeschnittene Zitronenschalen und die Sose von dem für sie bestimmten Braten mit etwas Fleischbrühe hinzu, lasse sie aufsieden und richte sie über den Braten an, oder gebe sie in einer Saucière (Soffiäre) besonders.

150. Süße Rahmsosse.

Man lasse eine halbe Maas guten, süßen Rahm sieben, klopfe 6 Eidotter mit ein wenig frischem Rahm ab, reibe nach Proportion Zucker auf einer Zitrone ab, lege ihn darein, gieße den stehenden Rahm hinzu und quirle es auf einem Kohlsfeuer gut ab, bis es dicht wird. Nach Belieben kann man ganzen Zimmt oder Vanille darein legen, aber vor dem Anrichten heraus nehmen. Diese Sose kann man besonders zu verschiedenen Mehlspeisen gut anwenden.

151. Sardellenosse.

Man wasche 2 Loth Sardellen, häute sie ab und gräte sie aus, lege sie auf ein Brett, nebst Zwiebeln und Petersilie, wiege es klein zusammen, lasse Butter in der Größe eines großen Hühnereies zerfließen, rühre einen Löffel voll Mehl darein, lasse es gelbbraun werden, bringe das Gewiegte unter das Einbrenn und lasse es zusammen anziehen, gieße gute Fleischbrühe darauf, drücke Zitronensaft hinein und lasse sie nochmal aufsieden. Wenn es beliebt, kann man sie mit Essig säuern. Diese Sose servirt man in einer Saucière (Soffiäre) zu Rindfleisch, Fischen und dergleichen.

152. Kalte Sardellenosse zu kalten Braten, Fischen &c.

Man wiege Petersilienkraut, Zwiebeln, Sardellen und harte Eidotter klein, bringe es auf eine Saucière (Soffiäre) und

etwas gestoßenen Zucker darauf und gieße Essig und Provencerröl darüber. Für Jemand, der das Süße nicht liebt, läßt man den Zucker weg und nimmt statt dessen das nöthige Salz.

153. Senfsoße.

Man nimmt 2 Eßlöffel voll Senf, 3 Löffel voll Wein, einen Löffel voll Provencerröl, von einer halben Zitrone den Saft, auch ein wenig Essig und rührt es wohl untereinander. Diese Soße wird zu kaltem Schwarzwildpret gegeben.

154. Trüffelssoße.

Man kocht 2 Loth Trüffeln in einem halben Quart Wein und röstet einen kleinen Rührlöffel voll Mehl in einem Stückchen Butter gelb. Dann werden ein Paar Schalottenzwiebeln nebst einem Stückchen Speck klein geschnitten und mit dem Mehl gedämpft. Hierauf thut man die gesottenen Trüffeln sammt dem Wein und 2 Schöpflöffel voll Fleischbrühe hinzu, fügt einige Zitronenscheiben, ein wenig gestoßene Muskatblüthe, ein Paar gestoßene Nelken und ein wenig Pfeffer bei und läßt die Soße kurz durchkochen.

155. Wachholderbeerensoße.

Man lasse Butter zerfließen, staube ein wenig Mehl darin, lasse es unter beständigem Umrühren gelbbraun werden, rühre reine, zerdrückte Wachholderbeeren darunter, lasse sie ein wenig dünsten, gieße gute Fleischbrühe nach, säure sie mit Salz, Weinessig und Zitronensaft, lasse sie aufsieden, treibe sie durch ein Haarsieb in eine Sanciëre (Sofsiäre), bestreue sie mit klein geschnittenen Zitronenschalen und trage sie auf.

156. WeinsöÙe mit Rosinen und Weinbeeren.

Man wasche eine Hand voll Rosinen und eben so viel Weinbeeren, setze sie mit halb Wein und Wasser, einem Stück Zucker und etwas klein geschnittenen Zitronenschalen zum Feuer. Wenn sie zur Hälfte eingekocht sind, röstet man einen Löffel

voll Mehl in Butter gelb, rührt es an die Soße, thut ein Duint gestoßenen Zimmt dazu und läßt es noch eine Viertelstunde kochen.

157. Weichselfoße.

Zu einer halben Maas Wein und halb so viel Wasser nimmt man 2 große Hände voll gedörrter Weichselfeln oder Kirschen, wäscht solche, stößt sie sammt den Kernen und läßt sie mit dem Wein und Wasser eine Stunde kochen. Hierauf treibt man sie durch ein Haarsieb, gießt von der durchgetriebenen Brühe immer wieder oben darauf, bis die Weichselfeln recht durchgetrieben sind. Dann lasse man in einem Tiegel Butter zerfließen, rühre 2 Löffel voll Mehl darunter und lasse es ein wenig braun werden, gieße die durchgetriebene Soße daran, thue so viel Zucker, bis sie süß genug ist, nebst Zimmt und Zitronenschnitzchen hinzu, und lasse sie noch eine Viertelstunde kochen.

158. Johannisbeeren-, Kirschen- und Erdbeerenfoße.

Werden wie die Weichselfoße gemacht, nur darf bei der Erd- und Johannisbeersöße das Einbrenn nicht braun werden, wenn sie ihre eigene, schöne Farbe behalten sollen.

159. Weinsöße zu Fleisch oder Fischen.

Man läßt ein Stück Butter zerfließen, staubt einen Löffel voll schönes Mehl darein, läßt es gut anlaufen, rührt ein Glas guten Wein, Zucker, ein klein wenig Zimmt darunter und läßt sie noch ein wenig aufkochen. Man kann sie nach Belieben auch mit ein Paar Eidottern fricassiren.

160. Soße zu Wildpretbraten.

Man reibe in einen Tiegel 8 Löffel voll Kochlebzellen, gieße eine halbe Maas guten Wein daran, rühre 4 Loth gesäuberte Rosinen darunter, reibe Zucker auf einer Zitrone ab, bringe ihn nebst ein wenig Muskatennuß darein, lasse sie gut verfo-

den, tropfe ein wenig Zitronensaft hinzu, gieße sie in eine Saucière (Sofsiäre), streue klein geschnittenen Zitronat darauf und trage sie auf. Sie ist zu Roth- und Schwarzwildpret brauchbar.

161. Kalte Wildpretsoße.

Man zerrühre 4 hartgefottene Eidotter in einer Schüssel, gieße guten Essig hinein, drücke Zitronensaft daran, reibe Zucker auf einer Zitrone ab, bringe ihn nebst 24 zerdrückten, guten Wachholderbeeren darein, rühre alles wohl untereinander, (sollte die Soße zu dicht sein, so muß man mit Essig nachhelfen); treibe sie durch ein Haarsieb in eine Saucière (Sofsiäre) zum Auftragen und rühre ein wenig Provenceroöl und klein geschnittene Zwiebeln und Schalotten gut darunter. Gewöhnlich gibt man diese Soße zu Schwarzwildpret.

162. Zitronatsoße über Wildpret.

Es wird ein Stück schwarzes Brod, das eine dicke Rinde hat, recht braun gebacken und dann mit eben so viel Kochlebzellen in Wein gefotten, gut zerrührt, durch ein Haarsieb getrieben und mit Zimmt, Mastatennuß und Zucker gewürzt; auch wird klein würflich geschnittener Zitronat und ein wenig Zitronatssaft daran gemischt. Dann lasse man sie auf dem Kohlfener einen End anstehen und richte sie über das Wildpret an, oder gebe sie besonders.

163. Zitronensoße.

Man lasse Butter oder Abschöpf Fett zerfließen, rühre ein wenig Mehl darunter und lasse es gelbbraun werden, gieße Fleischbrühe darein, rühre es wohl ab, drücke den Saft von einer Zitrone dazu, lege eine mit 2 Nellen besteckte Zwiebel nebst Zitronenschalen darunter, lasse sie gut ausfieden, fricasfire sie mit 2 Eidottern und treibe sie durch ein Haarsieb in eine Saucière (Sofsiäre.)

164. Zwiebelsosse.

Man schäle 6 bis 12 Zwiebeln ab, schneide sie zu Blättern, nehme einen Löffel voll Fett in einen Tiegel und lasse es heiß werden, rühre 2 Löffel voll gestoßenen Zucker darein und lasse ihn unter beständigem Umrühren schön braun werden, bringe die Zwiebeln hinein und lasse sie mit etwas Fleischbrühe langsam dünsten, daß alles eine schöne Farbe bekommt, staube einen Löffel voll Mehl darauf und lasse es noch ein wenig dünsten. Dann gebe man ein wenig Fleischbrühe und ein wenig Essig und Zitronensaft hinzu, lasse die Sose gut auskochen und treibe sie durch ein Haarsieb in eine Saucière (Sofpière).

165. Sose von Morcheln über gesalzene Puddings, Hühner u. dergl.

Sind die Morcheln frisch, so wäscht man eine Hand voll davon, nachdem sie von den Stielen gereinigt sind, aus lauwarmen Wasser. Die getrockneten aber läßt man einen leichten Ball aufstehen und schneidet sie in der Runde ein Paar Mal durch. Hierauf zerläßt man in einem Tiegel ein Stück Butter, dämpft darin einen halben Löffel voll fein gewiegtes Petersilkrant, gibt alsdann die Morcheln hinzu, bestäubt diese mit einem Paar Messerspißen voll Mehl, gießt, wenn solches angezogen hat, einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe, nebst geriebener Muskatennuß daran, und läßt die Sose eine Viertel Stunde kochen. Hat man Spargel, so schneidet man eine Hand voll, so weit sie grün sind, in kleine Stückchen, läßt sie in gesalzenem Wasser einen Ball aufstehen, giebt sie, nachdem sie abgelaufen sind, in die Sose, und kocht sie dann fertig. Beim Anrichten wird solche mit 3 bis 4 Eiern fricassirt.

Voressen, Eingemachtes, (Magout) und verschiedene Nebenspeisen.

166. Biber einzumachen.

Man lasse in einem Tiegel Butter oder Schmalz zerfließen, streue klein geschnittene Zwiebeln und Zitrone darein, schneide kleine Stückchen Fleisch vom gereinigten und gewaschenen Biber in das Schmalz, dünste es, bis es weich ist, gieße inzwischen öfters Essig und Erbsenbrühe daran, staube ein wenig Mehl und klein gewiegte Sardellen darüber, gieße ein Glas Wein hinzu und lasse es kurz einkochen. Der Schwanz wird am besten, wenn er vorher in Wasser und Wein abgefotten, dann auf dem Roste abgebräunt und auf dem Biber gelegt zur Tafel gegeben wird. Eine Abwechslung gibt es, wenn man bei dem Biber den Wein und die Sardellen weg läßt und dafür zur Soße kleine Gurken nimmt.

167. Eingemachtes Kalbfleisch.

Man schneide ein Rückenstück rippenweis, oder in dessen Ermangelung ein anderes Kalbfleisch in solche Stückchen, wie man sie gewöhnlich auf die Tafel bringt, wasche sie in lauliche[m] Wasser rein aus, dünste sie in einem Tiegel mit ein wenig Fleischbrühe eine kleine Viertelstunde lang, lasse in einem andern Tiegel Butter zerfließen und ein Paar Löffel voll Mehl gelbbraun werden, brühe es mit der vom Dünsten zurückgebliebenen Soße ab, rühre alles gut untereinander, richte das Fleisch darauf hinein, säure es mit Essig und Zitronensaft, lege eine mit 2 Nellen besteckte Zwiebel und Zitronenschalen hinein,

rühre es um und lasse es auf der Glut gut auskochen. Wenn die Soffe zu dicht würde, so wird noch gute Fleischbrühe nachgegossen.

168. Eingemachtes Kalbfleisch auf bessere Art.

Nachdem man das Fleisch, wie vorher bemerkt, in Stückchen geschnitten hat, bringe man sie in eine Schüssel, salze sie ein wenig ein und lasse sie 10 bis 15 Minuten stehen. Nun lasse man in einem Tiegel Abschöpf fett oder Butter zerfließen, trockne das Fleisch mit einem reinen Tuche ab und lege es in den Tiegel, bedecke es zu und lasse es ein wenig dünsten. Damit es sich nicht anlegt, muß man es öfter umwenden. Dann bringe man noch eine mit 2 Nelken besteckte Zwiebel, geschnittenes Petersilienkraut und Zitronenschalen darunter, lasse es zusammen wieder ein wenig dünsten, staube 2 Löffel voll Mundmehl darin, und lasse es unter beständigem Umrühren noch ein wenig dünsten. Hernach fülle man es mit guter Fleischbrühe auf, rühre es untereinander, säure es mit Wein oder Essig, drücke auch noch Zitronensaft hinzu und lasse es auf der Glut langsam auskochen.

169. Eingemachtes Kalbfleisch in fricassirter Soffe.

Man lege das wie bei Nr. 167. in Stückchen geschnittene Kalbfleisch in lauwarmes Wasser und lasse es einige Minuten lang darin, trockne es ab, richte es in einen Tiegel, gieße gute, nicht stark gesalzene Fleischbrühe daran, oder in deren Ermangelung Wasser, bis es das Fleisch bedeckt, lasse es auf Rohlfener eine Viertelstunde langsam dünsten, treibe Abschöpf fett ab, rühre 2 Löffel voll Mehl gut darunter, gieße ein wenig Fleischbrühe daran, rühre sie besonders darunter, damit sie dünne genug wird, gieße sie an das gekochte Fleisch, rühre es wieder gut untereinander, bringe Zitronenschnitzchen und eine Zwiebel darein, reibe ein wenig Muskatennuß darauf und lasse es fertig kochen. Essig muß wegbleiben, wenn man wie gewöhnlich stark abgebrähten Karfiol oder Spargel darunter gibt.

170. Kalbfleisch mit Sardellen.

Man schneide 2 Pfund Kalbfleisch in Portionen, wie man sie gewöhnlich auf die Tafel gibt, wasche es in lauwarmen Wasser aus, salze es ein und lasse es eine kleine Weile stehen. Dann trockne man es mit einer Serviette ab, lasse in einem Tiegel Butter zerfließen, lege das Fleisch darein und lasse es ein wenig dünsten, reinige 2 Loth Sardellen sauber und wiege sie nebst Petersilienkraut, Schalotten, Thymian oder Basilicum und Zitronenschalen klein zusammen, bringe es, nebst einem Löffel voll Mehl, auch auf das Fleisch, und lasse es unter beständigem Umrühren bräunlich dünsten; füge noch Zitronensaft und gute Fleischbrühe, doch nicht zu viel, hinzu und lasse es fertig kochen. Wer es lieber sauer hat, kann es durch Essig oder Wein säuern.

171. Kalbfleisch mit Zitronensoße.

Man schneide 2 Pfund Kalbfleisch in Portionen, wie man sie gewöhnlich auf die Tafel giebt, wasche es in lauwarmen Wasser aus, salze es ein und lasse es so eine Weile stehen. Endlich trockne man es ab, lasse in einem Tiegel Abschöpf fett oder Butter zerfließen, lege 2 Lorbeerblätter, eine mit 2 Nelken besteckte Zwiebel, Zitronenschalen und eine Hand voll geriebene, schwarze Brodrinde darein, lasse es zusammen ein wenig anlaufen, lege das Fleisch darauf und lasse es unter beständigem Umrühren eine Viertelstunde dünsten, gieße Fleischbrühe daran, brühe Zitronensaft darein, so viel nöthig, und lasse es fertig kochen. Das Fleisch richte man auf eine nicht zu flache Schüssel, und treibe die Soße durch ein Haarsieb darüber.

172. Gespicktes Kalbfleisch.

Man schneide von einem Kalbschlegel einige Stücke handgroß ab, wasche und klopfe sie ein wenig, spicke sie sodann mit Speck, salze und dämpfe sie in Butter schön braun auf beiden Seiten, bis die Soße gut eingebraten und das Fleisch weich

ist. Dann mache man in einem Tiegel von Butter, einem Paar Löffel voll Mehl und etwas Zucker ein gelbbraunes Einbrenn, gieße Fleischbrühe und Wein, oder in dessen Ermangelung Weinessig daran, rühre in gesalzenem Wasser abgeseottene Murrachen (Morcheln), Muskatennuß, Zitronenschalen, klein geschnittene Schalotten, etwas Salz oder Zucker, wenn Wein dabei ist, darunter, lasse die Soße gut auskochen, richte das Fleisch auf eine Schüssel und gieße die Soße darüber, oder gebe sie besonders in einer Saucière (Soffiäre).

173. Branngebühtete Kalbsbrust.

Man löse die Rippen aus, wasche die Brust rein, salze sie ein, lasse in einem Tiegel Butter heiß und ein wenig Zucker darein braun werden, streue eine Hand voll Zwiebeln darauf, trockne die Brust ab, lege sie darein, lasse sie auf beiden Seiten braun dünsten, staube ein wenig Mehl daran und lasse sie noch ein wenig dünsten. Hernach gieße man eine braune Jus (Schüh Nr. 136.) darüber, decke sie zu und lasse sie weich dünsten. Wenn sie fertig ist, so bringe man sie auf eine Schüssel, gieße die Soße durch einen Sieber darüber, drücke Zitronensaft darein, streue klein geschnittene Zitronenschnitzchen darauf und trage sie auf.

174. Sachis (Saschih) von übriggebliebenem Kalbsfleisch.

Man schneide das Fleisch klein, röste in einem Tiegel ein wenig Mehl in Butter braun, dämpfe damit Petersilie und Schalotten, würze die Soße mit Salz, geschnittenen Zitronenschalen, Zitronensaft und ein wenig ausgegräteten und gehackten Sardellen, lege das Fleisch darein, gieße ein wenig Essig und Fleischbrühe daran, lasse es so miteinander aufkochen, und es ist zum Auftragen fertig.

175. Kalbskopf in einer guten Soße.

Wenn der Kalbskopf gewaschen ist, so putze man das Maul mit Salz so rein als möglich, wasche ihn noch einmal ab, und

wenn er recht rein ist, so lege man ihn eine halbe Stunde in warmes Wasser. Dann siebe man ihn in gesalzenem Wasser, bis er weich ist, und lasse ihn so lange in dem Topfe liegen, bis nachstehende Soße fertig ist. Man lasse in einem Tiegel Abschöpf fett oder Butter zerfließen, röste einen Löffel voll geriebene Semmel darin, füge noch ein wenig geschnittene Schallotten oder Zwiebeln, ein Glas Wein oder ein wenig Essig mit Zucker, eine Zitronenscheibe hinzu, und lasse es eine Viertelstunde kochen. Nun gieße man das Wasser von dem im Hafen befindlichen Kopfe ab, lege ihn auf eine Schüssel, puze ihn rein und nehme die Zunge heraus, ziehe die Haut davon ab, schneide sie nach der Länge von einander, löse oben die Hirnschale auf, lasse das Gehirn darin und gieße die Soße siedend darüber. Man kann den Kalbskopf auf die nämliche Art sammt der Haut kochen, wenn er zuvor rein abgebrüht ist.

176. Kalbskopf auf andere Art.

Man schneide von einem weichgefotenen Kalbskopf das Fleisch in Schnitzchen in einen Tiegel mit zerlassener Butter, bestreue es mit ein wenig Salz, gewiegtem Petersilientraut, Zitronenschalen und geriebener Semmel, lasse es bräunlich dünsten, bringe Fleischbrühe und ein wenig Zitronensaft darunter, lasse es zusammen aufkochen, richte ihn auf eine Schüssel und trage ihn auf.

177. Kalbfleisch mit brauner Specksoße.

Man zerhaue eine nicht zu große Kalbsbrust in Stücke, wasche sie und gieße siedendes Wasser darüber, schneide frischen, guten Speck gewürfelt in einen Tiegel, rühre 3 Löffel voll Mehl daran und lasse es braun dünsten. Sodann lege man das Kalbfleisch, das vom Wasser wohl abgetrocknet sein muß, wenn es vorher gesalzen wurde, in den Tiegel, und wenn es anfängt, braun zu werden, so gieße man Fleischbrühe darauf, gebe Kapern, Champignons (Schampignons), Zitronenschnitzchen, und

wenn man will, ein wenig Weinessig daran, decke es zu, lasse es in der Brühe vollends auskochen, und so gibt man es zur Tafel.

178. Kalbshirn.

Man lasse ein Kalbshirn in frischem Wasser gut auswässern, ziehe ihm das Häutchen ab, lege das Hirn in siedendes, gesalzenes Wasser und lasse es einen Sud aufstun, wiege etwas Zwiebeln, ein wenig Petersilienkraut, einen Löffel voll Rapsen, etliche Schalotten und Basilicum, lasse in einem Tiegel Butter zerfließen, staube ein wenig Mehl darein, lasse das Gewiegte darin ein wenig anlaufen und bringe das Hirn dazu, gieße Fleischbrühe daran, drücke Zitronensaft darüber und lasse es eine Viertelstunde zusammen aufkochen.

179. Gedünstete, gespickte Kalbsleber.

Man ziehe einer reingewaschenen Kalbsleber die Haut ab, salze, pfeffere und spicke sie mit gutem Speck, lasse in einem Tiegel Butter heiß werden, lege die Leber hinein, das Gespickte nach unten, daß der Speck schön braun wird, staube etwas Mehl, klein geschnittene Zwiebeln, Petersilienkraut, Schalotten und Zitronenschalen darunter und lasse sie schön braun dünsten, fülle sie mit guter Fleischbrühe auf, säure sie mit Essig und Zitronensaft, reibe ein wenig Muskatennuß darauf, lasse sie vollends auskochen, bringe sie auf eine Schüssel, und treibe die Soße durch ein Haarsieb darüber.

180. Kalbsgefrös in der Zitronensoße.

Man reibe ein Gefrös mit Salz gut ein, wasche es in frischem Wasser aus, siede es, löse die Drüsen rein davon aus, schneide es in beliebige Stückchen, lasse in einem Tiegel Abschöpfett oder Butter zerfließen, staube schönes Mehl darein und lasse es mit etwas klein geschnittenen Zwiebeln gelblich werden, gieße gute Fleischbrühe darauf und rühre es gut ab, drücke Zitronensaft darein, rühre geschnittene Zitronenschalen,

ein wenig geriebene Muskatennuß und Safran darunter, bringe das Gekrös darein und lasse es zusammen weich kochen. Falls diese Soße zu dicht wäre, gießt man eine gute Fleischbrühe und etwas Weinessig und Zitronensaft darauf; sollte sie aber zu dünn sein, so muß man sie mit einem Paar Eidottern fricassiren.

181. Kalbsgekrös in brauner Soße.

Man reibe ein Gekrös mit Salz gut ein, wasche es in frischem Wasser aus, siebe es, löse die Drüsen rein davon aus, schneide es in beliebige Stücke, lasse in einem Ziegel Abschöpf-fett oder Butter heiß werden, rühre eine Hand voll geriebenes, schwarzes Brod, klein gewiegte Sardellen oder Kapern, Schalotten und Zitronenschalen darunter und lasse es nur ein wenig dünsten; bringe das Gekrös darein und lasse es noch ein wenig dünsten. Dann gieße man Fleischbrühe und ein Glas Wein oder indessen Ermangelung Essig darunter, drücke Zitronensaft darauf und lasse es kochen, bis es weich genug und fertig ist.

182. Kalbsfüße ein einer Zitronensoße.

Nachdem die Kalbsfüße rein gepuht und gewaschen sind, siebe man sie weich. Hernach puze man sie auch zwischen den Klauen ganz rein und schneide sie in beliebige Stücke. Uebrigens aber verfare man damit ganz wie mit dem oben angeführten Gekrös.

183. Kalbsfüße in fricassirter Soße.

Man koche die Kalbsfüße in gesalzenem Wasser weich, puze sie sauber und schneide sie in beliebige Stücke, lasse in einem Ziegel Butter zerfließen und ein Paar Löffel voll Mehl darin gelbbraun werden, rühre klein gewiegtes Petersilienkraut, Schalotten und Zitronenschnißchen darunter, gieße gute Fleischbrühe darüber, drücke Zitronensaft darein, lasse sie eine kleine Viertelstunde kochen, fricassire sie mit 2 Eidottern, richte die

Füße auf die Schüssel zum Auftragen und treibe die Soffe durch ein Haarsieb darüber.

184. Grillirte Kalbsfüße in Kräutersoffe.

Man schneide die Kalbsfüße von einander, löse die Gebeine aus, wasche das ausgelöste Fleisch rein aus, siebe es in gesalzenem Wasser weich, seihe dann das Wasser ab, lege das Fleisch in eine Schüssel, klopfe Eier ab, wende das Fleisch darin um, bestreue es mit geriebener Semmel, lasse in einer Amuletpfanne Butter heiß werden, bräune die Füße auf beiden Seiten schön ab, und mache die Soffe wie folgt: Fasse in einem Tiegel Butter zerfließen und einen Löffel voll Mehl gelbbraun anlaufen, wiege Gartentrefse, Basilicum, Sauerampfer, Schalotten, Zwiebeln und Zitronenschalen klein, rühre sie darunter, lasse es noch ein wenig dünsten, gieße Weinessig und Fleischbrühe hinein, drücke Zitronensaft daran, lasse sie noch einen Sud aufsthen, richte sie in die Schüssel zum Auftragen und die Soffe darüber an.

185. Fricassirte Kalbsbrust.

Man hane eine Kalbsbrust in nicht zu große Stücke, wasche sie in laulichem Wasser aus, salze sie ein und lasse sie eine Weile stehen. Dann lasse man in einem Tiegel Butter zerfließen, trockne das eingesalzene Fleisch mit einer reinen Serviette ab und lege es in den Tiegel, füge eine mit 2 Nellen besteckte Zwiebel, Petersilie und Zitronenschalen hinzu und lasse es zugedeckt eine Viertelstunde, während es öfters umgerührt wird, dünsten, streue schönes Mehl darauf und lasse es nochmals dünsten, bis es bräunlich wird. Hernach gieße man Wein und gute Fleischbrühe daran, drücke Zitronensaft darauf, klopfe ein Paar Eidotter in Wein oder Wasser ab und rühre dieses erst daran, wenn es Zeit ist zum Anrichten. Dann richte man das Fleisch auf eine Schüssel, gieße die Soffe durch einen Seier darüber und bestreue es mit klein gewiegten Zitronenschalen.

186. Fricanbeaug (Fricando) von Kalbfleisch.

Man schneide von einem Kalbschlegel handgroße, drei Finger dicke Stücke, wasche sie sauber, reibe sie mit Salz und ein wenig Pfeffer ein, spicke sie schön und recht dicht mit Speck, lege sie in einen Tiegel, gieße zwei Theile Wasser und einen Theil Wein darauf, gebe Salz und Wurzeln, wie man sie z. B. zur braunen Jus (Schüh) Nr. 2. nimmt, dazu, und lasse die gespickten Stücke so lange darin siedend, bis sie weich, aber noch ganz weiß sind. Alsdann nehme man sie herans in eine Schüssel und lasse sie an einem Orte stehen, wo sie nicht ganz kalt werden. Die Brühe treibe man durch ein Haarsieb in einen kleineren Tiegel, lasse sie so lange siedend, bis sie anfängt dicht zu werden, und rühre sie zuweilen um. Wenn die Brühe dicklich ist, so gebe man noch ein wenig Wein daran, nur daß sie nicht zu dünn wird, lege dann die gespickten Stücke, welche man Fricando nennt, auf der gespickten Seite in den Tiegel und lasse sie nur so lange darin, bis die Brühe sich daran hängt. Sodann wende man sie um, gieße nebenher noch ein wenig Fleischbrühe und Zitronensaft daran, und wenn alles wieder durchaus heiß ist, so lege man sie auf eine Schüssel, gieße die Soße nur neben herum, belege sie mit Pomeranzen- oder Apfelsinenscheiben und trage sie auf.

187. Kalbsbriese.

Man putze und siebe die Kalbsbriese in gesalzenem Wasser nicht ganz weich und schneide sie in runde Stücke, lasse in einem Tiegel Butter zerfließen und 2 Löffel voll Mehl darin gelblich werden, gieße gute Fleischbrühe und ein wenig Wein darauf, gebe Krebsbutter, klein geschnittenes Petersilienkraut und etwas geriebene Muskatennuß daran, lasse alles zusammen aufkochen, lege die Briese darein und lasse sie vollkommen fertig werden.

188. Ganze, gedämpfte Kalbsleber.

Man wasche die Kalbsleber, häute sie ab, salze and spicke

sie, belege einen Ziegel, welcher aber keinen Deckel haben muß, der gut schließt, mit halbfingerdicken Speckschnitzchen, auf diesen länglich geschnittene Zwiebeln, Lorbeerblätter, Zitronenschnitzchen und Nelken, lege die Leber darauf und bedecke sie ganz mit Speck, gieße Wein und Fleischbrühe daran, so hoch als die Leber ist, drücke Zitronensaft darauf, decke sie wohl zu und lasse sie auf einem schwachen Kohlf Feuer langsam dämpfen, während welchem sie öfter geschwungen werden muß. Hat sie nun eine Viertelstunde gedämpft, so rühre man einen Löffel voll schwarz geriebenes Brod darunter und lasse sie noch so lang kochen, bis die Leber nicht mehr blutig ist, bringe sie dann auf die Schüssel zum Austragen, schöpfe das Fett von der Soße ab, treibe diese durch ein Haarsieb darüber, streue Zitronenschnitzchen darauf und trage sie auf.

189. Gefüllte Kalbsleber.

Wenn die Leber gehörig abgehäutet ist, so schneide man sie blätterig, doch so, daß sie auf den zwei Seiten, wie eine Tasche noch an einander hängt, streue sie mit Salz ein, röste klein gehackten Speck, geriebene Semmel und Petersilienkraut; würze es ein wenig mit Pfeffer und Muskatennuß, rühre ein Paar Löffel voll Milchrahm mit einem Paar Eiern wohl untereinander, fülle zwischen jedes Blatt der Leber etwas davon hinein, überwicke sie mit einem Kälbernetz, bestreiche einen Ziegel mit Butter, lege die Leber darein, lasse sie braun werden, wende sie auf die andere Seite, daß auch diese braun wird, mache eine Zitronen- oder Zwiebelsosse und lasse sie darin eine Viertelstunde auskochen.

190. Gebackene Kalbsleber in brauner Soße.

Man ziehe der Leber die Haut ab und lege sie in süße Milch, damit sie ihr das Blut auszieht. Wenn man sie kochen will, so nimmt man sie heraus und trocknet sie sauber ab, macht fingerdicke und fingerlange Schnitzchen, salzt sie ein und läßt sie

ein wenig abstehen, kehrt sie in abgeklopften Eiern um, bestreut sie mit geriebener Semmel und bäckt sie in heißem Schmalze, aber nicht zu rasch, denn sie müssen in der Mitte noch saftig bleiben. Hernach mache man folgende Soße: Man lasse in einem Tiegel Butter zerfließen und einen Löffel voll Mehl darin braun werden, rühre klein geschnittene Zwiebeln, Zitronenschalen, Fleischbrühe und ein wenig Essig darunter und lasse es zusammen gut verkochen und ziemlich dicklich werden. Nun richte man die Leber auf die Schüssel zum Auftragen und gieße die Soße darüber.

101. Wildsleber in der Soße.

Man häute die Leber sauber ab, salze und pfeffere sie ein, spicke sie durch und durch mit Speck und Zitronenschnecken, stecke 2 Nelken darein, lasse Fett in einem Tiegel zerfließen, lege die Leber dazu und lasse sie langsam dünsten, damit sie auf beiden Seiten bräunlich wird. Hernach wiege man Zwiebeln, Schalotten, Thimian, Petersilienkraut und Wacholderbeeren, zusammen eine halbe Hand voll, klein, rühre sie unter die Leber und lasse sie zusammen noch ein wenig dünsten, gieße gute Fleischbrühe, allenfalls auch Weinessig und Zitronensaft daran, lasse es wieder dünsten, röste 3 bis 4 Löffel voll schwarze, geriebene Brodrinde, nebst ein wenig Zucker in einem Löffel voll Schmalz schön braun, bringe es an die Leber und lasse es zusammen gut auskochen.

102. Lungenknopf.

Man siede eine Lunge in gesalzenem Wasser weich, wiege sie nebst Petersilienkraut, Schalotten und Zitronenschalen klein zusammen, treibe in einer Schüssel 4 Loth Butter recht flaumig ab, schlage 4 Eier nach und nach darein und zerrühre jedes gut, mische das Gemiegte nebst geriebener Semmel, Salz und ein wenig Muskatennuß darunter, daß ein nicht zu fester, auch nicht zu weicher Teig daraus wird, schlage diesen in eine reine, mit

Butter bestrichene Serviette oder in ein Tuch, binde es mit Bindfaden oder starkem Zwirn zusammen, hänge es in siedendes, gesalzenes Wasser und lasse es eine halbe Stunde, wenn er klein, drei Viertelstunden, wenn er groß ist, gut auskochen, löse es dann aus dem Tuche, schneide fingerdicke Schnitzchen, richte sie auf die Schüssel zum Auftragen, gieße eine Soße, z. B. Nr. 137. 149. 159. oder 163. darüber und bringe sie zur Tafel.

193. Gespickte, fälberne Karbonaden oder Coteletten in fricassirter Soße.

Man spicke fälberne Karbonaden auf einer Seite, salze sie, streiche einen Tiegel mit Butter aus und lasse in demselben die Karbonaden auf beiden Seiten schön braun werden, staube ein wenig Mehl darauf und lasse sie noch ein wenig anlaufen, gieße gute Fleischbrühe darein, rühre ein wenig Muskatennuß und Zitronenschnitzchen darunter, lasse sie gut auskochen und fricassire die Soße mit Eidottern.

194. Karbonaden in einer Essigsoße.

Man schneide und klopfe die Karbonaden, spicke sie mit gutem Speck durch und durch, salze sie ein, lasse in einem Tiegel Butter zerfließen, lege die Karbonaden darein und lasse sie auf beiden Seiten bräunlich werden, rühre nach Proportion geriebenes schwarzes Brod, kleingeschnittenes Petersilienkraut, Thimian, Zitronenschale oder Schalotten darunter, lasse es zusammen ein wenig dünsten, gieße ein wenig gute Fleischbrühe und Weinessig daran, drücke Zitronensaft darauf, lasse es eine Viertelstunde gut einsieden, richte die Karbonaden auf eine Schüssel, gieße die Soße darüber und trage sie auf.

195. Karbonaden auf Wildpretart.

Man nehme hierzu ein junges, nicht zu fettes schweinees Rückenstück sammt der Schwarte, schneide und klopfe es wie

die Karbonaden, wasche sie aus, salze und pfeffere sie ein, und lege sie in eine Schüssel, siehe nach Proportion Essig, eine Zwiebel, 2 ganze Nelken, ein Lorbeerblatt, eine Zitronenscheibe, Petersilienkraut und einen Löffel voll zerdrückte Wachholderbeeren ein Paar Minuten lang, gieße sie über die Karbonaden, decke sie zu und lasse sie an einem kühlen Orte 2 bis 3 Tage stehen; inzwischen müssen sie aber zweimal umgewendet werden. Wenn man sie gebraucht, so bringt man sie in einen Tiegel auf eine Gluth, gießt ein wenig frischen Essig und Fleischbrühe daran, läßt sie langsam fertig sieden und Abschöpf Fett oder Butter in einem andern Tiegel zerfließen, gibt ein wenig Mehl und Zucker darein und läßt es braun werden, treibt die Soße von den Karbonaden durch ein Haarsieb darein, rührt alles wohl untereinander, bringt einen Löffel voll Kapern darunter, legt die Karbonaden auf die Schüssel zum Auftragen, gießt die Soße darüber, bestreut sie mit Zitronenschnitzchen und trägt sie auf.

196. Karbonaden in Zitronensoße.

Man schneide das dazu bestimmte Kalbfleisch rippenweise in Stücke, klopfe sie ein wenig, salze sie ein, klopfe Eier ab, wende die Karbonaden darin um, bestreue sie mit geriebener Semmel, brate sie auf der Amuletpfanne mit Butter auf beiden Seiten schön braun, richte sie auf eine Schüssel, bestreue sie mit klein geschnittenem Körbelkraut oder Gartenkresse und gieße die Zitronensoße (163) darüber.

197. Karbonaden in der Kräutersoße.

Man richte die Karbonaden wie vorige zu, lasse auch in einem Tiegel Butter zerfließen, lege die Karbonaden darein, bräune sie auf beiden Seiten, streue klein geschnittenen Bertram, Basilicum und Zitronenschalen hinzu, gieße ein wenig Fleischbrühe, Wein und Zitronenschalen darauf, lasse sie zusammen nochmal aufsieden, richte die Karbonaden auf die zum Auftra-

gen, bestimmte, Schüssel, fricassire die Soße mit 2 Eidottern, gieße sie darüber und trage sie auf.

198. Schöpskarbonaden.

Auch diese werden von dem Rückgrat abgeschnitten. Dann wird die Haut von den Beinen zurückgeschoben, die Karbonaden ein wenig geklopft, mit Salz und Pfeffer eingerieben, in zerlassene Butter getaucht, mit geriebener Semmel bestreut und auf beiden Seiten auf dem Roste bräunlich gebraten. Bei dem Anrichten werden sie zierlich aufgerichtet, und statt dem Zitronensaft ein wenig Jus (Schüh) oder Bratensoße darüber gegossen.

199. Gedünstete Schweinskarbonaden.

Diese Karbonaden werden auf gleiche Art, wie die vorigen zubereitet. Dann nimmt man einen Tiegel, worin sie geräumig Platz haben, läßt Butter darin zerfließen und sie auf beiden Seiten braun werden, gibt klein geschnittene Zwiebeln dazu, und stäubt ein wenig Mehl daran. Wenn sie ganz braun sind, so gießt man ein wenig Jus (Schüh) oder Fleischbrühe daran, läßt sie ganz kurz einkochen, bestreut sie mit gewiegten Zitronenschalen und gibt sie zur Tafel oder nach Belieben auf Gemüse.

200. Fastenkarbonaden.

Man siede gepuzte Fische in gesalzenem Wasser ab, gräte sie aus auf ein Brett, füge hinzu: Petersilientraut, Zitronenschalen, Majoran, ein wenig Pfeffer und Zwiebeln, auch Salz und eben so viel in Milch geweichte und dann ausgebrückte Semmeln, sowie ein wenig Butter, wiege alles klein zusammen, bringe es in eine Schüssel, rühre auf jede Hand voll ein Ei, daß ein Teig, wie der abgetriebene Klosterteig daraus wird, (falls er zu dünn wäre, hilft man mit geriebenen Semmeln nach), bestreue ein Brett mit geriebenen Semmeln, bringe den Teig darauf, formire fingerdicke Karbonaden daraus, lehre sie in

geriebenen Semmeln um, lasse in einer Amuletpfanne auf Kohlfener Butter zerfließen, lege die Karbonaden darein und lasse sie auf beiden Seiten langsam schön braun braten, drücke Zitronensaft darauf und gebe sie auf Gemüse oder mit einer Soße z. B. Nr. 138. 163 oder 164.

201. Krebskarbonaden.

Diese werden wie vorige gemacht und benützt; nur nimmt man statt Fisch — Krebsfleisch und statt Butter — Krebsbutter; auch läßt man Majoran und Zwiebeln ganz weg.

202. Kaiserschnitzchen in einer Rahmsosse.

Man haue vom Kalbschlegel mehrere zwei fingerdicke und handgroße Schnitzchen ab, wasche sie rein, klopfe sie und reibe sie mit Salz und etwas Pfeffer ein, lasse in einem Tiegel Butter zerfließen, lege die Schnitzchen darein und lasse sie unbedeckt auf starker Glut bräunlich werden. Dann gieße man sauren Rahm daran, seihe das überflüssige Fett ab, gieße wieder Rahm daran, kehre die Schnitzchen öfters um, bis sie braun sind, richte sie auf eine Schüssel, gieße die Soße darüber, drücke Zitronensaft daran, bestreue sie mit klein geschnittenen Zitronenschalen und trage sie auf.

203. Weiß gedünstete Fälberne Schnitzchen mit Champignons (Schambinion).

Man schneide von einem Kalbschlegel fingerdicke und handbreite Schnitze ab, lasse sie in lauem Wasser einige Minuten auswässern, klopfe und salze sie und lasse sie eine Weile stehen. In dessen belege man einen Tiegel mit messerrückenbilden, fingergroßen, rohen Speckschnitzchen, einer halben, mit 2 Nelken besteckten, Zwiebel, Petersilienkraut und Zitronenschalen, lege die Schnitzchen hinein, lasse sie zugedeckt bei öfterem Umwenden dünsten, bis sie halb weich sind, gieße ein wenig Fleischbrühe und Wein daran und lasse sie damit ganz weich werden. Dann dünste man Cham-

pignons in Butter, staube ein wenig Mehl daran, treibe die Soße von den Schnitzchen durch ein Haarsieb darüber, rühre sie wohl untereinander, lasse sie noch einen Sud aufstehen, richte die Soße und die Champignons in die Schüssel zum Auftragen, lege die Schnitzchen hinein und trage sie sogleich auf.

204. Kälberne Schnitzchen oder sogenannte Vögelchen.

Man schneide von einem Kalbeshüftel handgroße und fingerdicke Schnitten ab, wasche sie rein, klopfe sie mit einem Beil oder schwerem Messer auf beiden Seiten, salze sie ein und lasse sie eine Viertelstunde ruhen. Dann trockne man sie ab, spicke sie ein wenig mit Zitronenschnitzchen, betropfe sie mit Zitronensaft, lasse auf einer Amuletpfanne Butter zerfließen, lege die Schnitzchen hinein, lasse sie langsam, d. i. gegen eine halbe Stunde, auf einem nicht zu starken Koflfeuer, auf beiden Seiten schön bräunlich werden, bringe nach Proportion sauren Rahm darauf, lasse es zusammen nochmal heiß werden, richte sie in eine Terrinne, gieße die Soße darüber und bestreue sie mit klein geschnittenen Zitronenschnitzchen.

205. Gedämpfte Kälberrippen.

Die Rippen müssen wie zu Karbonaden hergerichtet werden. Man wasche und klopfe dieselben, salze sie ein, lasse Butter in einem Tiegel zerfließen, lege das Fleisch hinein, decke es zu und lasse es auf Kohlen oder in einem Bratofen dämpfen. Wenn es sich auf beiden Seiten ein wenig gefärbt hat, so gieße man zu einem Pfund Fleisch ein Quart Wein, nehme eben so viel Fleischbrühe und einen Löffel voll geriebene, schwarze Brodrinde, dann ein wenig Muskatblüthe, geschnittene Zitronenschalen und Zitronensaft dazu und lasse es noch so lange dämpfen, bis es weich genug ist. Man kann auch rein gewaschene, ausgegrätete, kleingewiegte Sardellen dazu nehmen. Die Soße kann vor dem Anrichten mit einem Paar Eidottern fricassirt werden.

206. Staffade von Kalbfleisch.

Hierzu nehme man 2 Pfund brätiges Kalbfleisch vom Schlegel, etwas Mark und Nierenfett, wie auch Zwiebeln, Schalotten und Zitronenschalen, haße es recht klein zusammen, wie eine Färze, rühre Salz, Pfeffer und ein Paar ganze Eier daran und bringe es auf ein mit Mehl bestäubtes Brett. Daraus formire man eine runde Kugel, drücke sie ein wenig breit, lasse Butter in einem Tiegel zerfließen, gebe das Staffade hinein, lasse es auf der Gluth langsam braun werden, wende es um, verfahre damit auch auf der andern Seite so, bestreue es auf beiden Seiten ein wenig mit Zucker, lasse es von ihm auf jeder Seite eine Glas (Glaze) bekommen und bringe es in der Nähm- oder Zwiebelsoße zur Tafel.

207. Gefüllte Kalbsherzen.

Zu 2 ringsherum mit fein geschnittenem Speck gespickte Kalbsherzen macht man folgende Fülle: Man haße 4 Loth Speck und eine Zwiebel klein, vermische solche mit einer Hand voll geriebenem schwarzen Brod, 16 zerquetschten Wachholberbeeren, Salz, Pfeffer, etwas gestoßene Nelken und fülle die Herzen damit, so weit es ihre Oeffnung erlaubt. Nun läßt man Butter in einem Tiegel zerfließen, stelle die Herzen aufrecht hinein, bestreue sie mit Salz, Pfeffer, Nelken, und lasse sie zugedeckt dämpfen. Wenn sie schön gelb sind, schöpft man das Fette ab, thut etwas Fleischbrühe, ein Glas Wein, Zitronensaft, klein geschnittene Zitronenschalen nebst einem Lorbeerblatt hinzu, und läßt sie zugedeckt langsam kochen, bis sie weich sind. (Den Wein kann man auch weglassen).

208. Eingemachte Kalblunge.

Man siede die Lunge in gesalzenem Wasser, nachdem sie vorher sauber gewaschen wurde, weich, lege sie in frisches Wasser, damit sie härter wird, um sie schneiden zu können. Dann schneide man sie länglich klein, wie geschnittene Nudeln, lasse

Butter oder Abschöpf fett in einem Ziegel zerfließen und 2 Löffel voll Mehl darin gelbbraun werden, gieße Fleischbrühe daran, rühre es gut ab, bringe eine ganze mit 2 Nellen besteckte Zwiebel, eine Zitronenscheibe, ein wenig Pfeffer und Muskatennuß, thue das erforderliche Salz und etwas Essig darein, die Lunge hinzu, lasse sie gut auskochen, richte sie in die zum Austragen bestimmte Schüssel, streue klein geschnittene Zitronenschalen darauf und trage sie auf.

209. Kalbszungen in Pommeranzensoße.

Man siede die Kalbszungen in gesalzenem Wasser weich, ziehe ihnen die weiße Haut rein ab, spalte sie in der Mitte von einander, betropfe sie mit Butter und streue geriebene Semmeln darauf, backe sie auf dem Roste, mache von Butter und schönem Mehl ein gelblichtes Einbrenn zur Soße, gieße Fleischbrühe und ein wenig Wein daran, reibe auf einer Pomeranze Zucker ab, rühre ihn und den Saft darunter, lasse es gut aufkochen, gieße die Soße auf eine Schüssel und lege die Zungen darein.

210. Gedämpfte Ente mit Kapernsoße.

Wenn die Ente gehörig zubereitet wurde, so salze man sie ein und lasse sie in zerlassener Butter so lange dämpfen, bis sie gelb ist. Dann lege man sie in einen anderen Ziegel, gieße heiße, gute Fleischbrühe und Wein, auch etwas Weinessig, wenn man will, daran, gebe Zitronenschalen, eine ganze Zwiebel, ein wenig Pfeffer, Muskatennuß, etliche ganze Gewürznelken dazu und lasse sie damit kochen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten röste man in dem zuerst gebrauchten Ziegel, worin die Ente gedämpft wurde, 2 Löffel voll Mehl mit ein wenig Zucker dunkelbraun, rühre es mit der Entensoße an, gebe es mit 2 Löffel voll Kapern zu der Ente und lasse sie vollends auskochen. Dann richte man sie an, bestreue sie mit länglicht geschnittenen Zitronenschalen und gebe sie auf den Tisch. Eben

so können auch Wildenten zugerichtet werden, nur nimmt man zum Rösten halb Mehl und halb geriebenes, schwarzes Brod, auch Essig und ein wenig Zucker zur Soße. Die Wildenten aber müssen vorher wenigstens 4 Tage lang in der Weiße Nr. 194. liegen, damit sie mürbe werden.

211. Gefüllte wilde und zahme Enten.

Die zahmen Enten, wenn sie gerupft sind, werden mit gestoßenem Pech überfät und mit siedendem Wasser abgebrüht, rein gepuht und in laulichem Wasser nochmals abgewaschen. Dann werden sie ausgenommen, in frischem Wasser ausgewaschen und noch eine Stunde in reines, frisches Wasser gelegt. Aus diesem wäscht man sie nochmal heraus, salzt und pfeffert sie in- und auswendig und läßt sie sodann eine Weile liegen. Indessen mache man folgende Fülle: Man wiege die Leber mit 2 Loth frischem Speck, Schalotten oder andern Zwiebeln, etwas Petersilienkraut, ein wenig Basilicum und Thymian recht klein. Wenn es nur eine Ente ist, so gebe man eine gute Hand voll geriebener Semmel, 2 Löffel voll süßen Rahm, Salz, ein wenig Muskatennuß nebst Zitronenschale dazu, rühre es mit 2 Eiern an, fülle die ausgetrocknete Ente damit aus und nähe sie zu. Nun belege man einen Tiegel mit dünnen Speckschnitzchen und auf diese etliche Zwiebeln und Zitronen in Scheiben geschnitten, lege dann die Ente darauf, decke den Tiegel zu, lasse sie auf Kohlf Feuer dämpfen, wende sie etlichemale um, und wenn sie halb fertig ist, so gieße man Wein und Fleischbrühe daran, gebe 4 Löffel voll geriebene Lebkuchen dazu und lasse sie auskochen. Die Soße muß nur noch wenig sein. Dann gieße man sie auf eine Schüssel, schöpfe das Fett davon ab, drücke Zitronensaft daran und richte sie durch einen Seiber über die Ente an, bestreue sie mit geschnittenen Zitronenschalen und gebe sie auf den Tisch. Auf die nämliche Art werden auch die Wildenten zubereitet, nur daß sie nicht abgebrüht

sondern die Federn bis auf den Kopf, der in Papier gewickelt wird, abgerupft und sauber gepußt werden.

212. Zahme Enten auf Wildpretart, in brauner Soße.

Wenn die Ente gerupft ist, so bestreue man sie mit gestoßenem Pech, gieße heißes Wasser darüber, puße sie sauber und verfahre übrigens damit wie mit den vorher angeführten.

213. Braun eingebrannte Wildente.

Man rupfe die Ente bis auf den Kopf, der die Federn behalten muß, wasche sie rein, nehme sie aus, reibe sie mit Salz und Pfeffer ein und binde den Kopf mit Schreibpapier ein, stecke Magen und Leber zwischen die Flügel, lege sie in eine Schüssel, nehme Essig, so viel zur Bedeckung der Ente erforderlich ist, nebst Zwiebelscheiben, Lorbeerblättern, 2 ganzen Nelken, Zitronenscheiben, Petersilienkraut, Basilicum, Thymian und etliche Wachholderbeeren, lasse es einen Sud aufstehen, gieße es dann über die Ente, bedecke sie zu und lasse sie 2 bis 3 Tage lang in dieser Soße im Keller stehen; sie muß jedoch täglich umgewendet werden. Wenn man sie braucht, so lasse man sie sammt der Soße, den Zwiebelscheiben u. in einem Tiegel auf einer Glut weich dünsten, mache von 2 Löffel voll Mehl und ein wenig Zucker ein schönes, braunes Einbrenn, gieße etwas Fleischbrühe, die Soße von der Ente darein, rühre sie gut untereinander und gieße sie endlich über die Ente. Hernach rühre man alles wohl untereinander und lasse es nochmal aufkochen, bringe sodann die Ente auf die Schüssel zum Auftragen, gieße die Soße durch einen Seiher über sie ab, streue länglich geschnittene Zitronenschnitzchen darauf und trage sie auf.

214. Ganspfeffer oder Gansjung.

Wenn man die Gans sticht, so lasse man das Blut in ein wenig Essig laufen und rühre es so lange um, bis es kalt ist; denn sonst würde das Blut gerinnen. Dann haue man Hals,

Kopf, Flügel und Füße ab, nachdem die Gans vorher reinlich gepuht ist. Den Magen schneide man auf, reinige ihn sauber, ziehe die innere Haut des Magens heraus, zerhaue jeden Flügel in 2 — 3 Theile, wasche alles recht reinlich aus und setze es mit gesalzenem, siedenden Wasser zum Feuer. Wenn es kocht, so schäume man es ab, gebe Petersilie und eine ganze große Zwiebel und Zitronenschalen dazu und lasse es weich kochen. Hierauf röste man 3 Löffel voll Mehl in Butter gelbbraun, rühre es mit der Brühe, worin alles gekocht wurde, an, füge Essig, eine Zitronenscheibe, Muskatennuß und Pfeffer darunter, lasse es auskochen, gieße das Blut durch einen Seiber darüber, lasse es noch einen Sud aufstehen, und es ist zum Anrichten fertig. Nur muß man noch Zitronenschnitzchen darauf streuen.

215. Gansjung in fricassirter Soße.

Man puhe, wasche und haue das Gansjung in proportionirte Stückchen, salze es ein und lasse es 15 Minuten ruhen. Dann lasse man in einem Tiegel Butter zerfließen, trockne das Gansjung mit einem reinen Tuche ab, lege es nebst Zitronenschnitzchen in die zerlassene Butter, lasse es zugedeckt dünsten, wende es inzwischen ein Paar Mal um, bestäube es mit 2 Löffel voll Mehl und lasse es noch ein wenig dünsten. Dann gieße man gute Fleischbrühe darüber, streue etwas Safran und Muskatendlüthe darein, drücke Zitronensaft darauf und lasse es kochen, bis es weich genug ist. Die Soße fricassire man mit 2 Eidottern, richte das Gansjung in die Schüssel zum Austragen und bestreue es mit Zitronenschalen.

216. Gansjung auf Wildpretart.

Man schneide den Magen und die Leber in beliebige Stücke. Eben so klein haue man auch die Flügel, die Füße und den Hals, richte sie in einen Tiegel, gieße von der Wildpretbeize 194. daran, bis sie ganz damit bedeckt sind, und lasse es einige Tage

sehen. Hernach stelle man es weich, lasse in einem Tiegel Butter oder Schmalz zerfließen, ein Paar Löffel voll Mehl und ein wenig Zucker darin braun werden, gieße die Brühe, worin das Gansjung gesotten wurde, durch einen Seiber daran, rühre es gut ab, lege das Gansje hinein, gieße Fleischbrühe hinzu, falls die Soße zu sauer wäre, rühre hierauf noch einen Löffel voll frische Kapern und Zitronenschätzchen darunter und lasse es nochmal aufkochen.

217. Gansleber in guter Soße.

Man wasche die Gansleber, salze sie ein und lasse sie eine Weile stehen. Dann spide man sie mit länglich geschnittenen Zitronenschalen und einigen ganzen Nelken, belege einen Tiegel mit frischen Speckschnitzchen, lege die Leber darein, lasse sie zugedeckt langsam dünsten, schwinde sie öfters hin und wieder, daß sie sich nicht anlegt, schneide Petersilientraut, Zitronenschalen und Zwiebeln klein, bestreue sie damit und ein wenig Mehl um sie herum, nicht darauf, schwinde es untereinander und lasse es dünsten, bis es bräunlich ist. Hierauf gieße man gute Fleischbrühe hinzu, füge Zitronensaft und Weinessig darein, reibe ein wenig Muskatennuß darauf und lasse sie langsam fertig kochen.

218. Hasenstaffade von übriggebliebenen Hasenfleisch.

Man schneide das brätige Fleisch nebst Zwiebeln und Zitronenschalen mit einem Wiegmesser klein zusammen, rühre eben so viel geriebene Semmel, dann ein wenig Wein oder Essig, Salz, geschnittene Kapern, Muskatennuß, Thymian und ein Paar Eier darunter, daß ein nicht zu weicher Teig daraus wird. Man kann mit geriebener Semmel oder Fleischbrühe nachhelfen. Hierauf forme man auf einem Brett einen Hasen, streiche eine Bratpfanne mit Butter aus, lege den Hasen hinein und lasse ihn bräun bräuen, bestreue ihn öfter mit Butter, zuletzt aber mit saurem Rahm, lege ihn auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel, gieße die Soße 157. 149. oder 151. über ihn und trage ihn auf.

219. Gewickelte Hammels- oder Kalbsbrust.

Man löse die Brustrippen aus, rolle das Fleisch zusammen, binde sie mit einem Faden und lasse sie in gesalzenem Wasser kochen, bis sie weich ist. Dann löse man den Faden ab, salze die Brust und betropfe sie mit Butter und Zitronensaft, bestreue sie mit geriebener Semmel, lasse sie in einem Tiegel schön braun braten, richte sie auf die Schüssel zum Auftragen, und gieße die Soße 159. oder 163. darüber.

220. Hammelfleisch mit Kapern.

Das Hammelfleisch wird in kleine Stücke gehauen, gewaschen und mit gesalzenem, siedenden Wasser in einem Tiegel auf das Kohlenfeuer gesetzt. Mehr Wasser darf man aber nicht an das Fleisch gießen, als bis es bedeckt ist. Wenn es zu kochen anfängt, so muß es wohl abgeschäumt werden. Wenn es nicht mehr schäumt, so gebe man nach Gutbefinden Essig, ein wenig ganzen Pfeffer, Zwiebeln, Salz und Lorbeerblätter daran und lasse es so lange damit kochen, bis es beinahe weich ist. Sodann röste man zu 2 Pfund Fleisch 2 Löffel voll Mehl mit ein wenig Zucker in heißer Butter ganz trocken und braun, gebe klein geschnittene Zwiebeln in das Einbrenn, rühre es mit der Brühe um, worin das Fleisch gesotten wurde, gieße es an das Fleisch und lasse es mit 2 Löffel voll Kapern, eben so viel geriebenem, schwarzen Brode und ein wenig Zitronenschalen ganz fertig kochen.

221. Bressols von Hammelfleisch.

Man schneidet von dem derben Fleisch einer gehäuteten Hammelskeule kleine Stücke, spaltet dieselben, und klopft sie mit dem Rücken des Rückenmessers recht mürbe. Dann schneidet man etwas derbes Kalbfleisch, auch Speck, in kleine Stücke und läßt dieselben, nebst feinen Kräutern und Champignons (Schampignon) auf dem Feuer etwas schwitzen, hackt es dann, nebst ausgegräteten Sardellen und etwas Schalotten, klein, füllt damit

die Bressols und läßt sie mit etwas Butter in einem Tiegel fertig kochen. Man richtet sie entweder mit einer Kapern- oder Zwiebelsoße an.

222. Eine alte Henne in guter Soße.

Nachdem sie abgestochen wurde, lege man sie sammt den Federn etliche Stunden in frisches Wasser, rupfe und puße sie rein, nehme das Eingeweide aus, wasche sie rein, und koche sie in gesalzenem Wasser mit Petersilie, bis sie weich ist. Dann lasse man in einem Tiegel Butter zerfließen und zwei Löffel voll Mehl darin gelbbraun werden, gieße nach Proportion Brühe, worin die Henne gesotten wurde, daran, rühre eine Zitronenscheibe, eine mit 2 Nelken besteckte Zwiebel und ein wenig Muskatennuß nebst Wein darunter, lege die Henne darein und lasse sie noch eine Viertelstunde kochen. Vor dem Anrichten fricassire man sie mit 3 Eidottern, richte sie auf die Schüssel, und gieße die Soße durch einen Seiher darüber.

223. Junge Hühner mit Blut.

Wenn die Hühner gestochen werden, so lasse man das Blut davon in eine Schüssel laufen, worin ein wenig Essig ist, und rühre es um, damit es nicht befestet. Auf vier Personen nehme man 2 schöne Hühner, schneide sie in Viertel, wasche sie und salze sie ein, lasse in einem Tiegel Butter zerfließen, lege die Viertel abgetrocknet hinein und lasse sie ein wenig dünsten, lege Basilicum, Thimian, ein Lorbeerblatt, eine mit 2 Nelken besteckte Zwiebel und Zitronenschalen hinein und lasse es zusammen unter beständigem Umrühren noch ein wenig dünsten, fülle es mit guter Fleischbrühe und Wein so hoch als die Viertel sind, auf, lasse es langsam kochen, bis sie weich sind, mache von Butter und Mehl ein schönes Einbrenn, gieße ein wenig Soße von den Hühnern darein, rühre es gut ab, gieße es über die Hühner, rühre es wohl untereinander, lasse es zusammen auskochen, dann das Blut durch einen Seiher darüber laufen und noch einen

End: aufstun, richte die Viertel auf die zum Austragen bestimmte Schüssel, treibe die Soße durch ein Haarsieb darüber, streue Zitronenschnitzchen darauf, und trage sie auf.

224. Junge Hühner mit Spargel, Blumenkohl (Karfiol).

Man steche die Hühner ab, brühe sie mit heißem Wasser an, putze sie rein, nehme das Eingeweide aus, zerschneide sie in beliebige Stücke, und wasche sie rein, stecke Leber und Magen zwischen die Flügel, salze sie und lasse sie eine Weile ruhen, lasse Butter in einem Tiegel zerfließen, trockne die Hühnerstücke ab, lege sie in den Tiegel, bedecke sie zu und lasse sie eine Weile dünsten. Dann wende man sie um, staube ein wenig Mehl daran und lasse sie noch eine Weile dünsten, gieße gute Fleischbrühe daran, bis sie fast darüber geht, füge eine Zitronenscheibe und ein wenig Mustatennuß hinzu, rühre es gut untereinander und lasse es langsam fortkochen. Hierauf putze man den Spargel rein, binde ihn in einen Büschel zusammen, lasse ihn in gesalzenem Wasser weich sieden, seihe das Wasser ab, richte den Spargel büschelweise auf die zum Austragen bestimmte Schüssel und fricassire die Soße mit Eidottern. Wenn das Fleisch ausgekocht ist, so richte man dieses zwischen Spargelbüschel in die Schüssel und gieße die Soße durch einen Seier darüber. Mit Blumenkohl gekocht, darf dieser nicht zusammengebunden, übrigens aber eben so damit verfahren werden.

225. Hühner auf französische Art.

Man putze die Hühner sauber, schneide beliebige Theile daraus, lege sie in einen Tiegel, gieße frische Fleischbrühe daran, gebe Salz, Pfeffer und Mustatenblüthe dazu, schneide eine kleine Zwiebel in 4 Theile mit einigen Zitronenschalen darunter und lasse es dünsten. Sind die Hühner weich genug, so seihe man die Brühe herunter, lege Butter, auch kleingeschnittenes Petersilienkraut an die Hühner und lasse es noch ein wenig dünsten, sprüde 3 Eßfel voll guten Milchrahm und drei Eidotter

ab, und giesse von der Brühe ein wenig daran. Dann lasse man es unter beständigem Umrühren aufsieden, richte die Hühner auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel und giesse die Soße durch einen Seiher darüber.

226. Fricassirte junge Hühner.

Die gepuzten Hühner werden in beliebige Theile zerschnitten, eine halbe Stunde in's Wasser gelegt und nochmal rein gewaschen, eingesalzen und dann abgetrocknet. Hierauf läßt man Butter in einen Tiegel zerfließen, legt die Viertel darein, schneidet Zwiebel und Petersilienkraut klein zu den Hühnern und läßt alles eine halbe Viertelstunde dämpfen. Dann streue man 2 kleine Löffel voll Mehl daran und rüttle es untereinander, lasse es noch ein wenig dünsten, giesse langsam so viel Fleischbrühe, als man zur Soße nöthig hat, daran, gebe Zitronenschalen, ein wenig Muskatblüthe und ein Glas Wein dazu und lasse es langsam fertig kochen. Dann klopfe man in ein wenig frischem Wein oder Wasser 3 Eidotter ab, fricassire die Hühner damit und trage sie auf.

227. Blau gefottene Hühner.

Man nehme in einen Tiegel ein Quart Wein, die Hälfte Essig und nicht ganz so viel Wasser, dann eine Zwiebel, Schallotten, ein wenig Thymian, Zitronenschalen, eine gelbe Rübe, Petersilienwurzel und ein wenig ganze Muskatblüthe, setze es auf Kohlfener und lasse es wohl sieden; Die schon zubereiteten Hühner zerschneide man in Viertel, salze sie, lege sie in einen andern Tiegel und giesse durch einen Seiher obigen Absud darüber, setze sie auf starkes Kohlfener und lasse sie austochen. Dann richte man sie an und giesse den Absud darüber, worauf sie fertig sind. Diese kann man warm geben oder auch sulzen lassen.

228. Hühner oder Tauben auf Wiener Art.

Man schneide die gepuzten Hühner oder Tauben in belie-

bige Stücke, bestreue sie mit Salz, röste in Butter geschnittene Petersilienwurzeln, Kapern, ganze Nellen und etwas Muskatblüthe, richte die Tauben oder Hühner und in siedendem Wasser abgebrühete Kalbsbriese darein, gieße gute Fleischbrühe hinzu, nebst ein wenig Essig, lasse alles dünsten, und wenn die Tauben anfangen weich zu werden, so lasse man Mehl in Butter braun werden, rühre es darunter und lasse sie fertig kochen, drücke Zitronensaft darein, richte die Tauben oder Hühner auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel und gieße die Soße durch einen Seiher darüber.

229. Indian in Sardellensoße.

Man steche ihn ab, rupfe ihn, nehme das Eingeweide aus, wasche und salze ihn ein und lasse ihn eine halbe Stunde ruhen. Hierauf wasche man zwei Loth Sardellen, gräte sie aus und wiege sie nebst Petersilienkraut, Zwiebeln und Zitronenschnitzchen klein, lasse in einem Tiegel, worin der Indian Platz genug hat, Butter zerfließen, bringe das Gewiegte hinein, richte den Indian darauf, decke ihn zu und lasse ihn unter öfterm Umdrehen ein wenig dünsten. Dann gieße man gute Fleischbrühe und ein wenig Weinessig daran, bis sie die Höhe des Indians erreichen, gebe 2 Zitronenscheiben und 2 Nellen dazu, lasse ihn langsam dünsten, bis er weich genug ist, mache von 2 Löffel Mehl und etwas Zucker ein schönes Einbrenn, rühre die Indiansoße darunter, gieße sie an den Indian, lasse ihn damit nochmal aufsieden, richte ihn heraus auf eine Terrine, treibe die Soße durch einen Seiher über ihn und bestreue ihn mit Zitronenschalen.

230. Braun gedünsteter, gefüllter Kapaun.

Man steche den Kapaun ab, lege ihn 2 Stunden in frisches Wasser, pugle ihn dann rein, nehme ihn aus, wasche und salze ihn ein. Dann nehme man auf ein Wiegbret die Leber, 3 Loth frischen Speck, eine Zwiebelscheibe, 2 Schalotten, ein wenig Thymian, Petersilie und Zitronenschalen, wiege es klein

zusammen, röste ebensoviel geriebene Semmeln in Butter oder Schmalz gelbbraun, bringe dieses und das Gewiegte in eine Schüssel, rühre 3 Eier, 3 Löffel voll saueren Rahm und das nöthige Salz darunter, fülle diese Farce in den Kapaun, nähe ihn zu, stecke den Magen zwischen einen Flügel und zwischen den andern den Kopf, lasse in einem Tiegel Abschöpf Fett oder Butter mit ein wenig Zucker braun werden, bringe den Kapaun, ein wenig Fleischbrühe, Lorbeerblätter, Zwiebeln, Schalotten und Zitronenschalen hinzu, und lasse ihn unter öfterem Umwenden schön braun dünsten. Dann staube man ein wenig Mehl daran und lasse ihn noch ein wenig dünsten, gieße gute Fleischbrühe, Wein oder Weinessig nach, bis es seine Höhe erreicht, lasse den Kapaun weich kochen, richte ihn dann auf die zum Auftragen bestimmte Terrine, ziehe den Zwirn heraus, gieße die Soße durch einen Seiber über ihn und garnire ihn nach Belieben mit dünn geschnittenen Pomeranzenscheiben.

231. Kapaun mit Lorbeerblättern.

Man schneide einen Kapaun, wenn er rein gepuht ist, in der Mitte von einander in zwei Theile, salze ihn ein und lasse ihn eine Weile ruhen, bringe in einen Tiegel Speck, etliche Schinkenschnitzchen, 4 Lorbeerblätter, ganzes Gewürz, ein Glas Wein und den Kapaun mit der Haut unten darauf. Oben bedecke man ihn mit Speck, lasse ihn langsam dämpfen, bis er eine schöne Farbe hat und weich ist, richte ihn dann auf die Schüssel, treibe die Soße durch ein Haarsieb darüber und trage ihn auf.

232. Kapaun in fricassirter Soße.

Wenn der Kapaun abgestochen ist, so rupfe man ihn, nehme ihn aus, salze ihn ein, lege ihn in einen Tiegel mit frischem Wasser und Wein mit Zitronenschalen, einer ganzen Zwiebel, etwas ganzem Gewürz und einem Kalbsknochen. Damit siede man ihn so lange, bis er weich genug ist, lasse in einem Tiegel

Butter zerfließen, röste drei Löffel voll weißes Mehl bräunlich, rühre es mit dessen Brühe an, gebe Zitronenschalen dazu und lasse die Soße ein wenig kochen. Dann brühe man Mautrauchen (Morsheln) im Wasser zweimal ab, daß sie recht rein werden, lege sie hernach in ein wenig Fleischbrühe, und lasse sie mit dieser weich sieden, gebe sie an die Soße, damit sie die Farbe und den Geschmack davon bekommen, (die Soße muß vor dem Anrichten aufsieden), drücke Zitronensaft daran, fricassire sie mit Eidottern und gieße die Soße über den Kapaun, der vorher auf die Schüssel gerichtet werden muß. Diese Soße kann auch zu Kalbfleisch, wenn dasselbe auf diese Art gekocht wurde, gebraucht werden.

223. Ruheuter in Zitronensoße.

Man siebe das Euter weich, häute es ab und schneide messerrückenbreite Schnitzchen, lege sie in die Zitronensoße (Nr. 163), lasse sie gut aufkochen und richte sie an. Wenn es beliebt, so kann man die Euterschnitzchen etwas dicker schneiden, salzen und in abgeschlagenen Eiern umkehren, mit geriebenen Semmeln bestreuen, dann abbräunen und in die Soße legen, oder auch auf das Gemüse geben.

224. Ruttelflecke in gewöhnlicher Soße.

Man pugt und siebe die Ruttelflecke weich, schneide sie länglich, mache ein braunes Einbrenn, rühre kleingeschnittene Zitronenschalen und Zwiebeln nebst Weinessig und Fleischbrühe darunter, und lasse sie zusammen gut auskochen.

225. Lammfleisch mit jungem Hopfen.

Man hackt das Lammfleisch in kleine Stücke, salze sie ein und lasse sie ein wenig ruhen. Dann lasse man in einem Tiegel Butter zerfließen, lege das Fleisch gut abgetrocknet darein, lasse es eine Weile dünsten, staube zwei Löffel voll Mehl daran und lasse es noch ein wenig dünsten, gieße Fleischbrühe hinzu,

bis sie die Höhe des Fleisches hat, rühre eine mit 2 Nellen bestreute Zwiebel und 2 Zitronenscheiben darunter, siehe jungen, gepugten, rein gewaschenen Hopfen in gesalzenem Wasser nicht ganz weich, lasse ihn in einem Seißer ablaufen und dann mit dem Lammfleisch vollends austochen. Bei dem Anrichten fricassire man die Soße mit 2 Eidottern.

236. Lammfleisch mit Kapern.

Man haue das Fleisch in Stücke, wasche es rein aus, sprengte es ein wenig mit Salz ein, lasse Butter in einem Tiegel zerfließen, lege das Fleisch nebst ganzer Muskatblüthe, einer Zwiebel, einem Lorbeerblatt und ein wenig Basilicum daran, decke es zu und lasse es auf gelindem Kohlfener dämpfen, gebe aber genau Acht, daß es sich nicht anlegt. Wenn es fast fertig ist, so gebe man Kapern, Zitronenschnitzchen nebst geriebenen Kochlebzellen und ein Glas Wein dazu, und so lasse man es fertig kochen. Dann nehme man das Basilicum, die Lorbeerblätter und Zitronenschnitzchen heraus und trage es auf.

237. Lammfleisch mit Sardellen.

Man schneide das Fleisch in beliebige Stücke, wasche sie und salze sie ein, lasse in einem Tiegel Butter zerfließen, trockne das Fleisch ab und lege es darein, lasse es eine Weile dünsten, wiege für 3 Pfund Fleisch, 2 Loth Sardellen, eine Zwiebel, 2 Schalotten, Petersilie und Zitronenschalen klein, rühre es unter das Fleisch und lasse es noch ein wenig dünsten. Dann fülle man es mit guter Fleischbrühe und Wein oder Weineßig auf, so hoch, bis es dem Fleische gleich ist; drücke Zitronensaft darüber, lasse es weich kochen, mache von 2 Löffel voll Mehl und ein wenig Butter ein schönes Einbrenn, rühre es mit der Soße gut an, gieße es über das Fleisch, und lasse es zusammen gut austochen, bis es fertig ist.

238. Lammfleisch auf andere Art.

Das in Stückchen gehauene und gewaschene Lammfleisch richte man in einen Tiegel, dünste es mit frischer Butter, gieße gute Fleischbrühe daran, lasse es sieden, mache ein lichtbraunes Einbrenn mit gewiegten Zwiebeln oder Schalotten, rühre in einer Schüssel gutes Fett oder Butter ab, rühre guten Rahm daran, füge ausgelöste und klein gewiegte Sardellen, Zitronenschalen und den Saft von einer Zitrone, sammt Petersilie dazu und rühre eine Viertelstunde vor dem Anrichten dieses Abgeriebene unter das Fleisch, nur daß es sich darin auflöst, und so ist es fertig.

239. Ein Lungen-Hachis (Hafchih).

Man übersiede die Lunge, lasse sie auskühlen, beschwere sie mit einem Brett, damit sie leichter zu schneiden ist, schneide sie hernach nebst einem Theil vom Herzen mit einem Wiegmeser klein, auch ein wenig Petersilienkraut, Schnittlauch, Zitronenschnitzchen und Zwiebeln darunter, lasse Abschöpf Fett oder Butter in einem Tiegel zerfließen und ein wenig Mehl darin anlaufen, rühre das Gewiegte darunter, gieße Fleischbrühe und ein wenig Essig daran, und lasse es gut aufkochen. Wenn man will, so kann man beim Anrichten für jede Person ein Ei darauf schlagen und ein wenig damit aufkochen lassen, daß die Dotter weich bleiben.

240. Schweinerne Nieren in der Soße.

Man schneide die Nieren in dünne Blätter, salze sie ein, bringe sie in einen Tiegel, nebst Butter, Zwiebeln, Schalotten und klein geschnittenem Petersilienkraut und lasse es ein wenig zusammen dünsten. Dann lege man die Nieren mit etwas Pfeffer und einem Vorbeerblatt hinein, staube etwas Mehl daran, lasse sie noch ein wenig dünsten, gieße ein wenig Fleischbrühe und guten Essig dazu, lasse sie aufkochen, und streue kleingeschnittene Zitronenschalen daran.

241. Gebeizter Ochsenfleisch.

Wenn der Ochsenfleisch gliederweis in Stücke zerhauen ist, so wasche man ihn aus und mache folgende Beize darüber: Nehme in einen Tiegel halb Essig, halb Wasser, nach Proportion Salz, Zwiebeln, Lorbeerblätter, Thimian, Zitronenschalen, Nelken und Wachholderbeeren, setze es auf Kohlfener, und wenn es siedet, so lege man den Ochsenfleisch hinein und lasse ihn dünsten, bis er recht weich ist. Man mache sodann ein wenig Zucker und 2 Löffel voll Mehl in Butter braun, gieße Fleischbrühe darauf, rühre es gut ab, schöpfe das etwa überflüssige Fett von der Beize, gieße es auf den Schweif und lasse es gut aufkochen. Dann richte man ihn in eine Schüssel, treibe die Soße darüber, streue länglich geschnittene Zitronenschalen darauf und trage ihn auf.

242. Ragout von übriggebliebenem Schöpfenschlegel.

Man schneide von dem Schlegel fingerdicke, nicht zu große Schnitzchen ab, lehre sie in zerlassener Butter um, salze sie, bestreue sie mit geriebener Semmel, lasse sie auf dem Roste oder in der Omelettepfanne auf beiden Seiten braun werden, mache eine Soße Nr. 145. 151. oder 163. dazu, lege die Schnitzchen darein und trage sie auf.

243. Ragout von kaltem Braten.

Man lasse in einem Tiegel Butter zerfließen und röste nach Gutdünken Mehl. Wann es anfängt braun zu werden, so gebe man kleingeschnittene Schalotten, Petersiliekraut und Basilicum dazu und lasse sie ein wenig anziehen. Hierauf rühre man es mit guter Fleischbrühe, so viel man Soße nöthig hat, an, gieße ein wenig Wein oder Essig dazu, rühre Zitronenschalen, Muskatennuß und ein wenig Pfeffer darunter, lasse es eine Viertelstunde kochen, lege die Stücke von dem Braten nebst Kapern in die Soße und lasse es zusammen aufkochen. Man kann auch anstatt der Kapern Maurachen (Morcheln) und ein-

gemachte Champignons (Schampignons) dazu geben, aber den Essig weglassen. Hat man Bratenbrühe, so nehme man sie unter die Soße.

244. Ragout von einer jungen Gans oder Ente.

Man nimmt das Junge von der Gans oder Ente, Krallen, (die Schlünde müssen ausgenommen und weggeworfen werden), Flügel, Füße, Magen und Leber, putzt und hackt sie zu kleinen Stückchen, setzt einen Tiegel auf ein Kohlf Feuer, läßt darin Abschöpf Fett oder Butter zerfließen, legt das Gehackte darein, salzt es ein wenig und läßt es dünsten. Indessen schneide man Petersilienkraut, Thymian, Zitronenschalen und Zwiebeln (zusammen eine starke Hand voll) klein, streue sie nebst 2 Löffel voll Mehl in das Gansjung, lasse es unter beständigem Umrühren noch eine Weile dünsten, gieße ein Glas Wein und angemessene Fleischbrühe hinein, drücke Zitronensaft darauf und lasse es ganz auskochen.

245. Braunes Ragout von Gaumen, Kalbsohren &c.

Man fiede 2 Gaumen, 2 Kalbsohren und ein Paar Brieße in gesalzenem Wasser weich, richte sie sodann in frisches Wasser und putze sie rein, schneide sie länglich, aber nicht zu klein, putze etliche Champignons (Schampignon) und schneide sie in Blätter darunter. Hernach lasse man Butter in einem Tiegel zerfließen und einen Löffel voll Mehl darin braun werden, gieße eine gute Jus (Schüh) darauf, salze es, lege die Gaumen u. s. f. mit ein wenig Muskatblüthe darein, säure es mit Zitronensaft, und lasse es noch ein wenig sieden.

246. Ragout von einem Hasen, Hirsch, Reh oder Lungenbraten.

Man schneide von einem gebratenen Hasen fingerdicke Schnitzchen, lasse in einem Tiegel Butter, ein wenig fein geschnittene Zwiebeln und etwas Mehl schön braun werden, lege

den Hasen mit 2 Nellen, Salz, Thimian und einer Zitronenschale hinein, gieße gute Fleischbrühe und Weineßig daran und lasse es wohl kochen. Auf diese Art kann man ein Ragout von Hirsch-, Reh- oder Lungenbraten machen.

247. Ragout von Wildbraten.

Man nehme die Stücke von Hirsch-, Reh- oder andern Wildbraten in einen Tiegel, gieße Bratensoße darauf, gebe ein wenig Pfeffer, Zitronenschalen, Vorbeerblätter, gehackte Schalotten und Kapern, ein wenig gute Fleischbrühe und geriebene Semmel hinein, damit die Soße etwas dicht wird, und lasse alles zusammen aufkochen. Hat man keine Bratenbrühe, so macht man die Soße Nr. 144. 145. 149. 151.

248. Ragout von Rebhühnern mit Parmesankäs.

Man reibe Parmesan- oder andern guten Käse und vermische denselben mit geriebenen Semmeln, bestreue damit den Boden eines Tiegels, gebe klein gewiegte Schalotten und Zitronenschalen, geriebene Muskatennuß und Butter hinzu, dann die zertheilten Rebhühner darauf, nebst guter Fleischbrühe und Zitronensaft, decke es wohl zu, setze es auf Kohlenfeuer und lasse es wohl auskochen.

249. Ragout mit rothem Reis.

Man mache ein Viertelpfund Krebsbutter, (nach Nr. 83), schäle von 4 Semmeln die Rinde ab und weiche sie in Milch ein. Wenn sie weich sind, brücke man sie aus, treibe sie mit der Krebsbutter gut ab, rühre vier Eidotter, ein ganzes Ei, das nöthige Salz, etwas Muskatblüthe und etliche klein geschnittene Krebschweife darunter. Hernach mache man von diesem Abgerührten einen Reis auf eine mit Butter bestrichene Schüssel. In die Mitte des Reises gebe man eingemachtess Kalb- oder Lammfleisch, in kleine Stücke geschnitten, in einer Petersiliensoße. Wenn es gut verkocht ist, so bestreicht man den

Reif noch einmal mit Krebsbutter und stelle es in einen nicht gar zu heißen Ofen, bis es ausgebacken ist. Vor dem Anrichten nehme man oben von dem Eingemachten die darauf befindliche Haut ab und bringe es zur Tafel.

250. Melirtes Ragout für Fasttage.

Man schneide von verschiedenen gebacknen und gesottenen Fischen, nachdem sie wohl abgeschuppt, gewaschen und eingesalzen sind, Stücke, mache Fischwürstchen (85), backe sie, lege sie in einen Tiegel, gebe Krebschweise, Karpfenmilch, Hechtlebern, Champignons (Schampinion), Erbsäpfel, Maurachen (Morcheln), Erbsenbrühe und 2 Löffel voll saueren Rahm nebst geriebener Muskatennuß darein, lasse es wohl auskochen, drücke Zitronensaft daran und bringe es auf die Tafel.

251. Eingemachtes oder Ragout mit einem grünen Reif auf der Schüssel.

Man stößt in einem Mörser Spinat, drückt ihn durch eine Serviette, wodurch es geläuterter Spinatsaft wird. Aldann werden 2 abgeschälte Semmeln in Milch eingeweicht. Wenn sie weich sind, so drückt man sie aus, nehme beiläufig ein halbes Pfund feine Kalbsfarce und Bries, rühre die Semmeln nebst einem Paar Eiern, einem gesottenen Kalbshirn, so wie auch ein wenig klein geschnittenes Petersilienkraut, Salz, Muskatennuß und so viel Spinatsaft darunter, daß die abgerührte Farce schön grün wird, mache dann von diesem einen Reif auf eine mit Butter bestrichene, zinnerne, mit einem niederen Reif versehene Schüssel und gebe in die Mitte des Reifes ein Ragout, oder eingemachte Hühner, z. B. in der Paradiesäpfelsosse, Nr. 144., doch so hoch, daß die Sosse den Reif erreicht, sonst würde er schmelzen. Hierauf läßt man es eine halbe Stunde im warmen, aber ja nicht zu heißem Ofen stehen. Auf diesen Reif und auf das Eingemachte muß man von oben einen mit Butter getränkten Bogen Papier legen, daß sich durch

die Wärme die Farbe nicht zu sehr verliert. Zuletzt hebe man das Papier weg, und bringe das Ragout zur Tafel.

252. Austern-Ragout.

Man nehme die Austern aus ihren Schalen in einen Tiegel, schwenke sie ein Paar Mal auf dem Feuer herum, setze sie davon weg, nehme eine nach der andern heraus, reinige sie und lege sie auf einen Teller. Dann gebe man kleine Champignons (Schampinion) oder Trüffeln, mit etwas geschmolzenem Speck in einen Tiegel, beneze sie mit Fleischbrühe, würze sie mit Salz und Pfeffer und lasse sie bei gelindem Kohlfener kochen. Sind sie fertig, so nehme man das Fett sorgfältig davon ab, mache sie mit sauerem Rahm dicklich und gebe die Austern dazu. Alles muß man auf heißer Asche warm halten, aber ja wegen den Austern nicht aufkochen lassen.

253. Rebhühner mit Ragout.

Man salze die Hühner ein, pfeffere sie inwendig, spide sie mit starkem Speck, belege einen Tiegel mit Speckschnitzchen, lege die Hühner darein, lasse sie braun werden, gebe braune Jus (Schüh), Salz, Pfeffer und ein Büschelchen feine Kräuter z. B. Basilicum, Thymian u. d. daran, lasse es zusammen wohl aufkochen, gebe Champignons (Schampinion), Trüffeln oder Artischocken dazu, und wenn es fertig ist, so drücke man den Saft von einer Zitrone darüber, lasse es noch einen Sud aufthun, und so richte man es an.

254. Gebratene Rebhühner in Austern-Ragout.

Wenn die Rebhühner gesalzen und inwendig gepfeffert sind, so spide man sie mit Speck, brate sie am Spieße und betropfe sie inzwischen öfter mit Butter, lege sie dann in eine zinnerne Schüssel und abgefottene Kalbsbrieße, etwas Muskatblumen, Zitronenschnitzchen dazu, gieße die Bratensoße und ein wenig

Fleischbrühe daran, rühre geriebene Semmelrinde darunter, lasse alles auf der Glut durchkochen, lege die Austern darein, und drücke Zitronensaft daran.

255. Rebhühner in welscher Soße.

Die Rebhühner werden an einem Spieße saftig gebraten. Von den Lebern und Mägen mache man eine Soße, und lasse sie in heißem Provenceroil anlaufen, gebe etwas Essig, Wein und Fleischbrühe dazu, lasse es aufsieden, rühre ein wenig Schnittlauch, Gewürz und Zitronenschalen darunter, richte die Hühner in die Schüssel, gieße die Soße darüber, und beim Anrichten drücke man Zitronensaft daran.

256. Junge Hühner in ihrem eigenen Saft für Kranke.

Man putzt die Hühner, zertheilt sie in 5 Stücke, zerstößt den Kopf, Krallen und die äußeren Flügelglieder im Mörser, läßt solches sammt den Hühnerstücken in einem Tiegel mit Abschöpf-fett ein wenig dämpfen, kocht es mit Fleischbrühe auf, seigt die Brühe ab, gibt das Uebrige nun wieder zu den Hühnern im Fette, salzt Alles ein wenig und gibt eine gelbe Rübe und eine Zwiebel dazu. Wenn die Hühner etwas weich sind, staubt man ein wenig Mehl darauf, läßt sie damit anziehen, fügt den zurückgestellten Saft von den Hühnern hinzu, drückt etwas Zitronensaft darein und läßt sie noch ein wenig einkochen.

257. Gemischte Speise vom Geflügel.

Man putze junge Hühner, Tauben und Kapannen, theile sie in beliebige Stücke, überseide sie in Wasser oder Fleischbrühe, aber nicht zu lange. Dann nehme man Butter in einen Tiegel und dünste das Fleisch mit etwas Mehl darin, bereite kleine gebackene Klößchen, Mäurachen (Morcheln) und grüne Erbsen mit Briesen, dünste sie in einem anderen Tiegel, gieße von der Brühe, worin die Hühner gefotten, daran, würze es mit Muskatblüthe und Zitronenschalen, rühre es gut untereinander, lasse

es auskochen und richte es an. An Fasttagen kann man statt Fleisch gebadene Hechte, Karpfen, Grundeln, Fischrogen, Hechtelebern, kleine Rutteln, Krebsköpfchen, Maurachen (Morcheln), Karpfenmilch, auf die vorige Art zubereitet, nehmen. Man kann auch diese Speise in Butter- und mürben Pastetenteich geben.

258. Krammetsvögel mit Farce.

Man rupft die Vögel, nimmt sie aus, schneidet Kopf, Flügel und Füße ab, bestreut sie alsdann mit Salz und etwas fein zerriebenen Kräutern, legt sie in einen Tiegel mit zerlassener Butter und läßt sie auf Kohlfener ein wenig dämpfen. Von einem Hasen oder Rehziemer schneidet man ein kleines Stückchen Fleisch ab, wiegt dieses mit halb so vielem Speck, den Lebern von den Vögeln, und wenn man gerade 1 oder 2 verweltte Trüffeln hat, ganz fein, und stößt dieses mit dem Innern von einem halben Milchbrod, welches man in Fleischbrühe durchweicht hat. Dann rührt man es mit 4 Eidottern, Salz, Muskatennuß, nebst einem halben Glas rothen Wein gut ab. Hernach bestreicht man eine Platte von Porzellan mit Butter, gibt von der Farce fingerdick darauf, setzt die Vögel ordentlich darauf herum, gießt die Butter, worin sie gedämpft haben, darüber, macht von der übrigen Farce um dieselbe einen Kranz, bedeckt diesen, so wie die Vögel zuerst mit dünn geschnittenen Speckscheiben, alsdann mit einem passenden Deckel und stellt sie in einen nicht zu heißen Ofen. Die Köpfe, Füße und Flügel stößt man in einem Mörser zu Brei, gießt ein halbes Glas rothen Wein, nebst etwas Schü (Zus) und Zitronensaft dazu, kocht dieses auf Kohlfener kurz ein, treibt es alsdann durch ein Sieb, und gießt solche, wenn die Vögel fertig sind, darüber. Alsdann nimmt man den Speck davon, und läßt das Ganze noch ein Paar Minuten im Ofen anziehen.

259. Gedämpfter Fasan.

Wenn der Fasan ausgenommen und gesengt worden ist,

spickt man ihn mit starkgewürztem Speck, richtet ihn dann in einem Tiegel mit einem gutschließenden Deckel, gießt halb Wein und halb Fleischbrühe so weit darüber, daß der Fasan damit bedeckt ist, und dämpft ihn eine halbe Stunde lang gelinde. Die zurückgebliebene Soße macht man mit etwas gebranntem Mehl dicklich, drückt den Saft von einer Zitrone daran, und richtet sie über den Fasan an.

260. Mehrläuschen in brauner Soße.

Man wasche und salze es gehörig ein, spicke es mit Speck und belege den Boden eines Tiegels mit Speckschnitzchen, in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, Zitronenschalen und Nellen. lege das Mehrläuschen darauf, lasse es auf Kohlfener so lange dünsten, bis der Speck braun ist, damit es keine Brühe gibt. Hernach rühre man 3 Löffel voll geriebenes schwarzes Brod darunter und lasse es noch ein wenig dünsten, gieße Fleischbrühe und Weinessig daran, salze und würze es und lasse es langsam kochen. Wenn das Mehrläuschen angerichtet ist, so treibe man die Soße durch ein Haarsieb darüber und streue länglich geschnittene Zitronenschalen darauf. Man kann auch das Mehrläuschen vor dem Kochen in Stücke zerhauen.

261. Rindfleisch auf französische Art.

Man wasche ein gutes, mageres Stück Ochsenfleisch, klopfe es mürbe, reibe es mit Salz und Pfeffer ein, spicke es mit länglichen Speckstreifen, welche zuvor in sehr klein gehackter Petersilie, Schalotten und Zwiebeln, Salz und Pfeffer müssen umgekehrt werden. Dann lege man es in einen Tiegel, dessen Deckel gut schließen muß. Der Boden desselben wird mit dünnem Speck belegt, eine ganze Zwiebel, Nellen, einige Vorbeerblätter, ein Büschelchen Petersilien- und Körbelkraut, gelbe Rüben darauf vertheilt und dann das Fleisch hineingethau. Die Seiten des Tiegels müssen auch mit Speck angelegt und mit Gewürz bestreut werden. Jetzt lege man rein gewaschene Kalbsfüße dazu, gieße 9 Löffel

voll Fleischbrühe daran, vermache den Deckel wohl und lasse es 2 Stunden bei immer unterhaltenem schwachen Kohlf Feuer dünsten. Wenn es bald fertig ist, gieße man Wein und Weinessig daran, lasse es noch eine Weile wohlbedeckt fort dünsten, nehme das Fleisch heraus, schlage Eiweiß zu Schaum und rühre es an die Brühe, damit sie klar wird. Die Brühe lasse man durch ein Tuch laufen, reinige den Tiegel, gieße die geläuterte Brühe wieder hinein, lege das Fleisch dazu und lasse es noch eine Weile durchdünsten.

262. Rindfleisch auf niederländische Art.

Man salze ein Stück Rindfleisch, (hierzu ist das Schweisstück das beste), vermische Vorbeerblätter, Zwiebeln, Knoblauch, Bertram, Basilicum und Wachholderbeeren, reibe damit das Rindfleisch gut ein, lege es in eine tiefe Schüssel, nebst obigen Kräutern und Salz, gieße Wasser darauf, so hoch als das Fleisch ist, beschwere es mit einem Stein und lasse es einige Zeit liegen. Wenn man es gebrauchen will, wasche man es rein ab, siede und gebe es wie Rindfleisch.

263. Rindfleisch auf westphälische Art.

Man salze ein schönes Stück Rindfleisch wohl ein, belege einen Tiegel mit etlichen dicken Schnitzchen Speck und etwas mehreren Schinkenschnitzgen, Petersilienwurzeln, gelben Rüben und einer großen Zwiebel, lege das Fleisch darauf, gieße gleiche Theile Essig, Wasser und Wein darein, so hoch als das Fleisch ist, und dünste es langsam auf Kohlf Feuer. Ist es weich genug, so nehme man es aus dem Tiegel, seihe die Soße bis auf ein wenig herunter, (das Grüne und der Speck muß zurückbleiben), staube 2 Löffel voll Mehl daran und dünste es. Dann gieße man die heruntergegossene Soße darauf und schöpfe das Fett ab. Sollte die Soße zu wenig sein, so gieße man etwas Fleischbrühe dazu, reibe ein wenig Kochlebzellen daran, lasse es gut

sieden, seihe es durch ein Sieb in einen andern Tiegel, streue Zitronenschalen und Kapern daran, lege das Rindfleisch hinein, gieße etwas saueren Rahm darüber und lasse es noch ein wenig auskochen.

264. Rindfleisch auf sächsische Art.

Man siede ein 4 bis 5 Pfund schweres sogenanntes Schweifstück in gesalzenem Wasser. Wenn es halb ausgekocht ist, bringe man es in einen Tiegel und Fett oder Butter, eine halbe Hand voll Rosinen und etwas Zitronat, auch Muskatblüthe und Pfeffer dazu, und lasse es langsam dünsten, bis es bräunlich wird. Hernach gieße man ein wenig Fleischbrühe und Wein daran und lasse es damit wohlzugebedt fertig kochen, schneide eine Apfelsine in Scheiben in eine Schüssel, lege das Fleisch darauf und gieße die Soße darüber.

265. Rindfleisch auf Tyroler Art.

Man nimmt 4 Pfund sogenannte gestuzte Rippe oder Schorrippe, schneidet von den Beinen das Fleisch handbreit in der Dicke wie Finger, würzt sie mit Pfeffer, Salz und Moidegewürz nicht zu viel, belegt einen Tiegel mit Speck- und Schinkenschnitzchen, einer in Scheiben geschnittenen Zwiebel, einer gelben Rübe, Petersilienwurzeln, einem Stück Porree, einem Vorbeerblatt und Zitronenschalen, legt dann das Fleisch darauf, gießt eine halbe Maas Weinessig und eine halbe Maas Wasser daran (das Fleisch muß davon bedeckt sein), und läßt es einsieden. Sollte aber das Fleisch zu weich werden, dann nimmt man es heraus und läßt die Soße allein fortsieden, bis sie bräunlich ist. Nach diesem gebe man einen Löffel voll geriebenes Brod darauf und lasse es noch ein wenig sieden, gieße 4 Löffel voll guten Milchrahm dazu und lasse ihn auch mit aufsieden. Sollte die Soße zu dick sein, so gieße man etwas Fleischbrühe daran, lasse es gut verkochen, richte das Fleisch auf eine Schüssel, schöpfe das

Fett ab, seihe die Soße durch ein Haarsieb darüber, bestreue es mit Zitronenschnitzchen und trage es auf.

266. Rindfleisch auf Veroneser Art.

Man klopfe ein schönes, brätiges Stück Rindfleisch wohl durch, wiege Sardellen, welche gewaschen und ausgegrätet wurden, auch Schalotten und Thimian klein zusammen, steche in das Fleisch Löcher und fülle sie mit dem Gewiegten. Dann salze man es ein, lege in einen Tiegel Speck- und Schinkenschnitzchen, 2 große Zwiebeln, gelbe Rüben, Sellerie und Petersilie, alles klein geschnitten, und 4 Schnitten Gebäcktes, schwarzes Brod, bringe das Fleisch darauf, gieße eine halbe Maas rothen Wein und ein Quart Essig und Wasser daran. Man bedeckt es gut zu, stelle es auf eine nicht gar zu starke Glut, lasse es langsam dünsten, bis es weich genug ist, während es öfters gerüttelt werden muß. Das Fett schöpfe man davon ab, richte das Fleisch auf eine Terrine, treibe die Soße durch einen Seihes darüber, garnire den Rand der Terrine mit Pommeranzenscheiben, und so trage man es auf die Tafel.

267. Boeuf à la Mode auf bayerische Art.

Man wasche das sogenannte Schweif- oder ein Oberstück (Rindfleisch) rein, lege es auf ein Brett, reibe es mit Salz und Pfeffer ein und spicke es mit dem oben am Rindfleisch befindlichen Fett und Knoblauch oder Schalotten. Dann lege man es in einen Tiegel, und nach Proportion Zwiebeln, gelbe Rüben, Basilicum, Petersilienwurzeln, Pastinake, Lorbeerblätter und 3 Zitronenscheiben, Thimian und Gewürznelken dazu, gieße guten Essig darauf und Wasser, sollte derselbe zu sauer sein, doch darf es nur querfingerhoch über das Fleisch gehen, bedeckt es zu, und stelle es bei Seite, wenn es ein bis fünf Tage Aufschub leidet, wo es besser wird. Dann lasse man es langsam dünsten und kehre es öfters um, damit es nicht anbrennt. Wenn die Soße früher einsiedet, als das Fleisch ausgekochen ist, so

gieße man Fleischbrühe nach, bis die Soße dem Fleisch gleich hoch ist. Ist es weich genug, so mache man ein braunes Einbrenn daran, lasse es zusammen aufkochen, bis sich die Brühe mit dem Einbrenn wohl vermischt hat. Das Fleisch lege man auf eine Terrine und bestreue es mit Zitronenschnitzchen, treibe die Soße durch einen Seiher darüber, oder gebe sie in einer Saucière (Sopfiäre) besonders. Will man die Soße feiner haben, so darf man das Einbrenn nur mit etwas Zucker machen. Noch besser wird es, wenn man das Fleisch gedünstet, erst einige Tage später frisch aufgekocht, verspeist.

268. Bœuf à la Mode auf französische Art.

Man wasche ein sogenanntes schönes, brätiges Rindfleisch, klopfe es mürbe und reibe es mit Salz und Pfeffer ein, spicke es dick mit Speck, lege es in eine Kasserole, etwas Fett, Lorbeerblätter, Basilicum, Thimian, Zitronenschalen, ganze Gewürznelken, Muskatblüthe, Petersilienwurzeln dazu und lasse es braun dünsten. Hierauf gieße man 2 fingerhoch Wein darüber, salze es ein wenig, lasse es auf Kohlfener dünsten, gieße etwas Fleischbrühe nach, reibe schwarze Brodrinde und Kochlebzellen darein, bis es dicklich wird und das Fleisch ausgekocht ist, lege dann das Fleisch auf eine Terrine, treibe die Soße durch einen Seiher darüber oder gebe sie in einer Saucière (Sopfiäre) besonders.

269. Bœuf à la Mode, kalt oder warm zu speisen.

Zu diesen nimmt man ein Stück vom Schlegel oder das sogenannte Schweiffstück, welches aber 6 bis 8 Pfund wenigstens schwer sein muß, wäscht und klopft es recht mürbe, schneidet zu 6 Pfund Fleisch ein halbes Pfund Speck klein, fingerdick und halb fingerlang, zu 8 Pfund etwas mehr, und so nach Verhältniß der Schwere, kehrt ihn in Salz, Pfeffer, gestoßenen Nelken, fein gewiegten Schalotten, Petersilienkraut, Basilicum und Thimian um, sichts mit einer Spicknadel oder einem schmalen

Messer Löcher in das Fleisch und steckt den Speck darein. Dann lege man in eine Casserolle breite, dünne Scheiben Speck und auf den Speck das gespickte, wohl gesalzene Fleisch und bedecke es wieder mit Speck. Auf die Seiten um das Fleisch herum lege man eine geschälte, ganze Zwiebel, 2 gelbe Rüben, eine Sellerie-, 4 Petersilien- und 2 große Pastinakwurzeln, 3 Lorbeerblätter, etliche Muskatblüthen und ein Pfund in Stücken geschnittenes Kalbfleisch. Zu diesem gießt man eine Maas Wein und eine halbe Maas Wasser oder Fleischbrühe, deckt den Deckel gut darauf, läßt es im Ofen, oder auf Kohlfener 4 Stunden dämpfen, nimmt dann das Fleisch heraus, schöpft das Fett ab und treibt die Brühe durch einen Seiber in einen kleinen Ziegel. Dann läßt man sie so lange einsieden, bis sie wie eine Sulze wird, welche man hernach auf eine Schüssel gießen und zu dem Fleisch warm geben kann. Wenn man es kalt gibt, so läßt man die Soße sulzen und gibt sie besonders. Bei dem Anrichten belege man es mit Pomeranzenscheiben.

270. Beefsteaks (Bihffstehts) oder russischer Lendbraten.

Hierzu nimmt man den Lendbraten, zieht ihm die Haut ab, schneidet ihn in fingerdicke Scheiben, salzt und pfeffert sie, klopft sie mit einem Messer recht mürbe, taucht sie öfter in heißer Butter, bratet sie auf dem Roste auf beiden Seiten schön braun, bis sie weich und gut sind, richtet sie auf einen Teller und bestreut sie nach Belieben mit geriebenen Kren (Meerrettig).

271. Rostbeef (Rostbihf) auf jüdische Art.

Dazu nimmt man vom Borderviertel eines Ochsen von den Rippen ein Stück nach beliebiger Größe, wäscht und salzt es gut, spickt es hin und wieder mit Ingwer und Knoblauch, legt es in die Bratspanne und dazu eine mit Nelken besteckte Zwiebel, nebst Lorbeerblättern und geschnittenen gelben Rüben, gießt 2 Querfinger hoch Wasser daran und läßt es 3 bis 4

Stunden langsam braten, kehrt es inzwischen öfters um und gießt von seiner eigenen Soße darüber. Wäre diese sehr eingekocht, so muß wieder Wasser oder ungefalzene Fleischbrühe nachgegossen werden. Ist es weich genug gebraten, so gibt man es auf eine Schüssel, belegt den Rand herum mit gekochten und abgeschälten Erdäpfeln und seht die Soße durch einen Sieb darüber.

272. Blanchirtes (blanschirtes) Rindfleisch.

Hierzu nimmt man ein sogenanntes Schweiffstück, spickt es durch und durch mit dem obenauf befindlichen Fett oder Speck, was fingergroß dazu geschnitten wird, salzt es ein, belegt einen Kiesel mit Speck oder Fett, legt das Fleisch darauf, Thymian, oder Basilicum, Lorbeerblätter, eine Zwiebel, Knoblauch oder Schalotten, Petersilienwurzeln, Gewürznelken, Pfeffer und eine Zitronenscheibe dazu, und läßt es zusammen bräunlich dünsten, aber ja nicht zu braun werden, weil es sonst einen widrigen Geschmack bekäme. Nun gieße man Essig und Wasser, wenn dieser zu sauer wäre, allenfalls auch Wein daran, bis es fingerhoch über das Fleisch geht, decke es gut zu und lasse es auf Kohlfener langsam dünsten. Wenn das Fleisch weich genug ist, so bringe man es auf eine Schüssel, lasse Fett oder Schmalz heiß werden, staube Mehl darein, lege etwas Zucker dazu und lasse es schön braun werden. Dann rühre man es mit der Soße wohl ab, lege das Fleisch wieder hinein, lasse es zusammen gut auskochen, bringe das Fleisch auf eine Terrine, treibe die Soße durch ein Haarsieb darüber, oder in eine Saucière (Sofsiäre), bestreue das Fleisch mit länglich geschnittener Zitronenschale und trage es auf.

273. Rindfleisch in der Braise (Bräs).

Man kochte ein Stück schönes Rindfleisch weich, (Rippenfleisch ist hierzu das beste), lasse in einem Kiesel Abschöpf Fett, 3 bis 4 in Scheiben geschnittene Zwiebeln, gelbe Rüben, Pa-

finale und ein wenig Sellerieschnitzchen bräunlich dünsten, lege eine Viertelfunde vor dem Anrichten das Fleisch hinein, gieße ein wenig Fleischbrühe und Wein darüber und lasse es aufkochen. Hernach richte man das Fleisch auf die Schüssel, gieße die Soße, welche nur sehr wenig eingesotten sein darf, darüber und trage es auf.

274. Rindfleisch mit Erdäpfeln.

Man nehme halb gesottenes Rindfleisch und etwas Speck, Petersilie, Thimian, Kalbfleisch, etliche Pfefferkörner, Salz und 2 Schöpflöffel voll Fleischbrühe in einen Tiegel und lasse es auf dem Kohlfener dünsten, das Fleisch aber nicht ansieden. Wenn die Soße eingesotten ist, so gibt man wieder Fleischbrühe daran, damit es im Saft bleibt, püht gesottene Erdäpfel rein, läßt Butter in einem Tiegel zergehen und einen Löffel voll Mehl darin gelbbraun werden, gießt ein wenig von der Fleischbrühe und Soße hinzu, richtet die Erdäpfel darein, läßt es nochmal aufkochen, richtet die Erdäpfel sammt der Soße in einer Schüssel an, legt das Rindfleisch darauf und trägt es auf.

275. Rindfleisch mit Kräutern.

Man siede ein Stück Rindfleisch nicht ganz weich, wiege Schalotten, Zwiebeln, Petersilie, etwas Thimian, Basilicum und Kapern klein, lasse in einem Tiegel, welcher für das Fleisch groß genug ist, Butter zergehen, dämpfe die gewiegten Kräuter darin, lege das Fleisch hinein, Salz dazu und lasse es zugedeckt auf Kohlfener langsam dämpfen. Es muß aber immer ein wenig Brühe haben. Sollte es zu stark einkochen, so gieße man ein Paar Löffel voll Fleischbrühe darauf und wende das Fleisch etliche Male um, bis es ausgekocht ist. Vor dem Anrichten gebe man ein wenig Senf und Weinessig oder Zitronensaft daran, doch darf es nicht zu viel Soße haben. Wer aber Senf und Weinessig nicht will, kann ein oder das andere weglassen.

276. Rindfleisch mit einer Kruste.

Man siebe ein Stück Rindfleisch, das oben fett ist, oder einen schönen Brustkern weich, nehme die dünne Haut von dem Fett weg, bestreiche das Fleisch mit einem Ei, vermische geriebene Semmeln, klein geschnittene Schalotten, Zwiebeln und Petersilienkraut untereinander, bestreue es auch damit halbfingerdick, schöpfe das Fett von der Fleischbrühe und betropfe das bestreute Fleisch damit, lege es auf ein flaches Geschirr, worauf etwas Fleischbrühe ist, stelle es in einen Backofen, das Bestreute oben auf, und lasse es gelb backen. Nun wird folgende Soße dazu gemacht: Es werden klein geschnittene Schalotten mit einem Paar Eßfellen voll Mehl in heißer Butter gelb gemacht, ohngefähr eine halbe Maas Fleischbrühe daran gegossen und klein geschnittene Zitronenschalen, nebst ein wenig Essig oder Saft von 2 Zitronen, 4 klein gewiegte Sardellen und Kapern dazu gethan. Hernach lasse man alles zusammen aufkochen, giesse es in eine flache Schüssel, lege das Rindfleisch darauf, und so gebe man es auf den Tisch.

277. Rindfleisch mit Sardellen.

Man wasche ein 4 bis 5 pfündiges Bruststück rein, siebe es nicht zu weich, schneide zwischen Fleisch und Rippen eine Höhlung, und mache folgende Farce zum Füllen: Man nehme 4 bis 5 reinlich gepuhte Sardellen auf ein Brett, eine gute Hand voll in Milch eingeweichtes und wieder ausgebrücktes Semmelbrod, Schalotten, Zwiebeln, Petersilienkraut, Zitronenschnitzchen, Thymian, Muskatennuß, wiege es klein untereinander, schneide eine gute Hand voll Speck in einen Tiegel, setze ihn auf Kohlfener, lasse den Speck durch und durch warm, aber nicht heiß werden, rühre das Gewiegte darunter, und lasse es ein wenig dünsten. Dann klopfe man 3 Eidotter in frischem Wasser ab, bringe diese unter die Farce, lasse sie auf Kohlfener ein wenig anziehen, fülle sie in die Brust, und vermache dieselbe mit einem Spießchen gut. Man besprenge sie mit Salz, lege sie in eine Brat-

pfanne, belege sie mit Abschöpf fett, Butter oder Speck, bestreue sie stark mit geriebener Semmel, drücke Zitronensaft darauf, gieße ein wenig Fleischbrühe in die Bratpfanne, brate sie in der Bratröhre langsam gelbbraun und saftig heraus, betropfe sie mit Butter oder Fett, so oft es nöthig ist, und richte folgende kurze Soße dazu: Man mache mit Abschöpf fett oder Butter, Mehl und Zucker ein gelbbraunes Einbrenn, gieße nach Proportion Fleischbrühe daran, daß die Soße nicht zu dicht wird, wiege ein Paar rein gewaschene Sardellen klein und rühre sie in die Soße, nebst klein geschnittenen Zitronenschalen, ein wenig Muskatennuß und Essig. Man lasse sie nochmal gut aufkochen, lege die Brust auf eine Schüssel und gieße die Soße darüber. Wenn man will, kann man statt Sardellen, Kapern oder Paradiesäpfel in die Soße nehmen.

278. Rindfleisch mit Sellerie.

Man nehme zu 4 Pfund Fleisch 4 große Sellerie, puze und wasche sie rein, schneide sie wie Apfelschnitze und auch ein Paar gelbe Rüben dazu, dämpfe den Sellerie in Butter und etwas Fleischbrühe, doch so, daß er weiß bleibt, streue einen Löffel voll Mehl darein und lasse ihn noch eine Weile dämpfen, rühre eine halbe Maas Fleischbrühe daran, ein wenig Muskatennuß und das nöthige Salz darunter und lasse es so lange kochen, bis der Sellerie weich ist. Dann fricassire man die Soße mit 2 Eidottern und richte sie über das gefottene Rindfleisch an.

279. Rindfleisch auf Wildpretart.

Man hache mageres Rindfleisch recht klein. Sodann vermische man Kalberblut mit Wein, gebe das Gehäcke darunter und lasse es ein wenig sieden. Hierauf schneide man von gutem Rindfleisch Schnitzchen, bestreue sie mit Salz, Pfeffer und ein wenig klein gestoßenen Wachholderbeeren, lege sie in das Blut und gebe schwarzes, geriebenes Brod und Pfeffer daran, bedecke es zu und lasse es miteinander wohl dämpfen.

280. Rindfleisch mit einer Senfsoße.

Man siede ein Stück Rindfleisch, ein sogenanntes Hüft- oder Oberstück halb aus, bringe es in einen Ziegel, lege geschnittenen Basilicum, Vertram, oder Thimian, Schalotten und Petersilienwurzeln hinzu, auch das nöthige Salz, Butter oder Abschöpf fett und Kapern hinein, lasse es dünsten, bis es bräunlich ist, gieße Jus (Schüh) oder Fleischbrühe darüber und lasse es wohl durchkochen. Dann rühre man einen Löffel voll Senf und ein wenig Bratenbrühe darunter, richte das Fleisch auf eine Schüssel, treibe die Soße durch ein Haarsieb darüber, bestreue solches mit Zitronenschnitzchen und trage es auf.

281. Rindfleisch mit Weinsöße.

Man nimmt hierzu ein gutes Bruststück, salzt dasselbe und bestreut es mit gestoßenen Nelken, belegt es mit Vorbeerblättern, gießt guten Wein darauf und läßt es 2 Nächte darin liegen. Man wendet es täglich dreimal um, setzt es mit dieser Brühe zum Feuer, salzt es und gießt etwas Fleischbrühe nach. Wenn das Fleisch weich gesottten ist, wird etwas Kochlebzellen und Zucker darunter gerührt und eine halbe Zitrone scheibenweis darein geschnitten. Ist das Fleisch mit diesem ausgekocht, so richte man es an. Die Vorbeerblätter und Zitronen kommen oben auf das Fleisch. Den Rand der Schüssel garnirt man mit frisch geschnittenen Zitronen, und die Brühe gießt man erst dann darüber. Die Soße darf nicht zu dick sein.

282. Mouladen, oder gewickeltes Rindfleisch.

Man schneide aus einem guten, fleischigen Stück handgroße Schnitzchen, wasche sie rein, salze sie, klopfe sie recht stark, bestreue sie auf der inneren Seite mit klein gewiegten Schalotten und auf der äußern mit Zwiebeln und ausgegräteten Sardellen, etwas Basilicum, Pfeffer und Muskatblüthe, schneide messerrückendicke und Finger lange Stückchen, lege sie auf der bestreuten Seite ganz an den Ort, wo man die Stückchen anfängt

aufzurollen, so, daß der Speck in die Mitte kommt, rolle sie zusammen und umwicke sie mit einem Faden. Zugleich salze man die Rouladen noch ein wenig, lasse in einem Tiegel Butter zerfließen, lege die Rouladen mit Lorbeerblättern hinein, decke sie zu, lasse sie auf Kohlfener langsam kochen und kehre sie öfters um, daß sie auf allen Seiten gelbbraun werden. Dann nehme man sie heraus, röste im nämlichen Fett etliche Löffel voll Mehl bräunlich, gieße Fleischbrühe und Wein daran, füge ein wenig Zitronenschalen und Saft nebst Kapern dazu, nehme den Zwirn von den Rouladen, lege diese in die siedende Brühe und lasse sie kochen, bis sie weich sind. Dann richte man sie an und belege sie mit Zitronenschnitzchen.

293. Rouladen von Rindfleisch auf andere Art.

Man nimmt 2 Pfund mageres Rindfleisch und schneidet es zu handbreiten, anderthalb Finger langen und messerrücken-dicken Stückchen. Diese werden recht geklopft, zuerst mit einem Hammer, hernach mit dem Messerrücken, doch so, daß sie keine Löcher bekommen, worauf man sie mit zerlassener Butter bestreicht. Zur Farce wird ein halbes Pfund mageres Schweinsfleisch zuerst gehackt und hernach in einem Mörser gestoßen, 2 Eier gut verrührt und nach und nach mit dem Fleisch gestoßen, bis es ganz fein ist, und die Eier mit dem gestoßenen Fleisch ganz vermengt sind. Dann kommt es in eine Schüssel und man thut klein geschnittene Zitronenschalen, Muskatblüthe, Pfeffer, ein wenig Salz, ein Loth Trüffeln, welche zuvor in einem Quart rothen Wein weich gekocht, dann klein geschnitten wurden, wovon die Hälfte zur Soße zurück behalten wird, hinzu und mengt alles wohl untereinander. Nun wird die Farce messerrückendick auf die Rouladen gestrichen, dieselben zusammengerollt und jede mit 3 Speckschnitzchen zusammengespißt, oder mit Faden umwunden, der aber beim Anrichten wieder abgenommen werden muß. Hierauf läßt man in einer Casserole ein Viertelpfund Butter zerfließen, legt die Rouladen darein und läßt sie anderthalb Stunden ganz lang-

sam dämpfen. Sodann wird der Wein, worin die Trüffeln gekocht wurden, nebst den zurückbehaltenen Trüffeln dazu gethan und noch etwas mitgekocht. Um die Soße zu vermehren, kann man noch etwas Wein hinzugießen. Diese Rouladen sind äußerst kräftig und schmackhaft.

284. Rouladen von Hammelsbrüsten.

Man löst aus 2 Hammelsbrüsten die Knochen aus, macht handgroße Stückchen davon, bestreut sie auf der inneren Seite mit Salz, Pfeffer und fein gehackten Schalotten, streicht eine Kalbfleischfarce fingerdick darüber, rollt sie auf, umbindet sie mit Bindfaden und läßt sie ungefähr 2½ Stunden in einer guten Soße kochen. Alsdann setzt man sie in einen heißen Ofen, damit sie oben Farbe bekommen, löst den Bindfaden davon ab und gibt eine Kapernsoße dazu.

285. Rouladen von Kalbfleisch.

Man schneidet für 4 Personen von einem Kalbschlegel 2 Pfund Fleisch in dünne, 3 Finger breite und noch einmal so lange Stückchen und klopft sie wie Nr. 283 bemerkt wurde. Zur Farce nimmt man von demjenigen Fleisch, was beim Schneiden der Stückchen abfällt und schneidet das Faserige davon ab. Das Uebrige hackt man mit halb so viel Rindsnierenfett, als das Fleisch ist, thut Salz, Pfeffer, einige Schalotten, klein geschnittene Zitronenschalen, Muskatblüthe, nebst einer, vorher in Wasser geweichten und wieder fest ausgedrückten Semmel hinzu, verrühre alles wohl mit 2 Eiern und 2 Dottern und bestreiche die geklopften Stückchen messerrückendick damit, rolle sie auf und umbinde sie mit einem Faden. Nun bestreiche man einen Ziegel dick mit Butter, lege die Rouladen darein, decke sie zu und lasse sie so lange dämpfen, bis sie weich und gelb sind, worauf man sie mit einer beliebigen Sardellen- oder Zitronensoße anrichtet.

286. Gutes Staffabefleisch.

Man salze ein gutes Stück Rindfleisch ein und spide es

mit Speck, lege es in einen Tiegel, gieße Essig und Wasser, eines so viel als das andere, daran, lege ganzen Ingwer, Nelken, Muskatblüthe, Pfeffer und Zitronenscheiben, (alles ganz), mit klein geschnittenen Zwiebeln, dazu, decke es gut zu und lasse es wohl einsieden. Wenn es fertig ist, lege man es auf eine Schüssel, treibe die Soße durch einen Seiher in einen anderen Tiegel, rühre Milchrahm und Kapern darunter, lasse es einen Sub aufstehen und gieße es über das Fleisch.

287. Rind- oder Ochsenzungen in Zitronensoße auf bayerische Art.

Man puze und wasche die Zunge rein, lasse sie in gesalzenem Wasser weich sieden, ziehe ihr dann die Haut ab, schneide sie in der Mitte der Länge nach von einander, oder auch in runde, 2 messerrücken dicke Stückchen in eine beliebige Soße Nr. 149, 151, 159 und 163, lasse sie gut aussieden und bringe sie auf den Tisch.

288. Ochsenzunge mit Äpfeln und Mandeln.

Man ziehe einer abgesottene Ochsenzunge die Haut ab, schneide sie der Länge nach in 2 Theile, bräune Mehl ab, schneide geschälte Äpfel und Mandeln länglich hinein, füge nach Proportion kleine Rosinen (Zibeben), Zucker, Wein und Wasser, wenn der Wein zu stark wäre, dazu und lasse es zusammen kochen, richte die Zunge in eine Schüssel und gieße zuletzt die Soße darüber.

289. Gefüllte Zungen.

Wenn die Rind- oder Ochsenzunge in gut gesalzenem Wasser weich gesotten ist, ziehe man die weiße Haut ab, schneide die Zunge der Länge nach von einander, höhle das inwendige Fleisch heraus, hacke oder wiege es klein, röste kleingeschnittenes Petersilienkraut und geriebene Semmeln in Butter, gebe eine Messerspitze voll gestoffene Muskatblüthe und eine Hand

voll gewaschene Weinbeeren daran, rühre es mit zwei Eiern und einem Löffel voll saurem Rahm ab und fülle die ausgeschlachte Zunge ganz aus, umwicke sie mit Bindfaden, bestreiche sie mit Butter und lasse sie im Ofen schön backen. Dazu kann man eine Soße nach Belieben wählen.

290. Schafffleisch mit Sellerie.

Man nehme von diesem Fleisch nach Belieben ein Stück, und theile es in kleine Stückchen, wasche sie und lasse sie eine halbe Stunde in frischem Wasser liegen. Dann setze man sie in gesalzenem, heißen Wasser zum Feuer, lasse es eine Stunde kochen und etwas Mehl in Butter in einem Tiegel anlaufen, lege das Fleisch aus der Brühe darein und lasse es nebst einer Zwiebel ein wenig dämpfen. Hierauf fülle man es mit der Brühe, worin das Fleisch gesottet wurde, auf, gebe Muskatennuß und schönen, in Scheiben geschnittenen Sellerie daran, lasse es so lange kochen, bis der Sellerie und das Fleisch weich sind, drücke Zitronensaft darauf und richte es an.

291. Gedünsteter Schöpsenschlegel.

Man nehme einen Schöpsenschlegel (Hammelskeule), haue den Knochen ab, löse die Splitter heraus, klopfe ihn recht durch, wasche ihn aus, salze ihn ein, belege einen Tiegel mit Speck, Zitronenschalen, Basilicum, Lorbeerblättern, Muskatennuß, Gewürznelken und Zwiebelscheiben, lege den Schlegel darauf, setze ihn auf das Rohrfeuer und lasse ihn zugedeckt langsam schön braun dünsten, während er öfter umgewendet werden muß, und gieße Wein und Essig daran. Wenn der Schlegel weich genug ist, so nehme man ihn heraus, schöpfe das Fett von der Soße wohl ab, gieße Fleischbrühe daran und lasse es nochmal aufkochen. Hierauf treibe man die Soße durch ein Haarsieb in einen anderen Tiegel, lasse sie recht heiß werden, richte den Schlegel darein, lasse ihn noch einen Sud aufstehen, richte ihn auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel, fricassire die Soße

mit 2 Eidottern und 2 Löffel voll saueren Rahm, gieße sie dar-
über, und bestreue ihn mit Zitronenschnitzchen.. Man kann auch
eine Soße von Champignons (Schampinjon), Gurken, Sellerie,
so wie von verschiedenen Kräutern über diesen Schlegel machen.

292. Junge Tauben in der Weinsosse.

Man nimmt die gepuhten und rein gemachten Tauben,
nebst gutem, heißen Wein und Wasser in einen Tiegel, gibt
ganze Muskatblüthe, Salz und Mairachen (Morcheln) dazu,
und läßt sie auf dem Kohlfener langsam kochen, bis sie weich
genug sind. Hernach lege man Kapern in die Soße, auch et-
was Butter und schon bereitete Artischocken, lasse es nochmal
langsam aufkochen, fricassire sie mit Eidottern und trage sie auf.

293. Junge, gedämpfte Tauben.

Wenn man die Tauben gerupft, ausgenommen und rein
gewaschen hat, so werden sie eingesalzen und halb oder in Vier-
tel zerschnitten. Dann wiege man zu 2 oder 3 Tauben eine
Zwiebel, ein wenig Zitronenschale und 4 Loth Speck, richte es,
nebst den Tauben, in einen Tiegel, gieße 4 Löffel voll Fleisch-
brühe und eben so viel rothen Wein daran und lasse sie auf
Kohlfener eine halbe Stunde dämpfen, während man sie etliche
Male wohl umrüttelt. Dann drücke man noch ein wenig Zitr-
onensaft daran, lasse die Soße kurz einkochen und richte sie an.

294. Tauben in brauner Soße.

Sind die Tauben gehörig gepuht, so lege man in einen
Tiegel dünne Speckschnitzchen, Basilicum, Thimian, in Scheiben
geschnittene Zwiebeln, ein wenig ganze Nelken und die Tauben
ganz oder halb zerschnitten darauf, salze sie, decke sie zu und
lasse sie dämpfen, bis sie weich sind. Indessen mache man fol-
gende Soße dazu: Man röste zwei Löffel voll Mehl mit ein-
wenig Zucker dunkelbraun, rühre es mit heißer Fleischbrühe und
eben so viel heißem Wein an, gebe ein Porbeerblatt, ein wenig

Essig und Zitronenschalen dazu, gieße sie an die Tauben, lasse es miteinander gut aufkochen, richte die Tauben auf eine Schüssel zum Auftragen und treibe die Soße darüber.

295. Tauben auf Wildpretart.

Man schneide den Tauben die Köpfe ab, fange das Blut in ein wenig Essig auf, puße sie rein, zerschneide sie in 2 bis 4 Theile, oder lasse sie ganz, lege in einen Tiegel Speckschnitten, Zwiebelscheiben, Pastinake, Petersilienwurzeln, Basilicum, Thimian und Zitronenschnitzchen, salze die Tauben ein, lege sie darauf und lasse sie auf der Blut unter beständigem Umrühren schön braun dünsten. Wenn sie braun sind, so gebe man 2 bis 3 Löffel voll geriebene, schwarze Brodrinde, auch ein wenig Zucker darein und lasse sie unter beständigem Umrühren noch ein wenig dünsten, gieße gute Fleischbrühe und ein wenig guten Essig daran, drücke Zitronensaft darauf, und lasse sie ganz weich kochen. Zuletzt gießt man das Blut hinzu, rührt es wohl untereinander, läßt es nochmal aufkochen, richtet die Tauben auf eine Schüssel zum Auftragen, treibt die Soße darüber, streut länglich geschnittene Zitronenschnitzchen darauf und trägt es auf.

296. Tauben in der Sardellensoße.

Man schneide den Tauben die Köpfe ab, rupfe und puße sie rein, theile die Tauben in Viertel, wasche sie, salze sie ein und lasse sie eine Weile ruhen. Hernach lasse man in einem Tiegel Butter zerfließen, lege die Tauben darein und lasse sie unter öfterem Umrühren dünsten. Dann wiege man für 2 Tauben ein Loth reingepuße Sardellen, ein wenig Zwiebeln, Petersilienkraut und Zitronenschalen klein, bringe es an die Tauben und lasse sie noch ein wenig dünsten, gieße Fleischbrühe daran, bis sie die Höhe der Tauben hat, und lasse sie weich kochen. Dann mache man von 2 Löffel voll Mehl und ein wenig Zucker ein schön bräunliches Einbrenn, gieße ein wenig.

Taubensoße daran, rühre es gut ab, gieße es an die Tauben zurück und lasse sie damit nochmal aufsteben.

297. Gedämpfte farcirte Wildenten.

Wenn 2 Wildenten rein gepußt, ausgenommen und gewaschen sind, so werden sie zergliedert, in einen Tiegel gethan, mit Salz, ein wenig gestoffenen Nelken, Pfeffer, Ingwer bestreut, ein Glas Wein nebst einem halben Glas Weinessig siedend darüber gegossen und zugedeckt. So lasse man sie eine Viertelstunde lang sieden und mache folgende Farce: Man wiege auf 2 Enten 4 Loth Speck, 4 Loth ausgegrätete, gewaschene Sardellen, etliche Schalotten und Zitronenschalen, von den Enten die Leber, das Herz und den Magen, ein wenig Basilicum, Thymian klein, rühre eine Hand voll gebörtes und klein gestoffenes, schwarzes Brod darein, lasse Butter in einem Tiegel zerfließen, lege die Enten aus der Soße hinzu und lasse sie eine Viertelstunde dämpfen. Hernach rühre man die Farce darunter, und wenn sie mit dieser wieder so lange gedämpft haben, so gieße man die Soße, worin die Enten gedämpft wurden, nebst ein wenig Fleischbrühe, daran, daß die Enten vollends darin auskochen können. Man muß sie öfters umwenden, damit sie nicht anbrennen.

Man kann diese zugerichteten Enten, wenn sie gedämpft sind, auch in eine Pastete von mürbem Butterteig legen, die Hälfte von der Farce dazu geben, die andere Hälfte aber in der Soße auftragen.

298. Gedämpftes Hirschwildpret mit Sardellen.

Man schneide von einer Hirschkeule Stücke nach Belieben heraus, spicke sie mit grobem Speck und salze sie ein. Dann setze man Butter auf Kohlfener, lasse sie heiß werden, bestreue inzwischen das gespickte Wildpret mit geriebener Semmel, lege es in die heiße Butter und lasse es auf beiden Seiten brann werden. Auch gieße man Fleischbrühe daran, lege Lorbeerblät-

ter und 2 ganze Zwiebeln darein, und lasse es eine Weile dämpfen. Hernach gieße man ein Glas Wein hinein, würze es mit Pfeffer, Zitronenschalen und Nelken, hacke Sardellen, mit etwas Wein angefeuchtet, klein, rühre sie an das Fleisch und lasse alles noch eine Weile dämpfen, jedoch immer sehr langsam. Wenn es fertig ist, so nehme man bei dem Anrichten die Zwiebeln heraus, lege das Wildpret in eine Schüssel, gieße die Soße darüber und bestreue es mit klein gehackten Zitronenschnitzchen. So kann man es auch bereiten, wenn man das Wildpret mit Kapern richten will, nur rührt man dann eine Hand voll Kapern darein.

299. Hirschwildpret mit Brodpfeffer.

Man hacke das Wildpret in kleine Stücke, setze es in gesalzenem Wasser an das Feuer und lasse es weich kochen. Von Brod schneide man große Schnitten ab, bräune sie auf einem Roste wohl durch, stoße sie und lasse sie in Fleischbrühe wohl verkochen. Hat es genug gekocht, so lasse man in einem Tiegel Abschöpf fett, Butter oder Schmalz heiß werden, rühre gestoffenen Zucker darunter, und lasse ihn braun werden. Hierauf gieße man die Soße hinzu, lege das Wildpret darauf, gieße Weinessig darüber, würze es mit Pfeffer und Zitronenschnitzchen, lasse es auf der Gluth auskochen, richte das Fleisch auf eine Schüssel, treibe die Soße darüber und trage es auf. Die Brühe, worin das Fleisch anfangs gekocht wurde, muß ganz wegbleiben.

300. Hirschwildpret mit Wachholderbeeren und Zwiebeln.

Man hacke das Wildpret in Stücke, wasche es rein, setze es in gesalzenem Wasser zum Feuer und lasse es ziemlich weich kochen. Hernach lasse man in einem Tiegel Schmalz heiß und ein Paar Löffel voll Mehl darin schön braun werden, rühre gestoffenen Zucker und Wachholderbeeren, auch Zwiebeln und Zitronenschnitzchen darunter und lasse es ein wenig anlaufen. Hierauf gieße man die nöthige Brühe, worin das Fleisch gekocht wurde,

darein, säuere es mit Essig und Zitronensaft, würze es noch mit Muskatennuß, lasse es aufkochen, richte das Wildpret auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel, treibe die Soße darüber und bestreue sie mit klein geschnittenen Zitronenschalen.

301. Rothes Wildpret mit Kapern.

Man kann hierzu die Brust oder den Bug nehmen, zerhane solche in Stücke nach Belieben, wasche es und siede es in gesalzenem Wasser nicht zu weich. Dann röste man, (wenn es ein Stück für 4 Personen ist), in Schmalz oder Butter 3 Löffel voll Mehl dunkelbraun, rühre es mit der Brühe, worin das Wildpret gesotten, an, gebe klein geschnittene Zitronenschalen, nach Gutdünken Essig, ein wenig Zucker, Nelken, 3 bis 4 Löffel voll Kapern dazu, lege das Wildpret hinein, lasse es vollends weich kochen, und dann richte man es an. Man kann das Wildpret auch wie das Rindfleisch dämpfen, es muß aber ein fleischiges Stück sein.

302. Wildschweinskopf.

Von dem Wildschweinskopf müssen die Zunge und die Knochen ausgelöst, auch vom Rüssel die Haut losgemacht, aber nicht weggeschnitten werden. Sodann nehme man Wein, Essig und Wasser, Salz, Kräuter, Lorbeerblätter, Zwiebeln, Knoblauch, gelbe Rüben, Sellerie, Petersilie, Zitronenschalen und Wachholderbeeren dazu und lasse den Schweinskopf darin so lange sieden, bis er weich ist. Dann nehme man ihn heraus, lasse ihn wohl abseihen, lege ihn auf die Schüssel, ziere ihn mit Blumen und Pomeranzenblättern und stelle ihn auf die Tafel. Hierzu kann man eine Wachholderbeeren- (Nr. 155) oder Zitronensoße (Nr. 163) geben.

303. Schwarzes Wildpret mit Soße.

Wenn das Wildpret rein gewaschen wurde, so wird es mit Wasser, Essig und Wein, Zitronen, Salz, mit ganzem Gewürz,

Vorbeerblättern, Zwiebeln und Wachholderbeeren zum Feuer gesetzt, wobei man es so lange kochen läßt, bis es fast weich ist. Sodann röste man zu 2 bis 3 Pfund Wildpret 2 Löffel voll Mehl in Schmalz oder Butter und eine Hand voll schwarzes, geriebenes Brod recht braun, gieße von der Brühe, worin das Wildpret gekocht hat, daran, gebe es zu selbigem und lasse es noch so lange kochen, bis es vollkommen weich ist. Dann lege man es auf eine Schüssel, richte die Soße darüber an und garnire es wie vorigen Schweinskopf. In diese Soße kann man auch geriebene Kochlebzellen und Zucker geben und sie mitkochen lassen.

Verschiedene Nebenspeisen.

304. Leberauflauf.

Man treibe ein Viertelpfund Butter recht flaumig ab und rühre 6 Eier nach und nach darein. Hierauf mische man ein Viertelpfund abgezogene und kleingestößene Mandeln, eine Hand voll eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmeln, ein halbes Pfund auf das kleinste geschnittene Kalbsleber, 2 Loth Zitronat und von einer halben Zitrone die klein geschnittene Schale, nebst 3 — 4 Loth Zucker gut darunter, bestreiche ein Reißblech mit Butter, gieße das Abgerührte hinein, backe den Auflauf nun langsam, bestreue ihn mit Zucker und trage ihn auf.

305. Auflauf von kaltem Braten.

Man hacke den übrig gebliebenen Kalbsbraten mit etwas Zitronenschalen und gewaschenen, ausgegräteten Sardellen recht klein, rühre dieses, wenn es ein halbes Pfund ist, mit zwei Hände voll in Schmalz gerösteten, geriebenen Semmeln, Salz, Muskatennuß, einem Löffel voll Kapern, zwei Eiern und mit noch so viel süßem Rahm an, daß es wie ein dichtes Mus

wird, welches nicht mehr auseinander läuft. Dann bestreiche man den Rand einer blechernen Schüssel dick mit Butter, überstreue sie mit geriebenen Semmeln, gieße das Abgerührte hinein und lasse es im Ofen backen. Dazu kann eine Eier-, Sardellen- oder Zitronensoße gegeben werden.

306. Süßer Auflauf von kaltem Braten.

Wird auf die nämliche Art gemacht, nur daß Kapern, Sardellen, Muskatennuß und Salz weggelassen werden, und anstatt derselben Zucker, kleine Weinbeeren, klein geschnittene Zitronenschalen, und wenn es beliebt, Zimmt genommen werden kann.

307. Bratenmus.

Man hacke den übrig gebliebenen Braten klein, gebe geriebene Semmeln darein, nebst Weinbeeren, Zucker und Rahm dazu, schlage 4 Eier daran, damit es nicht gar zu dick wird, bestreiche den Tiegel mit Butter, gieße das Mus darein, lasse es zusammengehen, bestreue es mit Zucker und brenne es oben mit einem glühenden Eisen auf.

308. Hirnmus.

Man siede Rinds-, Kalbs-, oder Lammshirn in gesalzenem Wasser, löse die Haut ab, reinige es von allen Adern, zerrühre es in einer Schüssel, rühre 4 bis 5 Eier, Salz, Pfeffer, Muskatennuß, nebst ein wenig Safran wohl darunter, mache Schmalz in einer Pfanne heiß, bringe das Abgerührte hinein und rühre es immer um, bis es gut ausgekocht ist.

309. Lungenmus.

Die Lunge wird sammt dem Herz fein gehackt, 4 Hände voll geriebene Semmeln, 2 Eidotter, die klein geschnittene Schale sammt dem Saft einer halben Zitrone, einem Löffel voll Schalotten und eben so viel Petersilie hinzugefügt, alles zusammen abgerührt und mit etwas Fleischbrühe, nebst 2 Löffel voll,

in Butter geröstetem Zucker, eine Viertelstunde gekocht und dann aufgetragen.

310. Leberkuchen.

Man wasche eine Kalbsleber rein ab und lasse sie eine gute Stunde in frischem Wasser liegen, damit sich das Blut davon herauszieht. Dann nehme man sie heraus und schneide das Häutige unten und oben davon, hacke die abgehäutete Leber nebst einer Zwiebel ganz klein, rühre sie mit einem Paar Kaffeetaschen voll süßer Milch und mit 5 bis 6 Eiern ab, salze das Abgerührte, gebe ein wenig Muskatennuß und gestoßene Nelken dazu, streue 3 bis 4 Hände voll geriebene Semmeln darauf, gieße über dieses die in der Größe eines kleinen Hühner-eies zergangene Butter und mische es wohl durcheinander. Dann lasse man auf einer Omelettepfanne Butter oder Fett heiß werden, gieße das Abgerührte daumendick darein und lasse es auf dem Kohlfener auf beiden Seiten gut ausbacken. Man kann auch eine kleine Bratpfanne, oder sonst beliebiges Geschirr mit einem Kalbs- oder Schweinsnetz belegen und das Abgerührte darein bringen. Hierauf schlägt man das Netz darüber zusammen, gießt ein wenig Fleischbrühe daran und läßt den Kuchen in einer Bratröhre schön braun backen. Wem es beliebt, der kann auch gewaschene Rosinen unter das Abgerührte thun.

311. Welsche Macaroni.

Diese sind vom Nudelsteig in der Form einer kleinen, hohlen Röhre. Die neapolitanischen werden auf folgende Art am besten: Man koche sie in siedendem Wasser, bis sie weich sind, kühle sie in kaltem Wasser ab, seihe sie gut aus und lege sie sodann in einen Tiegel. Auf ein Pfund Macaroni nehme man ein halbes Pfund Butter, ebenso viel geriebenen Parmesankäs, etwas Zimmt und lasse sie schön braun kochen.

312. Macaroni mit Schinken.

Man lasse die Macaroni in siedendem Wasser weich sieden,

lege sie dann in kaltes Wasser und lasse dieses durch einen Seiger ablaufen. Inbessen schneide man kleine Schinkenschnitzchen oder von einer gesottenen, geräucherten Zunge kleine Schnitzchen, lasse Butter in einem Tiegel heiß werden, richte die Schnitzchen hinein und lasse sie ein wenig anlaufen. Dann gebe man die Macaroni und einen guten Milchrahm dazu und lasse es ein wenig aufkochen und dann kalt werden. Hernach rühre man 10—16 Loth klein geschnittenes Mark, geriebenen Parmesankäs und ein wenig Muskatblüthe darunter, stelle einen blechernen Reif auf eine blecherne Schüssel, gebe die Macaroni mit allem Uebrigen wohl vermischt darcin und lasse es im Ofen backen. Man kann dieses auch in eine Pastete richten.

313. Mirotton von Rindsmürbbraten.

Man belegt den Rand einer Schüssel mit einer Farce, überzieht dieselbe mit Eierschnee, färbt diesen mit zerrührtem Eidotter gelblich, bestreut denselben mit geriebener Semmel und läßt die Farce im Ofen gehörig backen. Hierauf schneidet man den Mürbbraten in dünne Scheiben, legt dieselben in der Schüssel herum, thut in gebratenem Speck abgeschwitzte, gehackte Zwiebeln, Champignons (Schampinion) 2c. und gewürfelten Schinken hinzu, gießt Jus (Schüh) darauf und läßt es gelinde einkochen. Dann setzt man Coulis (durchgeseichte Kraftbrühe) von Kalbfleisch und Schinken, nebst ein wenig Soße von dem Mürbbraten und etwas Kapern dazu und richtet es an, sobald es heiß geworden ist.

314. Ochsenhirn mit Austern.

Man binde schönes, gereinigtes Ochsenhirn in ein Tuch und lasse es eine Viertelstunde kochen. Dann löse man die Haut davon, schneide fingerdicke Schnitzchen, gräte ein Paar rein gewaschene Sardellen aus und rühre sie mit Butter ab. Hernach knete man noch ein anderes Stück Butter mit Mehl, bestreiche die Schüssel damit, drücke Zitronensaft darauf, gebe die Hirn-

schניטשן, etwas von der Sardellenbutter und eine Lage Austern, wiederum Zitronensaft, dann wieder Hirnschnitzchen und etwas von in Mehl abgekneteter Butter, und so fort, bis es zu Ende ist, dazu, setze es auf eine schwache Glut, bedecke es und lasse es nur so lange kochen, bis die Austern nicht mehr roh sind.

315. Ochsenhirn auf gewöhnliche Art.

Man wasche das Hirn rein, siebe es in gesalzenem Wasser nicht ganz weich, ziehe ihm die Haut ab, löse die Adern aus, schneide das Hirn fingerdick, wiege Petersilienkraut, Zitronenschalen und Zwiebeln klein, schlage Eier ab, salze sie, tauche die Hirnschnitten darein, bestreue sie mit dem gewiegten Petersilienkraut und fein geriebenen Semmeln, lasse auf einer Domettepfanne Butter heiß werden, röste die Hirnschnitten auf beiden Seiten schön gelbbraun und trage sie mit Petersilienkraut geziert oder mit Kräutersoße (Nr. 138.) auf.

316. Ochsenfleisch.

Man zerhaue denselben in kleine Glieder, siebe sie im Wasser nicht gar zu weich, salze und pfeffere sie, lehre sie in Eiern und geriebenen Semmeln um, backe sie im Schmalze heraus und ziere sie mit Petersilie, oder gebe sie in einer guten Soße z. B. No. 138., 149., 151. oder 163.

317. Mürber Hachis: (Hachih:) Strudel.

Man wiege Kalbsbraten, Kapaun- oder Hühnerfleisch nebst Zitronenschalen, Petersilienkraut und Zwiebeln klein zusammen, lasse Butter in einem Tiegel heiß werden und geriebene Semmeln darin rösten, rühre das Gewiegte nebst Salz, 2 Löffel voll sauern Rahm und Mufatennuß darunter und mache einen Buttermig mit sauern Rahm. Hierauf walze man einen länglichen Fleck, ungefähr einen Messerrücken dick, aus, richte auf einer Seite nach der Länge das Hachis (Hachih) darauf, bestreiche dann die äußere Seite mit Eiern, schlage die andere

Seite vom Teig darüber und drücke sie am Rande allenthalben mit dem Daumen an. Dann bestreiche man den Teig mit Eiern, formire ihn zu einer Schlange oder Schnecke, richte ihn auf ein Blech, backe ihn in der Röhre und gebe ihn dann warm zur Tafel.

318. Kalbschlegel mit Farce im Ofen zu backen.

Man siebe den Schlegel nicht ganz weich, theile ihn in der Mitte in zwei Theile, löse das Bein aus und schneide den oberen Theil des Fleisches fast bis auf die Hälfte von ihm auf ein Brett. Dazu bringe man übersottene Speck, Ochsenmark, Kalbsenter, Basilicum, Thymian, eine eingeweichte Semmel, 2 bis 3 ausgegrätete Sardellen, etwas Zitronensaft und Salz, wiege es klein, bringe es in eine Schüssel und rühre 2 — 3 Eier und 2 Löffel voll saueren Rahm darunter. Hierauf richte man den Schlegel auf eine mit Butter bestrichene Bratpfanne, formire mit dem Gewiegten den oberen Theil des Schlegels, begieße ihn mit zerlassener Butter, umwicke ihn mit einem Kalbsnetz und Bindfaden und lasse ihn im Ofen backen. Wenn er fertig ist, nimmt man den Bindfaden ab, gießt eine gute Weinsosse Nr. 159. über ihn und trägt ihn auf.

319. Hachis: (Hafschih:) Wandeln.

Man streiche kleine, dazu bestimmte Wandelformen mit Butter oder Schmalz, füttere sie mit messerrücken dickem geblättern Buttermteig und nachfolgendem Hachis: Man wiege geräucheretes oder Kapaunenfleisch, nebst 2 hart gesottene Eiern, Petersilienkraut und Zitronenschnitzchen klein, lasse in einem Tiegel Butter zerfließen und eine Hand voll geriebene Semmeln darin gelbbraun werden, rühre das Gewiegte gut darunter, lasse es unter beständigem Umrühren anlaufen, rühre dann noch 2 Löffel voll saueren Rahm, Muskatennuß und das nöthige Salz darein, fülle die Formen damit nicht ganz voll, überstreiche den Rand der ausgefüllten Formen mit Eidottern, mache von dem ge-

nannten Teig einen Deckel darauf, drücke diesen am Rande mit dem untern zusammen, lasse die Wandeln in der Röhre schön backen, bestreue sie mit Zucker und trage sie auf.

320. Hirn-Wandeln.

Man bestreiche kleine, dazu bestimmte Wandelformen mit Butter oder Schmalz, füttere sie mit messerrücken dickem Blätterbutterteig aus und mache folgende Farce: Man siebe eine Portion Hirn nicht ganz weich, löse davon die Haut und Adern ab, zerrühre es in einer Schüssel zu einem Mus, rühre eine Hand voll in Butter geröstete geriebene Semmeln, kleingewiegtes Petersilienkraut, ein wenig Pfeffer, Salz, 2 bis 3 Löffel voll sauren Rahm und 2 Eidotter gut darunter, fülle von dieser Farce die Formen nicht ganz voll, klebe von genanntem Teige mit Eidottern Deckel darüber, drücke sie mit der Grundlage zusammen, lasse sie in der Röhre schön backen, stürze sie aus den Formen auf die Schüssel zum Auftragen und trage sie, mit Zucker bestreut, auf.

321. Ragout-Wandeln.

Man bestreiche die dazu bestimmten Formen mit Butter oder Schmalz, füttere sie mit messerrücken dickem Butterteig aus und mache ein Ragout von blanschirten, kleingewiegten Kalbsbriesen und Euter, in Milch geweichten und dann ausgebrühten Semmeln, allenfalls auch Krebschweife und Karfiol, Petersilienkraut und Zitronenschnitzchen. Alsdann rühre man das nöthige Salz, Eidotter und Milchrahm darunter, fülle das Abgerührte in die in Bereitschaft stehenden Formen, mache einen Deckel darüber, verklebe ihn mit Eidottern, backe sie in der Röhre, stürze sie dann heraus auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel, bestreue sie mit Zucker und trage sie auf.



G e m ü s e .

Hier ist zu bemerken, daß an Fasttagen statt Abschöpfett oder Speck Butter oder Schmalz genommen werden muß.

322. Artischocken.

Man schneide von den Artischocken unten am Boden das Grüne und oben die Spitzen weg. Alsdann werden sie in gesalzenem Wasser so lange gekocht, bis die innern, zusammengesetzten Blätter können herausgezogen werden. Man fasse nämlich die innern Blätter auf einmal, und ziehe sie heraus. Hierauf nehme man einen Löffel und hebe das Haarige und den Saamen heraus und von dem Boden rein weg, doch muß der sogenannte Käs ganz bleiben. Alsdann richte man ein wenig Butter und etwas Muskatennuß in jede Artischocke, lege die herausgenommenen Blätter wieder hinein oder mache folgende Fülle: Man siede ein Paar Brieße in gesalzenem Wasser ab und zerschneide sie in kleine Stücke. Hat man Hühnerlebern und Maurauchen (Morcheln), so kann man sie auch nehmen, lasse diese Stücke in Butter oder Krebsbrühe wohl abgemischt aufkochen und fülle die Artischocken damit. Man kann grüne, abgekochte Erbsen unter die Brieße thun, Petersilienkraut und Eidotter, Zitronensaft oder ein wenig Weinessig nehmen und so eine dickliche Fülle machen. Dann mache man eine Soße von Schalotten oder kleinen Zwiebeln und Petersilienkraut, lasse sie zusammen dünsten, schlage sie durch ein Sieb und rühre einige Eidotter, Zitronensaft, Salz und Muskatennuß darunter, lasse die Soße ein wenig aufkochen und gieße sie über die Artischocken.

323. Blumenkohl (Karfiol).

Den Blumenkohl muß man, so viel als möglich ist, ganz lassen, mit einem spizigen Messer alle kleine Blätter und harte

Schalen zwischen den Stengeln herauspicken, wohl abwaschen und dann in gesalzenem Wasser nur so lange kochen, bis er weich ist, damit er nicht zerfällt. Hierauf seihe man ihn ab, stelle ihn auf die Seite, bedeck ihn zu und mache folgende Soße: Man lasse Butter zerfließen und einen Löffel voll feines Mehl darin anlaufen, gieße gute Fleischbrühe hinzu und lasse es gut auskochen, rühre es gut untereinander, richte den Blumenkohl auf die zum Austragen bestimmte Schüssel an und gieße die Soße darüber. Nach Belieben kann man die Soße mit Eidottern fricassiren. Zur Auflage gibt man gebackene Hühner, Tauben oder Karbonaden.

324. Blumenkohl mit Krebssoße.

Nachdem der Blumenkohl, wie der vorherbeschriebene, gebrüht ist, wird er auf die Schüssel gelegt, wo man ihn zu Tische gibt, doch so, daß die Blume auswärts sieht und in die Rundung kommt. Für 6 Personen nimmt man 20 bis 25 Krebse, siedet sie wie gewöhnlich in Salzwasser und bricht die Schwänze und Scheren aus. Die Schalen werden fein gestoßen, mit 6 Loth Butter geröstet und dann durchgepreßt. Mit einem Stückchen Butter wird ein Kochlöffel voll Mehl ganz weißgelb geröstet und mit der Krebsbutter und Fleischbrühe angerührt. Unterdessen blanchirt man eine Hand voll, von Sand gereinigte, Morcheln, nebst einem Paar Kalbsbriesen und schneidet letztere in Scheiben, sowie die Krebschwänze und Morcheln der Länge nach entzwei. Dieses alles wird in der Krebssoße gekocht, Salz nebst Maolatenblüthe hinzugethan und das Ragout in der Mitte der Schüssel angerichtet. Dann gießt man die Soße darüber und läßt den Blumenkohl zugedeckt auf Kohlen aufkochen.

325. Blumenkohl mit süßem Rahm.

Nachdem der Blumenkohl wie voriger gepuht und in gesalzenem Wasser übersotten ist, richte man denselben in einen Tiegel, gieße süßen Rahm daran, abgeseigtene und dann ausge-

schälte Krebschwänzchen darunter, lasse es gut aufsieden und fricassire sie mit Eidottern. Man muß aber Acht haben, daß der Blumenkohl ganz bleibt.

326. Blumenkohl mit einer sauern Soße.

Wenn der Blumenkohl gepuht und rein gewaschen ist, koche man ihn in gesalzenem Wasser weich, gieße das Wasser ab, lasse Butter zerfließen und 2 Löffel voll Mehl darin gelbbraun anlaufen, rühre ein wenig Fleischbrühe und eben so viel Wasser, worin der Blumenkohl abgekocht wurde, nebst einer Zitronenscheibe, ein wenig Muskatennuß und Weinessig gut darunter, und lasse es zusammen gut auskochen. Hernach richte man den Blumenkohl auf die zum Austragen bestimmte Schüssel, fricassire die Soße mit 2 Eidottern und gieße sie durch einen Seiger darüber.

Auf gleiche Weise kann auch der Spargel und Hopfen zubereitet werden.

327. Gedünstete Bohnen.

Man ziehe den Bohnen, welche aber nicht zu alt sein dürfen, die Fasern auf beiden Seiten aus, schneide sie länglich und wasche sie rein, bringe sie in einen Durchschlag und gieße siedendes Wasser darüber, damit sie den unangenehmen Geschmack verlieren. Sodann lasse man Abschöpf- oder Bratenfett in einem Tiegel heiß werden, schütte die Bohnen darauf, salze und pfeffere sie ein wenig und lasse sie unter öfterem Umrühren zugedeckt dünsten. Wenn sie anfangen weich zu werden, so staube man ein wenig Mehl daran, lasse sie unter beständigem Umrühren ganz weich dünsten, gieße die erforderliche Fleischbrühe darauf und lasse sie ganz fertig kochen.

328. Bohnen auf bayerische Art.

Man richte sie wie vorige zu, setze sie in gesalzenem, siedenden Wasser zum Feuer und lasse sie weich sieden. Dann

manche man in einem Tiegel Abschöpf fett oder Butter heiß, lasse ein Paar Löffel voll Mehl darin braun werden, gieße Fleisch- und ein wenig Bohnenbrühe daran, rühre die vorher abgeseihten Bohnen, ein wenig Pfeffer und Bratenbrühe darunter, und lasse sie noch eine Viertelstunde kochen.

329. Bohnen mit Rahm.

Man richte sie zu wie die unter Nr. 327, siehe sie eine Viertelstunde in gesalzenem Wasser, lasse das Wasser in einem Durchschlag davon ablaufen, und dann Butter in einem Tiegel zerfließen, lege die Bohnen darein und lasse sie dünsten. Dazu gieße man abgeseihten Rahm und lasse die Bohnen darin weich kochen, nehme 2 Eidotter, gieße den Rahm von den Bohnen dazu, und rühre sie nebst etwas Salz darunter. Die Bohnen dürfen nicht mehr siedend, und so gieße man die Rahmsosse wieder darüber.

330. Gedörrte Bohnen.

Man siehe die Bohnen ganz weich, seihe dann das Wasser ab, lasse in Abschöpf fett oder Butter klein geschnittene Zwiebeln und Petersilienkraut anlaufen, staube ein wenig Mehl daran und lasse es zusammen gelbbraun werden. Hierauf rühre man Fleischbrühe, und wenn sie sauer werden sollen, auch Essig daran, dann die Bohnen darunter, lasse sie unter öfterem Umschütteln zugedeckt auskochen und fricassire sie mit Eidottern.

331. Broccoli (Spargelkohl) im Ofen.

Man puße die Broccoli, siehe sie in gesalzenem Wasser, seihe dieses ab und bestreiche eine Schüssel mit Butter, gebe 2 Löffel voll Milchrahm in die Schüssel und die Broccoli darauf. Sodann nehme man guten Rahm, 3 Eidotter und ein wenig Muskatblüthe, nebst Salz, sprüde es gut ab, gieße die Soße über die Broccoli und ein wenig Butter darauf, und lasse es so angerichtet im Ofen aufsieden.

332. Wälsche Broccoli.

Man puze die Broccoli rein und ziehe die Haut von den Stengeln herab, daß die Rosen ganz bleiben. Hernach lasse man sie in gesalzenem Wasser weich sieden, seihe sie ab, bestreiche eine Schüssel mit Butter, richte die Broccoli zierlich darauf, mache auch die Soße von Nr. 322. darüber und lasse sie nochmals aufsieden.

333. Champignons (Champinion).

Die Champignons werden geschält und sogleich in kaltes Wasser, wozu man etwas Essig gießt, geworfen, dann ausgewaschen, und wenn es eine Maas Champignons sind, mit 3 Loth Butter und einer ganzen Zwiebel gedämpft, bis der von Anfang sich stark einstellende Saft beinahe eingekocht ist. Sie werden nun in einer Buttersoße gekocht und mit gehörigem Salz, Zitronensaft, weißem Pfeffer und fein gehacktem Petersilienkraut gewürzt und die Soße mit 3 Eidottern fricassirt. Beim Auftragen wird die Schüssel mit gebackenen Semmelschnitten eingefast.

334. Gefüllte Champignons (Champinions).

Die größeren, geschälten Champignons, wovon inwendig der Stiel und alles Schwarze herausgenommen ist, werden mit irgend einer beliebigen Farce gefüllt, worunter noch einige Eßlöffel voll sehr fein geschnittene Champignons und Petersilie gemischt sind. Sie werden nun mit zerrührtem Ei angestrichen, mit geriebenen Semmeln bestreut und in einen, mit Butter bestrichenen Tiegel dicht aneinander gesetzt, mit zerlassener Butter bespritzt und in der Röhre 20 bis 25 Minuten gebacken, angerichtet und mit einer Fricassesoße Nr. 117. begossen.

335. Dorschen auf gewöhnliche Art.

Man wasche und schäle die Dorschen, schneide sie wie geschnittene Nudeln klein, wasche sie nochmal und setze sie mit

siedendem Wasser zum Feuer. Dann kochte man sie langsam weich, bis die Soße halb eingesotten ist, lasse in einem Tiegel Abschöpf- oder Gänsefett zerfließen, staube ein wenig Mehl hinein, lasse es schön braun werden, gieße die Soße von Dorschen und ein wenig Fleischbrühe daran, rühre die Dorschen und etwas Pfeffer nebst ein wenig Bratenbrühe darunter, und lasse sie noch eine Viertelstunde kochen. Nach Belieben kann man sie mit Schweins- oder Kalbskarbonaden belegen und so auftragen.

336. Gedünstete Dorschen.

Man wasche und schäle die Dorschen, schneide sie klein wie geschnittene Nudeln, überfiede sie und seihe das Wasser durch einen Durchschlag davon ab. Hernach lasse man in einem Tiegel Abschöpffett oder Gänsefett heiß werden, rühre die Dorschen und etwas Fleischbrühe darein und lasse sie zugedeckt unter öfterem Umrühren dünsten, bis sie anfangen weich zu werden. Dann staube man ein Paar Löffel voll Mehl daran und lasse sie noch ein wenig dünsten, gieße die erforderliche Fleischbrühe hinzu, salze und pfeffere sie, wenn es nöthig ist, rühre sie gut untereinander und lasse sie noch eine Viertelstunde kochen. Dann werden sie angerichtet und darauf Karbonaden, gesottenes Schweinsfleisch, Bratwürste oder dergleichen gegeben.

337. Grüne Erbsen (ausgehülste oder unausgehülste).

Man überfiede die gereinigten Erbsen in siedendem Wasser ein wenig, seihe sie ab, lasse Abschöpf- oder Bratenfett heiß werden, rühre die Erbsen und etwas Fleischbrühe darunter, und lasse sie weich dünsten. Hernach staube man ein wenig Mehl daran, lasse sie noch ein wenig dünsten, gieße Fleischbrühe daran und lasse sie unter beständigem Umrühren fertig kochen. Nach Belieben kann man auch

reingepugte und in Viertel geschnittene, junge Hühner mitkochen lassen.

338. Grüne Erbsen mit sauern Rahm.

Diese werden wie vorige gekocht. Nur nimmt man noch einige Löffel voll sauern Rahm dazu.

339. Preussische graue Erbsen mit Karbonaden.

Die Erbsen werden wie vorige gekocht, und wenn sie fertig sind, abgeseiht. Sodann lasse man Butter in einem Tiegel zerfließen, gebe die Erbsen nebst guter Fleischbrühe, Essig, Pfeffer und Salz hinein, schüttle sie recht untereinander und lasse sie nochmal aufkochen. Dann richte man sie an, fricassire sie mit 2 Eidottern und lege Karbonaden darauf. Wer das Sauere nicht liebt, kann den Essig weglassen.

340. Zucker-Erbsen.

Man ziehe den Erbsen die Fäden ab, wasche sie wohl, lasse Butter zerfließen, nehme klein gehacktes Petersilienkraut sammt den Zuckererbsen in einen Tiegel oder Casserolle und lasse es wohlbedeckt eine kleine Stunde dämpfen. Sodann giesse man etwas Fleischbrühe dazu, röste Mehl in Butter, gebe ein wenig Muskatennuß daran und vermische es mit der Erbsen- und Fleischbrühe. Nach Belieben siede man junges Hammel- oder Lammfleisch mehr als halb und lasse es sodann in den Zuckererbsen vollkommen fertig kochen. Auch kann man junge Hühner oder Tauben, wenn dieselben zuvor eine halbe Stunde gesotten haben, darunter thun und mitdünsten lassen.

341. Erbsenmark als Gemüse.

Dieses gibt man gewöhnlich im Winter und Frühjahr, wo man wenig Auswahl von Gemüsen hat. Man setze eine halbe

Maß gerändelte Erbsen mit einer Maß Wasser zum Feuer, lasse sie eine halbe Stunde sieden, lege Petersilie, Sellerie und eine gelbe Rübe, alle 3 in ein Büschelchen zusammen gebunden, darein, salze es und lasse sie sofort sieden, bis sich die Erbsen sehr gut zerfotten haben und die Soße eingefotten ist. Alsdann lasse man Butter oder Abschöpf fett zerfließen und ein Paar Löffel voll Mehl, nebst kleingeschnittener Zwiebel darin gelbbraun werden, rühre das Mark in das Einbrenn und nach Proportion Fleischbrühe darunter, lasse aber das Büschelchen Kräuter zurück, gebe für Gewürzliebhaber noch etwas Pfeffer und Muskatennuß darein, lasse es nochmals aufkochen, gieße es auf die zum Austragen bestimmte Schüssel und garnire es nach Belieben mit Bratwürsten, gebackener Leber oder dergleichen. Wer das Sauere lieber ist, für den kann man etwas Essig mitkochen lassen.

342. Erbsengemüse auf niederländische Art.

Man puze grüne Erbsen rein, setze sie in nicht zu heißem Wasser zum Feuer, lasse sie einen Sud aufkochen, seihe das Wasser durch einen Durchschlag davon ab, lasse in einem Tiegel würflich geschnittenen Speck heiß werden, rühre die Erbsen und nach Proportion würflich geschnittene gelbe Rüben, Petersilienwurzeln und Salz darunter, lasse es unter öfterm Umrühren weich dünsten, staube ein wenig Mehl daran und lasse es noch ein wenig dünsten. Dann gieße man gute Fleischbrühe und ein wenig sauern Rahm daran, lasse es zusammen nochmals gut aufkochen und trage sie auf. Wenn man sie noch besser haben will, so brennt man sie mit klein gewiegtem, in Butter gerösteten Petersilienkraut und Zwiebeln auf.

343. Erdäpfel (Kartoffeln) mit Fleischbrühe.

Nachdem die Erdäpfel geschält, gewaschen und in Scheiben geschnitten sind, werden sie nebst klein geschnittenen Sellerie in Fleischbrühe weich gekocht. Eine Viertelstunde vor dem Anrich-

ten werden fein geschnittene Zwiebeln in Abschöpfett oder Butter mit einem Löffel voll Mehl gelb geröstet, mit Fleischbrühe angerührt und zu den Erdäpfeln gegossen. Auch streut man klar geriebenen und durchgeseihten Thymian oder Majoran, so viel man zwischen drei Finger fassen kann, darauf.

344. Gedünstete Erdäpfel (Kartoffeln).

Die Erdäpfel werden gesotten, reinlich geschält und in Scheiben geschnitten. Dann lasse man Butter in einem Tiegel heiß werden, röste geschnittene Zwiebeln darin, gebe die Erdäpfel hinein, salze, pfeffere und dünste sie, bis sie gelb werden, rühre sie um, gieße gute Fleischbrühe dazu und lasse sie damit aufkochen. Hernach richte man sie in die Schüssel zum Austragen und streue in Butter geröstete geriebene Semmeln darüber.

345. Erdäpfel (Kartoffeln) mit Senfsosse.

Man wasche und schäle die Erdäpfel, schneide sie in runde, nicht zu dünne Scheiben und wasche sie in frischem Wasser gut aus, setze sie, nebst klein geschnittenem Petersilienkraut und Zwiebeln zum Feuer und lasse sie weich kochen, doch nicht zu lange, damit sie nicht zerfallen, seihe das Wasser ab, lasse in einem Tiegel Butter zerfließen, schütte die Erdäpfel darauf und lasse sie ein wenig dünsten. Sodann rühre man 2 Löffel voll Senf daran und Fleischbrühe, bis sie den Erdäpfeln gleich ist, salze sie, wenn es noch nöthig ist, lasse sie noch einen Sud aufkochen, richte sie in die zum Austragen bestimmte Schüssel, lasse zugleich Butter mit klein geschnittenem Petersilienkraut und Zwiebeln ein wenig anlaufen, aber ja nicht zu heiß werden, gieße es auf die Erdäpfel und trage sie auf.

346. Erdäpfel (Kartoffeln) in der Haringssosse.

Man lege den Haring eine Stunde in das Wasser. Wenn er abgehäutet und von den Gräten befreit ist, schneide man ihn ganz klein und gieße in einen Tiegel ein Glas weißen Wein,

nebst eben so viel Wasser. Wenn es anfängt zu siedern, thut man den klein gehackten Haring, klein geschnittene Zwiebeln und einen Löffel voll Mehl, in Butter hellgelb geröstet, nebst etwas Zitronensaft dazu. Nachdem es gekocht hat, quirlt man 2 Eibotter ab, treibt die Soße durch einen Seiher oder Haarsieb, vermengt sie mit den Eiern und richtet sie über weich gedünstete Erdäpfel an.

347. Erdäpfel (Kartoffeln) mit Sauerkraut und Hechten.

Das Kraut wird wie gewöhnlich gekocht. Eine Stunde vor dem Anrichten wird ein Hecht abgeschuppt, gewaschen, in Stücke zerschnitten und in Salzwasser gesotten, dann die Haut abgezogen, die Gräten sorgfältig herausgenommen und der Hecht in kleine Stückchen verzupft. Der Kopf bleibt ganz. Nun werden gekochte und in Scheiben geschnittene Erdäpfel in Butter ein wenig gedämpft. Zu 2 Pfund Hechte läßt man 4 Loth Butter zerfließen, rührt ein halbes Quart süßen Rahm daran, thut das Kraut, welches recht eingekocht sein muß, dazu und mischt es unter einander. Hierauf nimmt man ein Randblech, bestreicht solches mit Butter und thut eine Lage Kraut, die gedämpften Erdäpfel, sodann den verzupften Hecht darauf und fährt so fort. Die letzte Lage muß aber Kraut sein. Dann wird der Hechkopf in die Mitte gesteckt, geriebene Semmel darauf gestrent, mit dünnen Schnitten Butter belegt und gebacken.

348. Erdäpfel (Kartoffeln) mit Erbsen.

Man kocht Erbsen im Wasser weich und treibe sie durch einen Seiher. Nun röstet man klein geschnittene Zwiebeln mit Abschöpf fett oder Butter in einem Tiegel, gießt etwas Fleischbrühe daran, thut die zuvor im Salzwasser gekochten und in Scheiben geschnittenen Erdäpfel, sowie die durchgetriebenen Erbsen dazu und läßt beides noch eine Viertelstunde kochen.

349. Erdäpfel (Kartoffeln) mit Sellerie.

Man nimmt halb so viel Sellerie als Erdäpfel. Nachdem beide geschält und gewaschen sind, läßt man ein Stück Butter oder Abschöpf fett heiß werden und die Erdäpfel sammt Sellerie so lange dünsten, bis sie weich sind. Hierauf wird Fleischbrühe dazu gegossen und noch ein wenig aufgekocht. Erdäpfel mit weißen Rüben, gelben Rüben, Blumenkohl und Braunkohl werden auf dieselbe Weise bereitet.

350. Erdäpfel (Kartoffeln) mit Kapern.

Wenn die gekochten Erdäpfel in dünne Scheiben geschnitten und gesalzen sind, werden 3 Böffel voll Mehl in Abschöpf fett geröstet und mit 4 Eßlöffeln voll Fleischbrühe, klein geschnittenen Zitronenschnitzchen, gestoßener Muskatblüthe gekocht. Hernach wird etwas Essig, Kapern sammt den Erdäpfeln hinzu gethan und noch eine Weile damit aufgekocht. Sie sind zu blau abgefotenen Fischen vorzugsweise sehr gut.

351. Gefüllte Erdäpfel (Kartoffeln).

Gereinigte und gekochte Murrachen (Morcheln) werden klein gehackt, nebst klein geschnittenen Zwiebeln in Butter gedämpft und mit 2 Eiern, einer Hand voll geriebener Semmeln, welche in Butter geröstet werden, nebst Salz und Muskatblüthe untereinander gerührt. Hierauf schneidet man kleine Blättchen von geschälten und gewaschenen Erdäpfeln ab, höhlt letztere aus, füllt eine jede derselben mit er beschriebenen Fülle, legt das abgeschnittene Blättchen darauf und setzt sie neben einander in einen Tiegel mit zerlassener Butter, in welche man nur so viel Fleischbrühe gießt, daß sie darin kochen und weich werden können.

352. Erdäpfel (Kartoffel) - Mus (Brei).

Dazu sind die mehlichten Erdäpfel am besten. Diese schält man ungekocht, schneidet sie in 4 Theile und kocht sie in Salz-

wasser. Wenn sie weich sind, seigt man das Wasser davon ab und zerdrückt sie in einem Topfe mit einem Kochlöffel, gießt während dem siedende Milch darauf, bis es ein dickes Mus gibt, und läßt es noch eine gute Viertelstunde kochen. Zuletzt röstet man klein geschnittene Zwiebeln in Abschöpf fett oder Butter schön gelb und gießt sie darüber.

353. Erdäpfel (Kartoffel) : Mus mit Eiern.

Sie werden wie die vorigen, nur ohne Salz, gesotten, geschält und in Scheiben geschnitten. Hierauf werden sie in einem Stück Butter mit Salz und Pfeffer, oder wer das Süße liebt, mit Zucker, Zimmt und etwas abgeriebener Zitronenschale, nebst ein klein wenig Mehl überstreut, gedämpft. Alsdann füllt man den Tiegel mit süßem Rahm auf und läßt sie darin kochen. Unterdessen werden 4 Eidotter mit ein wenig Rahm verrührt, die Erdäpfel vom Feuer gesetzt und die Eidotter darunter gerührt. Die Erdäpfel, welche aber ziemlich dick sein müssen, läßt man erkalten. Alsdann zerläßt man in einem andern Tiegel ein Stück Butter, thut die erkalteten Erdäpfel dazu und stellt sie auf starke Kohlen, bis sie unten eine gelbe Kruste haben. Dann wendet man sie um, daß sie auf der andern Seite auch gelb werden.

354. Hopfen.

Die jungen, zarten Hopfenspißen werden unten abgeschnitten, mehrere Male gewaschen und in Salzwasser halb weich gekocht. Nachdem sie abgeseigt und abgekühlt sind, läßt man in einem Tiegel Butter zerfließen, rührt etwas Mehl hinein, röstet es nur ein wenig und rührt es mit guter Fleischbrühe an. Hierauf thut man Muskatblüthe und Ingwer hinzu und läßt den Hopfen darin kochen, bis er weich ist. Gibt man Tauben oder Kalbfleisch dazu, so wird beides vorher abgessotten, und entweder das Fleisch vollends mit dem Gemüse gekocht, oder abgebräunt zur Auflage gegeben.

355. Kohlrabi.

Man schäle und schneide Kohlrabi sammt schönem Kraut in eine Schüssel und wasche ihn rein aus. Dann setze man denselben in siedendem Wasser zum Feuer, salze ihn und lasse ihn weich sieden, seihe dann das Wasser ab, lasse Abschöpf-, Braten-, Gänse- oder Schweinefett, Butter zerfließen, staube Mehl hinzu und lasse es gelbbraun werden. Hierauf gieße man gute Fleischbrühe daran, rühre es wohl ab und den Kohlrabi darunter. Man kann beliebig auch noch ein wenig Pfeffer und Bratenbrühe hinzuthun und langsam fertig kochen.

356. Gedünsteter Kohlrabi.

Man schäle und schneide Kohlrabi würflich, wasche ihn rein, lasse ihn in gesalzenem Wasser übersieden, damit er den unangenehmen Geschmack verliert, seihe das Wasser durch einen Seiher ab, lasse Abschöpf-, Braten-, Gänse- oder Schweinefett, Butter heiß werden, rühre den Kohlrabi und etwas Fleischbrühe mit ein wenig Pfeffer darunter und lasse ihn unter beständigem Umrühren auf dem Kohlfener langsam dünsten. Hierauf staube man ein wenig Mehl daran und lasse den Kohlrabi noch ein wenig dünsten, gieße gute Fleischbrühe darauf und lasse ihn fertig kochen.

357. Gefüllter Kohlrabi.

Man nimmt 12 bis 16 Stück jungen, gleich großen Kohlrabi, schält sie ab, schneidet solche in der Mitte entzwei und höhlt beide Theile aus. Dann füllt man den Kohlrabi mit einer Krebs- oder Fleischfarce, legt ihn wieder aufeinander, bindet ihn zusammen und kocht ihn in Fleischbrühe. Wenn er bald weich ist, röstet man einige Köffel voll Mehl in Butter weißgelb, rührt es mit Fleischbrühe ab, thut es, nebst Mustatenblüthe und Pfeffer, an den Kohlrabi und läßt ihn vollends weich kochen. Man kann auch eine Krebssoße daran machen.

358. Sauerkraut auf eine geschmackvolle Art zu kochen.

Man setze gutes Sauerkraut mit nicht zu vielem Wasser zum Feuer, salze es und lasse es 2 Stunden sieden. Inzwischen lasse man Abschöpf-, Gänse- oder Bratenfett heiß werden, staube ein wenig Mehl hinzu und lasse es gelbbraun anlaufen. Nach Belieben kann man auch klein geschnittene Zwiebeln darunter rühren. Dann gieße man gute Fleischbrühe daran und rühre das Kraut, sammt einiger Soße, in welcher es gesotten wurde, darunter. Sollte die Soße zu sauer sein, so müßte sie zum Theil oder ganz weggegossen werden, wogegen desto mehr Fleischbrühe genommen werden müßte. Hierauf rührt man noch Bratenbrühe oder Gänsefett daran und läßt es gut auskochen. Man gibt kalte Würste, Schinken, gebratene Schnecken und dergleichen darauf.

359. Gedünstetes Kraut.

Man lasse in einem Tiegel Abschöpf- oder Schmalz zerfließen und gestoßenen Zucker darin braun werden, bringe gut ausgedrücktes Kraut hinein und dünste es unter öfterm Umrühren, bis es schön braun ist. Alsdann staube man 2 Löffel voll Mehl daran, lasse es noch ein wenig dünsten, gieße Fleischbrühe darauf, daß es aber nicht zu dünn wird, rühre das erforderliche Salz darein, lasse es noch eine Weile fortkochen, richte es an und lege geräucherten Schinken, ganz oder in Schnitzchen aufgeschnittene, geräucherte Zunge, oder Bratwürste, nach Belieben darauf. An einem Fasttage kann man einen gebackenen Karpfenrogn, geräucherte Fische und Fischwürste darauf geben und statt der Fleischbrühe Erbsenbrühe und Butter zum Dünsten nehmen.

360. Gefülltes Fastensauerkraut.

Das Sauerkraut muß wie voriges ganz gedünstet werden. Indessen schneide man aus einem gewässerten Häring und aus einem Hechte kleine schmale Stücke, salze letztere, wende sie in

Mehl um und backe sie aus dem Schmalze. Dann röste man geriebene Semmeln in Schmalz, bestreiche eine Reiffschüssel mit Butter und bestreue sie mit geriebenen Semmeln, bringe eine zoll dicke Lage von dem gedünsteten Kraut hinein und einen Löffel voll sauern Rahm darauf, streue ein wenig geröstete geriebene Semmeln darüber, auch ein wenig von den gebackenen Fischen und allenfalls Krebschweischen, dann wieder eine solche Lage von dem Kraut, Rahm und geriebenen Semmeln und so fort, bis es zu Ende ist. In die Mitte aber muß man einen ganzen gebackenen Karpfenmilchner bringen. Hierauf decke man es zu und lasse es gut ausbacken. Nun stürze man es auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel und trage es auf.

361. Gedünstetes, gefülltes Sauerkraut auf bayerische Art.

Man dünste es, wie das unter Nr. 359 angeführte, schneide Kalb-, Kapaun-, Schwein-, Schinken- und dergleichen übriggebliebenes Fleisch, dann Petersilienkraut und Zitronenschalen klein, rühre eine in Milch eingeweichte und wieder ausgebrückte Semmel, auch ein wenig Muskatennuß, Pfeffer und Salz darunter, bringe es in eine Schüssel und schlage nach Proportion Eier daran, damit die Farce wie abgetriebener Klößteig wird. Dann bestreue man ein Brett mit geriebener Semmel, bringe die Farce darauf, walze sie aus und endlich wie eine dicke Wurst zusammen, backe diese in heißem Schmalze, schneide sie in runde, halbfingerdicke Scheiben, backe in eben demselben Schmalze fingergroße Semmelschnitzchen, lasse in einem Tiegel Butter zerfließen und bestreue den Boden mit geriebenen Semmeln. Hierauf belege man es ganz dünn mit Kraut und darauf Wurstscheiben, gebackene Semmelschnitzchen, Schinkenschnitzchen und ein wenig sauern Rahm, dann wieder Kraut, Wurstscheiben, gebackene Semmel- und Schinkenschnitzchen, geräucherte Zungen u. Rahm und so fort, bis es zu Ende ist. Hernach schlage man ein Paar Eier mit einem Löffel voll saurem Rahm ab, gieße

- das Abgeklopfte darüber, stelle es in die Röhre und lasse es langsam fertig baden. Endlich wird es auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel gestürzt, und wenn es beliebt, oben mit Schinkenschניtzen garnirt.

362. Gefüllte Krautköpfe.

Man überfiede ganze Krautköpfe in gesalzenem Wasser, lasse das Wasser durch einen Seiber ablaufen, schneide sie in der Mitte entzwei, steche die Herzchen heraus und mache folgende Fülle: Man wiege Kalb-, Kapaun- oder anderes Fleisch, nebst Speck, Petersilienkraut, Zitronenschalen, in Milch geweichte und dann ausgebrückte Semmeln klein zusammen, bringe es in eine Schüssel, schlage nach Proportion Eier daran und rühre sauren Rahm, Fleischbrühe, das nöthige Salz und Muskatennuß darunter. Die Farce darf nicht zu fest sein. Sodann fülle man in die Köpfe zwischen jedes Blatt etwas Fülle und die Höhlung in der Mitte ganz voll, binde immer 2 und 2 zusammen, richte sie in einen Tiegel, gieße Fleischbrühe daran, bis sie die Höhe der Köpfe erreicht, und lasse sie eine starke Viertelstunde gut kochen. Dann lasse man in einem andern Tiegel Butter oder Fett zerfließen und ein wenig Mehl darin anlaufen, gieße ein wenig Soße, worin die Köpfe gesotten wurden, darein, rühre Muskatennuß, feingehackte Zitronenschalen und das nöthige Salz darunter, und lasse es gut aufkochen. Zuletzt löse man die Bindfäden von den Köpfen, richte diese auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel, fricassire die Soße mit 2 Eidottern, gieße sie darüber und trage sie auf.

363. Sauerkraut mit Fasan.

Man zerlasse Speck in einem Tiegel, lasse Zwiebeln darin anlaufen, schneide das Kraut mit einem Wiegmesser, lege es nebst Schinken oder anderem gebratenen Fleisch dazu, lasse es dünsten und stäube ein wenig Mehl daran. Wenn es hinlänglich braun ist, gieße man etwas Jus (Schüh) darauf, und wenn

der Fasan gebraten ist, so treibe man die Bratensoße, womit er betropft wurde, durch einen Seiber in das Kraut, welches jedoch nicht zu fett werden darf. Beim Anrichten nehme man den Schinken hinweg, lege den Fasan darauf und garnire die Schüssel mit kleinen Würsten oder gebackenen Kalbsleberschnitzchen.

364. Sauerkraut mit Stockfisch und Haring gefüllt.

Man kochte das Kraut wie voriges Fastensauerkraut Nr. 360, lege den Stockfisch in gesalzenes, siedendes Wasser und lasse ihn kochen, bis er sich blättert. Hierauf seihe man das Wasser ab, gräte ihn aus und lege ihn in eine Schüssel, gebe das nöthige Salz und etwas Pfeffer daran, lasse Butter oder Schmalz heiß werden, rühre klein geschnittene Zwiebeln und geriebene Semmeln darunter, lasse es gelbbraun werden und gieße es über den Stockfisch, auch noch ein wenig Erbsenbrühe daran, damit er saftig bleibt. Einem Paar vorher gewässerten Häringen ziehe man die Haut ab, werfe die Köpfe und Flossen weg und puze das Uebrige rein. Hierauf backe man es in heißem Schmalz schön braun, schneide es in längliche Stückchen, richte eine Lage von dem gekochten Kraut in die zum Austragen bestimmte Schüssel, dann eine dünne Lage Stockfisch und Haringfleisch, dann wieder Kraut und so fort, bis es zu Ende ist, mitunter auch ein wenig Stockfischsoße, damit es saftig bleibt. Auch kann man es nach Belieben mit Fisch- oder Krebswürstchen, Fischcarbonaden oder dergleichen belegen.

365. Sauerkraut mit Hechten oder andern Fischen.

Dieses wird wie oben angeführtes gekocht, nur läßt man Stockfisch und Haringe weg, nimmt dagegen Hechte oder andere Fische, so wie gepuzte und gesottene Krebschweischen.

366. Gedünstetes, süßes Kraut.

Man puze und schneide das Kraut länglich, wasche es aus, lasse es durch einen Seiber ablaufen und dann Aschöpf-

fett in einem Tiegel heiß und ein wenig Zucker darin brann werden, bringe das Kraut und etwas Fleischbrühe hinein, dünste es und rühre es öfter um, damit es sich nicht anlegt. Wenn es anfängt weich zu werden, staube man ein wenig Mehl daran und lasse es ein wenig dünsten, gieße die nöthige Jus (Schüh) oder Fleischbrühe darauf, salze und pfeffere es, lasse es zugedeckt ganz fertig dünsten, und garnire es mit gebackener Leber, Bratwürsten oder dergleichen.

367. Gedünstetes, blaues Kraut auf bayerische Art.

Dieses wird genau wie voriges gekocht, nur muß mit der Fleischbrühe auch ein wenig Essig daran gegossen werden. Uebrigens können auch gebratene Kastanien darunter kommen.

368. Glassirtes, süßes Kraut.

Man dünste etliche Speck- und Schinkenschnitzchen, 2 Zwiebeln, eben so viel gelbe Rüben, ein Stückchen Sellerie und Pfeffer in einem Tiegel, schneide die Stengel aus den Krautblatte, zertheile sie, und lege sie rein gewaschen auch darein, besäe jedes Krautblatt mit ein wenig Salz und Kümmel und lasse sie langsam zudeckt dünsten. Wenn dieselben zu prasseln anfangen, gieße man etwas Jus (Schüh) darauf und lasse sie wieder fort dünsten, bringe das gedünstete Kraut in einen andern Tiegel, staube etwas Mehl daran und gieße noch etwas Jus (Schüh) darauf. Die zuerst gemachte Soße lasse man stark einsieden, seihe dieselbe durch einen Seiher über das Kraut, bestreue es mit Zucker und lasse es noch eine halbe Stunde fort dünsten. Auch rüttle man es bisweilen, daß es sich nicht anlegt, richte das Kraut auf eine Schüssel heraus und gieße die gebliebene Soße darüber.

369. Rattichsalat oder Endivie.

Man blättere die Salatstauden ab, schneide die groben Rippen heraus, puße das Grüne weg, und wasche den Salat

rein, brühe ihn alsdann mit gesalzenem Wasser an, daß er etwas weich wird, seihe ihn ab, lasse Butter heiß werden, rühre etwas Mehl darein, gieße etwas Fleischbrühe darauf, gebe den ausgebrückten Salat hinein, lasse ihn eine halbe Stunde langsam dünsten, daß er nur ein wenig Brühe behält, gieße süßen Rahm daran, lasse ihn nochmal aufkochen, und gebe ihn auf die Tafel. Man kann unter diese Salatforten, wenn sie vorher in Butter gedämpft, oder in der Fleischbrühe ein wenig abgesehten wurden, Kalbfleisch oder Tauben geben.

370. Gefüllter Latucksalat.

Man siebe die vorher gereinigten Salatköpfe, so viel man braucht, nicht zu weich, seihe sie rein ab, lasse sie kalt werden, schneide sie mitten von einander, doch nicht ganz durch, mache eine Farce von Kalbfleisch, Hühner- oder Kalbslebern, einem Eingerührten von 3 Eiern, Salz und einer in Milch geweichten, wohl ausgebrückten Semmel, rühre etwas Milchrhüm darunter, streiche die Farce in die Mitte des Salatkopfes, binde ihn wieder zusammen, nehme sodann in einen Tiegel 3 Speckblättchen und etwas Butter, lege den Salat darauf, decke ihn zu und lasse ihn so langsam auf dem Kohlfener dünsten. Alsdann richte man ihn in eine Schüssel, mache die Soße Nr. 121 darüber, gieße etwas von der Soße dazu, worin er gedünstet hat, und so lasse man ihn nochmals aufkochen. An Fasttagen wird Fisch- und Krebsefleisch genommen, und statt Speck, Butter.

371. Linsen mit oder ohne Nebbhühner.

Man reinige die Linsen von allem Unrath und lasse sie siedend. Haben sie eine Weile gekocht, so salze man sie und lege eine in Büschelchen gebundene Petersilie, Pastinake, eine gelbe Rübe und Selleriewurzel, auch eine Zwiebel hinein und lasse es fortkochen, bis die Linsen weich sind. Dann lasse man Butter zerfließen und ein wenig Mehl darin gelbbraun werden, seihe die Linsen ab, lege die Wurzeln weg, rühre die Linsen in das

Einbrenn und gieße Fleischbrühe darauf, damit sie eine dünne Soße bekommen. Will man Rebhühner dazu geben, so kann man sie braten, oder mit Speck, Zitronen, Zwiebeln und etwas Wein dünsten. Dann gibt man die Soße von den Rebhühnern zu den Linsen, läßt die Rebhühner mit den Linsen noch eine Weile aufkochen und richtet sie in die Mitte, ganz mit Linsen überdeckt, an.

372. Maurachen (Morcheln.)

Nachdem die Maurachen mehrere Mal ihres vielen bei sich führenden Sandes wegen, in lauwarmem Wasser gewaschen und die untern Stengel abgeschnitten sind, können sie in Allem den Champignons (Champinion) gleich behandelt werden.

373. Grüne Maurachen (Morcheln.)

Von den Maurachen nehme man behutsam die Stengel heraus, daß die Köpfe ganz bleiben, wasche die Köpfe ganz rein, brühe sie mit siedendem Wasser ab und lasse sie in einem Seiher ablaufen. Sodann lasse man zu einem Teller voll Maurachen frische und gute Butter, in der Größe eines Hühnereies zerfließen und lege die Maurachen hinein, gebe klein geschnittenes Petersilienkraut, Zwiebeln und Salz darein, decke sie zu, und lasse sie eine halbe Stunde langsam dämpfen. Während dem rüttle man sie öfters um, lasse in einem Tiegel Butter zerfließen und darin einen Löffel voll Mehl gelbbraun anlaufen, gieße gute Fleischbrühe und 2 Löffel voll sauern Rahm hinein, damit die Soße dünn wird, rühre sie an die Maurachen, reibe Muskatennuß dazu, lasse sie noch eine Viertelstunde dämpfen und richte sie nach Belieben über in Fleischbrühe abgesottene Kalbsbrüste, junge Hühner, Tauben oder Kapannen und Enten an. So werden die Maurachen und die darein kommenden Stücke noch schmackhafter.

374. Meerrettig in der Fleischbrühe.

Man schabe ihn rein ab, reibe ihn in eine Schüssel und dann halb so viel geriebene Semmel darauf, bringe ihn in einen Tiegel, gebe daran ein wenig gestoffenen Zucker und gute Fleischbrühe, daß er nicht zu dick wird, lasse ihn 8 Minuten auf dem Kohlfener kochen, fricassire ihn mit Eidottern und trage ihn sogleich auf.

375. Meerrettig mit Milch.

Nachdem derselbe rein abgeschabt ist, reibe man ihn in eine Schüssel und dann noch halb so viel geriebene Semmel darauf, siebe nach Proportion gute Milch oder Rahm, bringe dann den Meerrettig darein, rühre ihn mit einem silbernen Löffel um und lasse ihn ein Paar Minuten langsam kochen. Hierauf nehme man ihn vom Feuer, fricassire ihn mit einem Paar Eidotter und etwas Zucker und trage ihn auf.

376. Meerrettig auf bayerische Art.

Man pugt und schabe ihn rein, reibe ihn in eine Schüssel und dazu halb so viel geriebene Semmeln, so wie eine Hand voll geschälte und gestoßene Mandeln und siebe guten, süßen Rahm auf Kohlfener. Wann es zu kochen anfängt, so rühre man den Meerrettig, nebst gestoßenen Mandeln darein, lasse ihn langsam 3 bis 4 Minuten kochen, rühre ihn mit einem silbernen Löffel um, nehme ihn vom Feuer, mische das geriebene Brod, gestoffenen Zucker und 2 Loth Zitronat darunter, lasse ihn nochmal aufkochen, fricassire ihn mit 2 bis 3 Eidottern, gieße ihn in eine Affiette und stelle denselben auf einen Topf mit siedheißem Wasser. Hier muß er 2 Minuten stehen, bis er oben eine Haut hat, welche man mit gestoßenem Zucker bestreut und mit einem glühenden Eisen aufbrennt.

377. Molbe (auch Molke).

Dieses Gemüse ist man im Frühjahr gern als Spinat, wann das andere Gemüse noch theuer ist. Es wird eben so bereitet wie Spinat und ist auch eben so gut.

378. Pilzen-Gemüse.

Man puze die Pilze rein, schäle die braune Haut davon ab, schneide sie in längliche Blättchen, wasche sie rein, lasse das Wasser davon ablaufen und in einem Tiegel Butter zerfließen, streue kleingewiegte Petersilie und Zwiebeln darein, lasse sie gut anlaufen, rühre die Pilze und das nöthige Salz darunter und lasse sie zugedeckt unter öfterm Umrühren weich dünsten. Dann gieße man nach Proportion Fleisch-, für einen Fasttag aber klare Erbsenbrühe, allenfalls auch sauern Rahm und ein wenig Weinessig daran und lasse sie gut auskochen.

379. Gehacktes Rübenkraut.

Man salze und setze es mit ein wenig Wasser zum Feuer, lasse es ungefähr anderthalb Stunden langsam, ziemlich dick, einsieden und rühre es einige Male um, damit es sich nicht anlegt. Dann lasse man Abschöpf- oder anderes Fett zerfließen und ein wenig Mehl darin gelbbraun werden, rühre das Rübenkraut, nebst Fleischbrühe darein und lasse es nochmal gut aufkochen. Nach Belieben kann man auch übriggebliebene und frische Karbonaden, Schweinefleisch oder Schinken und Bratenbrühe mitkochen lassen.

380. Gedünstetes Rübenkraut.

Man lasse Abschöpf- oder anderes Fett mit ein wenig Zucker braun werden, gebe das Kraut und ein wenig Fleischbrühe darein und lasse es eine Stunde unter öfterm Umrühren dünsten. Dann stäube man ein wenig Mehl daran, rühre es um und lasse es unter öfterm Umrühren noch ein wenig dünsten, gieße gute Fleischbrühe nach, bis es dünn genug ist, salze es,

rühre es nochmal um und lasse es gut auskochen. Auch kann man es mit Karbonaden oder dergleichen belegen. Wenn man Gans- oder Bratenfett darunter rührt, so wird es schmackhafter.

381. Bayerische Rüben.

Wenn dieselben rein gepuht und gewaschen sind, so setze man sie in siedendem Wasser zum Feuer, salze sie nur ein wenig, damit sie nicht bitter werden, lasse sie fortsieden, bis sie weich sind, und die Soße schön braun ist. Hernach lasse man Abschöpf- oder Gänsefett heiß werden, bräune ein wenig Mehl darin schön braun, auch wenn es beliebt mit etwas Zucker, gieße die Rübensoße daran, rühre es gut untereinander, dann auch die Rüben darein, pfeffere sie und gieße noch gute Fleischbrühe daran, wenn die Soße zu dick wäre. Man kann gebratenes oder gesottenes Schweinsfleisch, so wie auch Enten darauf geben.

382. Weiße, gedünstete Rüben.

Wenn die Rüben rein abgeschält sind, so schneide man sie gewürfelt oder länglich, lasse frische Butter oder Fett und ein Stück Zucker braun werden, gebe sodann die Rüben hinein, gieße ein wenig Fleischbrühe daran und lasse sie langsam zugebedeckt dünsten, daß sie schön gelbbraun werden. Dann staube man ein wenig Mehl daran, lasse sie noch ein wenig dünsten, gieße gute Fleischbrühe darauf und lasse sie weich kochen. Man kann auch Fleisch nach Belieben darunter geben, oder ein Stück Hammelfleisch mit den Rüben langsam dünsten. Salzen und pfeffern darf man sie erst, wenn sie schon weich sind.

383. Gelbe, gedünstete Rüben.

Man schneide gelbe Rüben länglich oder würfelartig, wiege ein wenig Petersilienkraut recht klein, lasse das letzte in Butter oder reinem Fett auf dem Kohlfener anlaufen, gebe die gelben Rüben und ein wenig Fleischbrühe darein und lasse es zusam-

men dünsten. Man kann auch übersottenes Schafffleisch geschnitten daran geben und mitdünsten lassen. Zuletzt aber stäube man etwas Mehl daran und lasse es noch ein wenig dünsten, gieße Fleischbrühe dazu und lasse sie so kochen, daß nicht viel Brühe übrig bleibt. Dann rühre man Salz, Pfeffer und Muskatblüthe darein und koche sie nochmal auf.

384. Salat als Gemüse.

Man putze und wasche denselben rein, überstiehe ihn in gesalzenem Wasser ein wenig, seihe ihn in einem Durchschlag ab, lasse Abschöpfett zerfließen und 2 Löffel voll Mehl darin anziehen, bringe den Salat, so wie das nöthige Salz und Pfeffer darein und lasse ihn ein wenig dünsten. Dann gieße man die nöthige, gute Fleischbrühe daran, lasse ihn gut auskochen und fricassire ihn mit 2 Eidottern. Man gibt ihn allein, oder mit gebadenen Hühnern oder Bratwürsten auf die Tafel.

385. Gefüllter Salat mit Schäff.

Man nehme rohes Kalbfleisch mit frischem Fett, Petersilienkraut und Zitronenschnitzchen auf ein Brett, salze es ein wenig, wiege es klein und rühre Eidotter darunter. Dann wasche man Kopfsalat, löse ihn von einander und fange in der Mitte bei dem Herzen an zu füllen, so, daß auf jedes Blatt einige Fülle dünn aufgestrichen ist. Die Blätter werden dann wieder zusammengelegt, daß der Kopfsalat rund wie eine Kugel ist. Nach diesem binde man ihn in ein Tuch, lege ihn in Fleischbrühe und lasse denselben eine halbe Stunde sieden, nehme ihn heraus, bestreiche die Schüssel mit Butter, lege den Salat darauf und mache 4 oder 6 Theile daraus. Dann lege man ihn rund um die Schüssel und lasse ihn noch ein wenig dünsten. Inzwischen lasse man Abschöpfett zerfließen und einen Löffel voll Mehl darin gelbbraun werden, gieße ein wenig von der Soße daran, worin der Salat gesotten wurde, rühre nach Proportion Zitronenschnitzchen, Muskatennuß und Salz darunter,

und lasse es nochmal aufsieben. Die Soße fricassire man mit einem Paar Eidottern, gieße sie über den Salat und trage denselben auf.

386. Sauerampfer.

Wann der Sauerampfer rein gewaschen ist, so hacke man ihn klein, zerlasse Butter in einem Tiegel, lege den Sauerampfer darein und lasse ihn auf dem Kohlsfeuer zugedeckt dünsten. Dann schäle man hart gefottene, kalte Eier, theile sie von einander, rühre das Gelbe davon in den Sauerampfer mit ein wenig Pfeffer und Salz und lasse es zusammen dünsten. Bevor man ihn anrichtet, gieße man gute Fleischbrühe daran, gebe geriebene Mustatennuß und Pfeffer dazu und lasse ihn nochmal aufkochen. Wann er angerichtet ist, garnire man ihn mit gebackenen Eiern.

387. Schwarzwurzeln oder Scorzonere.

Man schabe und wasche sie rein, übersiede sie in gesalzenem Wasser, lasse sie dann in einem Seiher ablaufen, mache die Soße Nr. 121. und koche sie damit auf.

388. Gefüllter Sellerie.

Man schabe den Sellerie und wasche ihn rein, siebe ihn in gesalzenem Wasser nicht zu weich, lasse ihn abseihen, schneide oben ein deckelförmiges Blättchen ab und höhle ihn aus. Dann nehme man einiges von dem Ausgehöhlten auf ein reines Brett, thue ein wenig Hühner-, Kapannen- oder geräuchertes Fleisch, Zitronenschnitzchen, Schalotten und Petersilie dazu, wiege es darinnen klein zusammen, salze und pfeffere es. Alsdann lasse man Butter zerfließen und so viel geriebene Semmeln, als das Gewiegte ist, gelbbraun werden, rühre das Gewiegte darunter und lasse es dünsten. Hierauf gieße man ein wenig Fleischbrühe daran, fricassire sie mit Eidottern, rühre alles untereinander, bis es dicklich wird, nehme die Farce vom Feuer

und fülle den ausgehöhlten Sellerie damit. Sodann decke man die Deckel darauf, binde ihn zu, lasse in einem Tiegel Butter zerfließen, stelle den Sellerie hinein und lasse ihn auf der Glut langsam dünsten. Dann stäube man ein wenig Mehl dazwischen, und lasse den Sellerie dünsten, bis das Mehl anfängt gelbbraun zu werden, gieße gute Fleischbrühe daran, rüttle den Tiegel öfters, damit er sich nicht anlegt, gebe Zitronenschnitzchen und ein wenig Mastatennuß daran und lasse ihn noch 15 Minuten kochen. Endlich stelle man ihn auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel so, daß die Deckel oben zu stehen kommen, löse die Fäden ab, fricassire die Soße mit Eidottern und gieße sie darüber.

389. Sellerie mit Erdäpfeln (Kartoffeln).

Man wasche und schabe den Sellerie rein, schneide ihn nach Belieben, nicht zu dick, wasche ihn nochmal, setze ihn mit siedendem Wasser zum Feuer und salze ihn. Dann richte man eine gleiche Portion Erdäpfel ebenso zu, salze sie und setze sie mit ein wenig Petersilienkraut gleichfalls zum Feuer, lasse beide kochen, bis sie weich sind, aber nicht zerfallen und seihe sie durch einen Seieher ab. Dann lasse man Butter oder Gänsefeschmalz zerfließen, rühre die Erdäpfel und Sellerie behutsam darunter, damit sie nicht zerfallen, auch Salz, wenn es noch nöthig ist, gieße sauern Rahm daran und lasse sie noch ein wenig kochen. Zuletzt röste und bestreue man sie mit geröstete geriebener Semmel, richte die Erdäpfel und Sellerie auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel und brenne die geriebenen Semmeln darauf.

390. Spargelgemüse.

Dieses wird ebenso zubereitet, wie der Karfiol Nr. 323.

391. Spargel in Zitronensoße.

Nachdem die Spargel abgeschabt und gleich zerschnitten sind, werden sie, wie gewöhnlich, in Salzwasser weich gesotten

und auf die Schüssel, worin sie zu Tisch gegeben werden, in Ordnung gelegt und zugedeckt. Die Schüssel wird dann auf einen mit heißem Wasser gefüllten Topf gesetzt, damit die Spargel warm bleiben. Unterdeffen läßt man 6 Loth Butter zerfließen und rührt ein Paar Löffel voll feines Mehl darein, welches aber weiß bleiben muß. Dann rührt man es mit Fleischbrühe glatt ab, drückt den Saft von einer Zitrone, nebst gestoßener Muskatblüthe hinzu und läßt es auf Kohlfener aufkochen. Bei dem Anrichten, wird die Soße, welche dicklich sein muß, mit 4 Eidottern fricassirt und über die Spargel gegossen, doch so, daß sie nur über das Grüne kommt. Zur Auflage werden gebackene Kalberbrise, Krebs- oder Schinkenwürstchen gegeben.

392. Spargelgemüse auf andere Art.

Hierzu nimmt man die dünnen und kleinen Spargel, die in ihrer Mitte, oder überhaupt da, wo sie sich ganz leicht abbrechen lassen, abgebrochen werden. Nachdem sie rein gewaschen sind, läßt man sie in einem Stücke zerlassener Butter mit ein wenig feingegschnittenem Petersilienkraut dämpfen, streut alsdann einen Löffel voll Mehl darauf, schüttelt es öfter und läßt es mit einigen Löffeln Fleischbrühe, Salz, nebst Muskatblüthe, kochen und bringt, nachdem sie bald weich sind, ein Paar Löffel voll süßen Rahm daran. Vor dem Anrichten wird die Soße mit Eidottern fricassirt. Man kann junge Hühner oder Tauben dazu geben, welche zuvor in Butter mit einer Zwiebel und etwas Salz gedämpft werden. Wenn sie bald vollends weich sind, läßt man sie noch ein wenig mit den Spargeln kochen, welches jedoch geschehen muß, ehe man den Rahm an die Spargel gießt, und richtet sie zusammen an.

393. Spinat.

Man klaube und wasche den Spinat und setze ihn mit siedendem Wasser zum Feuer, lasse ihn eine halbe Stunde sieden,

seihe ihn ab, bringe ihn in einen Seiger und gieße frisches Wasser darüber, drücke ihn aus und wiege ihn, nebst etwas Zwiebeln, klein. Dann lasse man in einem Tiegel Butter, Abschöpf-, Gänse- oder Schweinfett zerfließen und Mehl gelbbraun darin anlaufen, rühre den Spinat darein und lasse ihn eine Weile dünsten. Dann gieße man gute Fleischbrühe daran, rühre Salz, Pfeffer und Muskatennuß oder Bratenbrühe darunter und lasse ihn ganz fertig kochen.

394. Sprossengemüse.

Man puze und wasche Sprossen (auch Broccoli genannt) rein, setze sie in siedendem Wasser zum Feuer, salze sie ein wenig und lasse sie weich sieden. Das Wasser seihe man hernach davon ab, lasse Butter zerfließen und ein Paar Löffel voll schönes Mehl gelbbraun werden, rühre gute Fleischbrühe und dann die gesottene Sprossen mit etwas Muskatennuß und Zitronenschalen darunter, lasse es gut auskochen und fricassire sie vor dem Anrichten mit Eidottern.

395. Blau- oder Winterkohl gedämpft.

Man streiche den Kohl ab, und verfähre übrigens mit ihm, wie mit dem Spinat Nr. 393. Er muß aber so lange sieden, bis die Blätter weich sind. Auch kann man gebratene Kastanien mitkochen lassen.

396. Wirsing auf bayerische Art.

Man siede den Wirsing in gesalzenem Wasser weich, seihe das Wasser ab, lasse Abschöpf-, Gänse- oder Schweinfett in einem Tiegel zerfließen und ein wenig Mehl darin braun werden, rühre den Wirsing darein, auch ein wenig Knoblauch, und lasse es zusammen dünsten. Dann gieße man gute Fleischbrühe daran, lasse den Wirsing noch ein wenig dünsten, rühre noch Bratenbrühe, auch Pfeffer darunter und lasse ihn fertig dünsten. Endlich richte man ihn auf eine Schüssel, garnire ihn mit Schin-

ten, Bratwürsten, geräucherter Zungen, oder gebe den Wirsing ganz allein.

397. Gedünsteter Wirsing.

Man puze und übersiede den Wirsing ein wenig, damit er seinen Geruch verliert, lasse ihn dann abseihen, drücke ihn aus, wiege ihn ein wenig, lasse Abschöpfett oder Butter in einem Tiegel zerfließen und den Wirsing zugedeckt darin auf der Glut langsam dünsten. Inzwischen rühre man ihn öfters um, damit er nicht anbrennt, staube ein wenig Mehl daran und lasse ihn noch ein wenig dünsten, gieße ein wenig gute Fleischbrühe, auch etwas Pfeffer darauf, lasse ihn ganz fertig dünsten und garnire ihn mit Bavesen, Bratwürstchen oder gebackenen Hühnervierteln.

398. Gefüllter Wirsing.

Man siebe rein gewaschene, ganze Wirsinghäupter in gesalzenem Wasser nicht zu weich und lasse sie kalt werden. Dann höhle man sie in der Mitte aus, bringe einiges von dem Ausgehöhlten auf ein Brett und Kapaunen-, Hühner- oder Kalbfleisch, etwas frischen Speck, Petersilienkrant, Zitronenschnißchen, Muskatennuß, eine in Milch geweichte und wieder ausgebrückte Semmel dazu und wiege es klein. Hernach lasse man in einem Tiegel Abschöpfett oder Butter zerfließen, rühre die gewiegte Farce darunter, und lasse es ein wenig dünsten. Dann gieße man etwas Fleischbrühe daran, fricassire sie mit 2 Eidottern, rühre es wohl untereinander, daß es dicklich wird, fülle die Wirsinghäupter damit aus, binde sie über's Kreuz zu und lasse sie in guter Fleischbrühe gut ansieden. Dann läßt man Abschöpfett zerfließen und ein wenig Mehl nebst Zucker darin gelbbraun werden, gießt die Fleischbrühe, worin der Wirsing gesotten hat, daran, rührt ein wenig Muskatennuß und Zitronenschnißchen darunter und läßt es nochmal ansieden. Dann fricassire man es mit 2 Eidottern, rühre es gut untereinander,

bringe die Häupter auf die zum Austragen bestimmte Schüssel, löse die Fäden ab, schneide jedes in 4 Theile, gieße die Soße darüber und trage sie auf.

Auflagen zu Gemüse.

399. Hirnbavesen.

Man wasche das Hirn aus und siebe es in gesalzenem Wasser nicht gar zu weich, häute es ab, bringe es in eine kleine Schüssel und nach Proportion Salz, Muskatennuß, Pfeffer und klein geschnittene Zitronenschnitzchen dazu, treibe es gut ab, schneide dünne, runde Semmelschnitten, streiche von der Farce messerrückendick darauf, decke es mit einem Schnittchen zu, schlage Eier ab, salze sie, tauche die Bavesen darein und backe sie schön gelbbraun im Schmalze.

400. Bavesen mit Karpfenmilchner.

Man übersiede die Karpfenmilchner in gesalzenem Wasser, wiege sie nebst 2 hartgesottenen Eidottern, Zitronenschnitzchen und Petersilienkraut klein, bringe es in eine Schüssel, rühre Salz, Pfeffer und ein Paar Löffel voll sauren Rahm darunter, schneide runde Semmelschnitten, streiche auf eine jede von dem Abgemischten messerrückendick, bedecke es mit einem andern Schnittchen, wende es in abgeschlagenen Eiern um und backe sie aus heißem Schmalze. Oder man lege es auf eine blecherne Schüssel gebe Butter und Rahm daran, stelle es auf Kohlfener, decke es zu, lege oben darauf auch Blut, und backe sie, bis sie eine schöne Kruste haben.

401. Grillirter Braten zum Gemüse.

Von Schweins-, Hammel- oder Kalbsbraten werden Stückchen geschnitten, wie es der Braten erlaubt. Diese werden mit

Butter bestrichen, mit geriebener Semmel, Salz und Pfeffer bestreut, auf dem Roste gebraten und zum Gemüse gegeben.

402. Gebackene Briefe.

Man wasche etliche Briefe recht sauber, siede sie in gesalzenem Wasser nicht gar zu weich, schneide schöne, runde Blättchen daraus, wende sie im Brandteig Nr. 91. um, und backe sie in nicht gar zu heißem Schmalze schön braun heraus. Noch besser werden sie, wenn man sie in abgeschlagene Eier taucht, dann mit geriebener Semmel bestreut und bäckt.

403. Gebackene Eier auf Wiener Art.

Man wiege gefottene, wohl gereinigte Champignons (Champinion) und Maurachen (Morcheln), Petersilienkraut und Zwiebeln, koche in süßem Rahm kleingeschnittene Semmeln stark, treibe Butter gut ab, gebe die ausgekühlten Semmeln darein und rühre sie mit Eiern, sammt dem Gewiegten, gut untereinander. Dann salze und würze man es, formire Eier daraus, wende sie in abgeklopften Eiern um, bestreue sie mit geriebener Semmel und backe sie in heißem Schmalz schön lichtbraun heraus.

404. Gansleber zu backen.

Man schneide die Gansleber scheibenweis, salze sie ein wenig und lasse sie eine Weile liegen. Sodann schlage man Eier ab, wende jedes Stück darin um, bestreue es mit geriebener Semmel und backe sie in nicht zu heißem Schmalze schön braun heraus.

405. Gebackenes Hirn.

Nachdem man die schwarze Haut von dem gefottene Hirn abgezogen und dieses etwas gesalzen hat, so schneide man es in Stücke, wende es in Eiern um, bestreue es ein wenig mit Mehl oder geriebener Semmel, backe es im Schmalze und belege das Gemüse damit.

406. Hühner und Tauben auf Gemüse zu backen.

Wenn das Geflügel rein gepuht und ausgewaschen ist, so zerschneide man es in beliebige Stücke, salze sie, dämpfe sie 15 Minuten in zerlassener Butter, rüttle sie öfter um und lasse sie wieder erkalten. Nun schlage man Eier wohl ab, wende die Viertel darin um, bestreue sie mit geriebener Semmel und backe sie schön lichtbraun aus heißem Schmalze. Man gibt diese auf Blumenkohl (Karfiol), Spargel und Wirsing.

407. Kalbskopf im Brandteig zu backen.

Ist der Kalbskopf gesotten, so werden die Gebeine ausgelöst, von dem Fleische aber daumendicke Stückchen geschnitten. Dann wird ein guter Brandteig (Nr. 91.) gemacht, in welchem man jedes Stück umkehrt und in heißem Schmalze langsam heraus bäckt. Man gibt sie zu beliebigem Gemüse.

408. Gebackene Kälberfüße.

Man puhe die Füße rein, löse die Gebeine aus, koche sie in gesalzenem Wasser weich, seihe das Wasser daran ab, und lasse sie auskühlen. Dann wende man sie in abgeschlagenen Eiern um, bestreue sie mit geriebener Semmel und backe sie in heißem Schmalze. Man kann auch einen Brandteig Nr. 91 machen, darinnen die Kälberfüße umwenden und sie langsam im Schmalze backen.

409. Gebackene Kälberfüße auf andere Art.

Wenn diese, wie vorher beschrieben, gesotten sind, wird folgender Teich gemacht: Ein Paar Hände voll Mehl werden mit Milch, nebst 4 Eiern und etwas Salz, recht abgerührt, der wie ein dünner Spazenteig sein muß. In diesem Teige werden die, in die Hälfte geschnittenen Kälberfüße umgewendet und in heißem Schmalz stark ausgebacken. So kann man auch Kalbsgekrös, Briesse, junge Hühner und Tauben backen.

410. Gebackene Kälber- oder Schweinsohren.

Wenn diese rein gepuht sind, siede man sie in gesalzenem Wasser weich, nehme sie heraus, trockne sie wohl ab, tauche sie in abgesehlagenene Eier, bestreue sie mit geriebener Semmel und backe sie schön bräunlich. Wenn sie groß sind, schneidet man sie in der Mitte von einander.

411. Gebackenes Kälbergekröse.

Man puhe und wasche das Gekröse rein, setze es in siedendem Wasser nebst Petersilie und Zitronenscheiben zum Feuer und lasse es nicht gar zu weich sieden und auskühlen. Dann löse man die Drüsen aus, schneide thalergröÙe Stücke, salze sie ein wenig und lasse sie etliche Minuten stehen. Hierauf wende man sie in abgesehlagenenen Eiern um, bestreue sie mit geriebener Semmel und backe sie im Schmalze.

412. Gebackene Kalbsleber.

Die Kalbsleber wird abgehäutet, gewaschen, zu fingerdicken Stücken geschnitten und dann einige Stunden in Milch gelegt. Hierauf läßt man in einer Pfanne Schmalz heiß werden, nimmt die Leber aus der Milch heraus, trocknet sie mit einem reinen Tuche ein wenig ab, wendet sie in abgeklopften Eiern um, streut Pfeffer, Salz und geriebene Semmel darauf und läßt sie langsam backen. Man kann sie auf Wirsing, oder auch auf weißes Kraut geben.

413. Gebackene Karbonaden.

Man schneide sie schön rund, die Rippen aber möglichst kurz ab, klopfe das Fleischige mit einem nicht zu scharfen Messer auf beiden Seiten, daß es recht mürbe wird, bestreue die Karbonaden mit Salz und ein wenig Pfeffer auf beiden Seiten und lasse sie einige Minuten ruhen. Dann dünste man sie in einem Tiegel mit etwas Butter 15 Minuten lang, lege sie heraus und lasse sie auskühlen. Hierauf schlage man Eier ab,

wende sie darin um, bestreue sie mit geriebenen Semmeln und backe sie in nicht zu heißem Schmalze schön braun.

414. Kälberne und schweinerne, kleine Karbonaden.

Wann sie gehörig zugerichtet, geklopft, gesalzen und gepfeffert sind, so lasse man sie eine halbe Stunde stehen, mache in einer Omelettpfanne Butter heiß, bestreue die Karbonaden mit geriebener Semmel, lasse sie auf beiden Seiten braun braten, drücke Zitronensaft darauf und garnire das Gemüse damit.

415. Fischkarbonaden.

Man pugze 2 schöne Fische und werfe Kopf, Flossen und Schweif weg. Einen davon siede man in gesalzenem Wasser und den andern löse man die Gräten roh aus und bringe beide, nebst Petersilienkraut, Zitronenschnitzchen, Salz, Pfeffer und einem Stückchen frischen Butter auf ein Wiegbrett. Dann wiege man es klein zusammen, bringe es in eine Schüssel und rühre Eier, nebst so viel geriebene Semmel darunter, daß dieselben den vierten Theil der Fische ausmachen, damit ein Teig, wie der abgetriebene, nicht zu feste Klößteig, daraus wird. Hierauf bestreue man ein Brett mit geriebener Semmel, bringe den Teig darauf, formire Karbonaden daraus, lasse dieselben auf einer Omelettpfanne auf beiden Seiten in Butter braten und drücke endlich Zitronensaft darüber. Man gibt sie vorzüglich auf gedünstetes Kraut.

416. Krebsskarbonaden.

Man siede die Krebse in gesalzenem Wasser. Nachdem ihnen vorher die Maßdärme ausgezogen wurden, löse man ihnen die Scheeren und Schweife aus, mache von den Schalen Krebsbutter Nr. 83., lege das Fleisch und dazu eine in Milch geweichte und ausgebrückte Semmel, Petersilienkraut, Zitronenschnitzchen, Salz und Pfeffer auf ein Wiegbrett, wiege es klein zusammen, bringe es in eine Schüssel, nebst Krebsbutter, und

rühre Eier darunter. Hieraus muß ein Teig werden, wie der abgetriebene, weiche Klopsteig ist. Man formire dann Karbonaden daraus, wende sie in geriebenen Semmeln um und lasse sie in einer Omelettspanne mit Krebsbutter langsam braten.

417. Krebswürste ohne Därme.

Diese werden wie obige Karbonaden zubereitet, nur muß man statt Karbonaden Würste formiren, sie in abgeschlagenen Eiern umwenden, mit geriebenen Semmeln bestreuen und im heißen Schmalze backen.

418. Schinkenwürste.

Man hackt ein Viertelpfund Schinken recht fein und bringt eine Hand voll geriebene Semmel, 2 Eier, nebst klein geschnittene Zitronenschalen hinzu und mengt alles wohl untereinander. Dann werden Oblatten in fingerlange Stückchen geschnitten, mit Wasser etwas angefeuchtet und von der Farce darauf gelegt, die Oblate übereinander geschlagen, in geklopftem Ei umgewendet, mit geriebenen Semmeln bestreut und in heißem Schmalze gebacken. Man kann sie zu jedem feinen Gemüse geben.

419. Gebackener Blumenkohl (Karfiol).

Man puze und häute den Karfiol ab, wasche und siebe ihn in gesalzenem Wasser nicht zu weich, damit er nicht zerfällt und lasse ihn auskühlen. Dann tauche man denselben in einen dünnen Brandteig Nr. 91. und backe ihn in nicht zu heißem Schmalze heraus.

420. Nierenschnitten.

Man hacke 3 Kalbshieren mit ein wenig Nierenfett ganz klein, mische in Milch eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmeln, 3 Eier, Muskatblüthe, Salz und etwas Rahm

daran, streiche es auf Semmelschnitten, bestreiche die Nierenschnitten mit abgeschlagenen Eiern, bestreue sie mit geriebenen Semmeln, lege sie, jedes abgesondert, in eine, mit Butter bestrichene Bratpfanne und backe sie in der Röhre. Man kann damit das Gemüse garniren, oder solche nach Belieben als eine Nebenspeise geben.

421. Großer gebackener Spargel.

Man reinige den Spargel und siebe ihn halb weich. Dann bereite man einen Teig von Mehl, Eiern, Rahm und Zucker, tauche den Spargel, so weit das Weiche geht in diesen Teig, backe denselben aus heißem Schmalze nicht zu braun, und bestreue ihn sodann mit gestoßenem Zucker.

422. Gebackene Semmelschnitten.

Von Semmeln oder Milchbrod wird die äußere Rinde abgerieben und die Semmeln oder Milchbrode in fingerlange Stückchen geschnitten. Dann klopft man zu einer Semmel 2 Eier nebst etwas Rahm ab und legt die Schnitten hinein, damit sie recht weich werden. Nun wird in einer Pfanne Schmalz heiß gemacht, die erweichten Schnitten behutsam darein gelegt und schön hellgelb gebacken. Diese Schnitten sind zu jedem feinen Gemüse zu gebrauchen.

423. Gebackene Strizeln von Geflüge.

Man schneide Fleisch von gebratenem Kapaun- oder Hühnerfleisch recht klein, salze und würze es nur ein wenig und rühre 2 Eier und in Milch eingeweichte und ausgedrückte Semmeln darunter. Sodann mache man kleine, lange Strizeln daraus, wende sie in abgeschlagenen Eiern um, bestreue sie mit geriebenen Semmeln und backe sie in heißem Schmalze.

424. Gebackene Tauben.

Wenn sie gehörig gepugt sind, siede man sie in gesalzenem Wasser weich, lasse sie austühlen und schneide sie in Viertel. Dann lehre man sie im Brandteige Nr. 91. wohl um und backe sie in nicht zu heißem Schmalze schön heraus. Man kann sie mit Petersilienkraut geziert oder ohne dasselbe auf die Gemüse geben.

425. Bologneserwürste.

Man nehme zu drei Viertelpfund magerem Schweinsfleisch ein Viertelpfund Schensfleisch, hacke es recht klein, schneide harten Speck von frischem Schweinsfleisch in kleine Würfel, vermische ihn unter das gehackte Fleisch mit grob gestoßener Muskatblüthe, Pfeffer, Salz und Zitronenschnißchen und fülle davon gute frische Rinderdärme so fest als möglich. Vor dem Zubinden klopfe man sie mit der Hand, daß keine Luft darin bleibt, binde sie gut zu und hänge sie 2 Tage in den Rauchfang. Dann nehme man sie herab, siede sie gut durch, schäle sie ab, oder gebe sie in Scheiben geschnitten auf Kraut, Spinat, Wirsing oder dergleichen.

426. Bratwürste von Reh.

Man hacke ein Pfund Kalbfleisch vom Schlegel, weiche halb so viel Semmeln in Milch ein, drücke sie fest aus und lege sie zum Fleische. Dann gebe man klein geschnittenen, fetten Speck, ein wenig Zwiebeln, Zitronenschalen, Majoran und Petersilie dazu, hacke alles recht klein zusammen, rühre es mit 2 Eiern, Salz, Gewürz und abgetriebener Butter ab, schneide von einem gewaschenen Kalbdünne 2 Finger Länge, und eben so breite Stücke, bringe die Fülle hinein, schlage sie in Gestalt einer Bratwurst zusammen und brate sie in Butter schön braun.

427. Bratwürste ohne Därme.

Hierzu wird ein Pfund Schweinefleisch recht klein gehackt und ein 2 Finger breites Stück Speck klein gewürfelt geschnitten. Dann wird ein wenig Wasser daran gespritzt und klein geschnittener Majoran, Zitronenschalen, Pfeffer und Salz daran gerührt. Wann der Teig wohl abgetrieben ist, so stäube man auf ein reines Nudelbrett etwas Mehl, bringe das Gehäcke darauf und formire fingerlange Bratwürste daraus, mache Butter oder Schmalz in einer Pfanne heiß und bade die Würste darin schön braun heraus.

428. Farcewürste.

Man wiege ein Pfund Kalbfleisch, 5 Loth Mark, Petersilienkraut, Schalotten, 3 gesottene und 3 rohe Eier klein zusammen, salze es, bestreue ein Nudelbrett mit geriebenen Semmeln, bringe die Farce darauf, und formire Würste daraus, welche man in abgeschlagenen Eiern umkehrt, mit geriebenen Semmeln bestreut und aus dem Schmalze bäckt.

429. Fasten-Fischwürste.

Man reinige das Fleisch von nur ein wenig in gesalzenem Wasser abgefottenen Hechten, Karpfen oder dergleichen von den Gräten und bringe das Fleisch, nebst Petersilienkraut, Pfeffer, Majoran, in Milch geweichte und wieder ausgedrückte Semmeln, (welche ein Drittel der Fische ausmachen müssen), sowie auch ein wenig Butter und Zitronenschalen auf ein Biegbrett, wiege es klein, bringe es mit dem nöthigen Salz und einem Paar Eiern in eine Schüssel, mische es gut ab, fülle es in nicht zu große Därme, binde jeden besonders gut zu und brate oder siebe die Würste.

430. Hannoveraner Hirnwürste.

Hierzu wird fettes und mageres Fleisch und Hirn von einem guten Schwein genommen. Das Hirn lege man in

Wasser, reinige es von dem Blute, hacke es mit dem Fleische recht untereinander, gebe Kümmel, Salz, klein gehackte Schalotten oder Zwiebeln, gestoßene Muskatblüthe und Pfeffer darein, vermische alles wohl, lege es in eine große Schüssel, gieße etwas von der Brühe dazu, worin das Fleisch gesotten hat, stopfe die Därme damit, siede sie wie gewöhnlich und brate sie auf dem Roste. Man kann sie auch ein Paar Tage in Rauch hängen, hierauf sieden und dann ebenfalls auf dem Roste braten.

431. Hirnwürste.

Man ziehe von einem gesottenen Hirn die schwarze Haut herunter, treibe Butter mit 3 Eiern in einer Schüssel ab, rühre das Hirn mit ein wenig Salz darunter und mache folgenden, sogenannten Bröselteig: Man nehme auf ein Nudelbrett 2 Hände voll Mehl, mache in dessen Mitte ein Grübchen, rühre 2 Eier, 3 Löffel voll sauern Rahm, 2 Loth Butter und das nöthige Salz gut darunter, arbeite den Teig ab, daß er wie der geschnittene Nudelteig wird, walze ihn dünn aus, schneide längliche Stückchen daraus, streiche das Abgetriebene darauf, wickle es zusammen, wende es in Eiern um, bestreue es mit geriebener Semmel und backe es so heraus. Man kann diese Würstchen auf Gemüse oder als Nebenspeise geben.

432. Italienische Würste.

Man hacke 3 Pfund gutes Ochsenfleisch, 5 Pfund Schweinefleisch, 8 Loth Salz und ein Loth gestoßenen Pfeffer. Zwei Pfund Speck schneide man würflich darunter, vermische so alles recht wohl und fülle gute, frische Rinderdärme damit. Diese Würste müssen am heißen Ofen getrocknet und nicht in den Rauch gehangen werden.

433. Lyoner Würste.

Man schneide von einem Frischling das Fleisch, welches am Halse, nahe am Kopfe ist, wie auch den hintern Theil der

Zunge klein, nehme ein wenig Schalotten mit Salbei, stoße alles in einem Mörser recht klein, mische etwas Milch darunter, pfeffere und salze es und fülle kleine Schweinsdärme ein. Dann mache man fingerlange Würste, binde sie auf beiden Seiten zu, lege sie auf die Omelettpfanne auf ein mit Butter bestrichenen Papier, brate sie langsam und bestreue sie mit gesiebten, schwarzen geriebenen Brod während dem Braten.

434. Augsburger Cervelatwürste.

Hierzu nehme man 2 Pfund Halsfleisch von einem guten Rind, so lange es noch warm ist, hacke es sehr klein und bestreue es mit Salz. Ist es nun sehr fein gehackt, so nehme man es auf einen Tisch, knete es gut ab, nehme eine halbe Maas Wasser und spritze es während dem Kneten nach und nach darunter. Ist es auf diese Art bearbeitet worden, so lasse man es über Nacht stehen. Den andern Tag schneide man ein halbes Pfund Speck klein gewürfelt, gebe gestoßenen Pfeffer darunter, mische alles durcheinander und fülle es in Rindsdärme fest ein. Die kleinsten Würste hänge man in Rauch hoch und lasse sie 2 Tage hängen. Dann wende man sie um, hänge den untern Theil aufwärts und lasse sie wieder 2 Tage hängen. Zuletzt nehme man sie herab und mache Gebrauch davon.

435. Gebackene schweinerne Würste.

Man siebe die Würste wie gewöhnlich, mache einen nicht gar zu dicken Brandteig Nr. 446., lehre die Würste darin um und backe sie schön braun aus heißem Schmalze oder Butter. Man kann damit den Wirsing und das weiße Kraut belegen.

436. Westphälische Würste.

Man koche 6 Pfund Rindfleisch und lasse 2 Pfund Rindfett nur überwallen, hacke beides klein, weiche Semmeln in Fleischbrühe, drücke sie wieder aus, mische Salz, Pfeffer, Nel-

ten, klein geschnittenen Majoran wohl untereinander, fülle sie in reine Rinderdärme, lasse die Würste etwas überkochen und räuchere sie dann bräunlich. Man lege sie auf Gemüse, stecke sie in Kohl, oder mache sie in Butter warm. Sie halten sich aber nicht lange und müssen bald verbraucht werden.

437. Gute Würste von übriggebliebenem Fleische.

Man wiege das Kalb-, Kapaun-, oder anderes Fleisch, nebst Petersilienkraut, Zitronenschützchen, Majoran und in Milch geweichte, dann ausgebrückte Semmeln, Salz, Pfeffer und etwas Speck oder Nierenfett klein. Dann bringe man es in eine Schüssel, schlage Eier daran, daß ein nicht zu dünner Teig daraus wird, streue geriebene Semmel auf ein Brett, bringe das Gewiegte darauf und mache Würste nach Belieben. Dann backe man sie im Schmalze schön und langsam heraus und richte sie auf das Gemüse.



Zubereitung der Pasteten.

Vorerinnerungen.

Zum Wohlgerathen nachstehender Blätter- und Buttermteige ist recht feines, trockenes und gesiebtes Mehl, wie auch gute, frische und recht harte Butter erforderlich. Auch müssen sie an einem sehr kühlen Orte, im Sommer am liebsten im Keller, bearbeitet werden.

Zum Schneiden dieser Teige muß man ein scharfes Messer oder Ausstecher haben, und beim Bestreichen derselben mit Ei oder Wasser ist zu vermeiden, daß nichts davon an den Seiten herunter läuft, welches das Aufgehen des Teiges verhindern würde.

Was das Backen der Blätter- und Buttermteige, wie der Pasteten, anbelangt, so ist zu erinnern, daß sie in einer wohl

durchheißten Röhre, oder Backofen gebacken werden müssen, weil sie sonst von einer Seite einsinken und unscheinbar werden. Deswegen müssen auch die Thüren und die Zuglöcher des Ofens so lange verschlossen bleiben, bis der Teig sich gehörig gehoben hat, und die Kruste desselben schon hart oder doch gelbbraun gebacken ist, wo man ihn, wenn er zu braun werden sollte, mit Papier zudeckt und die Zuglöcher öffnet, damit der Teig gehörig austrocknen kann. Auch darf derselbe während des Backens nicht von der Stelle gerührt werden, weil er sonst wieder zusammenfällt.



Verschiedene Teige zu Pasteten und anderm Backwerk.

438. Geblätterter Buttermteig zu Pasteten.

Man nehme ein Pfund ausgetrocknetes, feines Weizenmehl auf ein Nudelbrett, theile es in 2 Theile, wovon einer etwas größer wird, mache in die Mitte des größern Theiles ein Grübchen, schlage 2 Eier darein, nebst ein wenig Salz und so viel Wasser, als erforderlich ist, um einen nicht zu weichen Teig, wie z. B. der geschnittene Nudelteig ist, daraus machen zu können, arbeite ihn so lange ab, bis er sich von der Hand und dem Brett schält, decke ihn mit einer Schüssel zu und lasse ihn ruhen, bis der zweite, kleinere Theil auch folgendermaßen zubereitet ist: Man schneide in denselben ein Pfund gut und frisch ausgewaschene, dann wieder abgetrocknete Butter, vermische es an einem kühlen Orte mit dem Mehl so geschwind als möglich und mache eine runde Kugel daraus. Dann walze man den ersten zur Ruhe gesetzten Theil messerrücken dick aus, stelle die Kugel in die Mitte, schlage den ausgewalzten Theil einmal links und einmal rechts darüber, so, daß er länglich wird, klopfe ihn bis auf eine Dicke von 2 Fingern behutsam nieder, damit die Butter nicht durch-

geschlagen wird, lege ein Drittel davon um, und das zweite Drittel darüber, so, daß es also 3 Theile in einem umgebogen sind, walze ihn wieder nach der Länge behutsam, daß er nirgendes aufspringt und nur noch einmal so lang wird, als er dreifach zusammengeschlagen war. Bei jedem Umwenden muß man das Brett mit Mehl bestreuen. Jetzt lege man ihn nur noch einmal und in der Mitte zusammen, wiederhole das Walzen und Zusammenlegen nochmals, lege ihn auf einen großen Keller, decke ihn mit einer tiefen Schüssel zu und lasse ihn an einem kühlen Orte eine halbe Stunde stehen. Hernach bringe man ihn abermals auf ein Nudelbrett, walze ihn noch zweimal aus und lege ihn wieder dreimal übereinander, lasse ihn dann eine Stunde an einem kühlen Orte ruhen, worauf er fertig ist. Nur muß man ihn vor dem Gebrauche messerrücken dick auswälzen. Dieser Teig läßt sich an einem kühlen Orte 4 bis 6 Tage aufbewahren. Wenn man dessen nöthig hat, darf man nur Stücken nach Belieben abschneiden.

439. Buttermteig mit sauern Rahm zu Pasteten.

Dieser wird genau wie obiger gemacht, nur nimmt man statt 2 Eiern 3 Eidotter und statt Wasser sauern Rahm.

440. Kürber Pastetenteig mit sauern Rahm.

Man nehme ein Pfund Mundmehl auf ein Nudelbrett, klopfe ein halbes Pfund Butter darein, mische es mit den Händen gut untereinander, mache in der Mitte ein Grübchen, schlage 2 Eier und 2 Dotter darein, rühre das nöthige Salz und sauern Rahm darunter, daß ein körniger Teig daraus wird, der sich gut auswälzen läßt, walze ihn dann messerrücken dick aus und mache beliebigen Gebrauch davon.

441. Buttermteig mit Krebsbutter.

Es werden 20 bis 30 Stück Krebse in Salzwasser gesotten; so wie die Scheren und Schwänze ausgebrochen und zu-

rückbehalten. Das übrige von den Krebsen wird fein gestoßen, der Magen aber, welcher bitter ist, weggethan. Dann wird ein Viertelpfund Butter mit den gestoßenen Krebsen in einem Tiegel unter beständigem Unrühren so lange geröstet, bis sie rauschen. Nachdem preßt man sie durch ein reines Tuch und läßt es an einem kühlen Orte eine Viertelstunde stehen. Hierauf rührt man in einer Schüssel ein halbes Pfund Mehl mit einem Gläschen Wein oder Milch, nebst einer Messerspiße voll Salz und einem Eidotter an, schneidet ein Viertelpfund Butter, nebst der besagten Krebsbutter darein und vereinigt alles mit einem Löffel wohl untereinander. Hierauf wird der Teig auf dem Nudelbrett ein wenig ausgewirkt und wie der andere But-
terteig behandelt.

442. Kalter Pastetenteig.

Es werden 4 Pfund gesiebtes Mehl auf ein Nudelbrett gehäuft und in die Mitte eine Vertiefung gemacht. Nun wird ein Quart Wasser mit 16 Loth Butter aufgekocht und kochend heiß in das Mehl gegossen, was anfangs mit einem Messer, mit dem Mehle nebst gehörigem Salz vermischt, dann aber mit den Händen zu einem festen Teig zusammengearbeitet wird, der sogleich verbraucht werden muß.

443. Bröselteig.

Man nehme ein halbes Pfund Rundmehl, bröckle eben so viel frisch ausgewaschene und dann abgetrocknete Butter darunter, bringe 2 Eßlöffel voll Wein oder Wasser, 2 Eidotter und eine Messerspiße Salz dazu, arbeite den Teig auf einem Nudelbrett an einem kühlen Orte recht ab, damit er fein wird, decke ihn mit einer tiefen Schüssel zu und lasse ihn eine Stunde stehen. Will man den Teig süß haben, so wird das Salz weggelassen und 8 — 12 Loth feingestopener Zucker hinzugethan.

444. Süßer Bröselteig mit Mandeln.

Man nehme ein halbes Pfund Mundmehl, bröckle eben so viel Butter darunter, mische mit der Hand ein Viertelpfund fein gestoßenen Zucker und eben so viel abgezogene und geriebene Mandeln gut darein, nebst 2 Eidottern und 3 Löffel süßen Rahm oder Wein, mache einen nicht zu weichen Teig daraus und lasse ihn eine halbe Stunde ruhen.

445. Weinteig.

Man bringe in eine Schüssel 3 Eßlöffel sauern Rahm, eben so viel Wein, 2 Eßlöffel Brannntwein, ein Viertelpfund gestoßenen Zucker, nebst 3 Eidottern und rühre so viel feines Mehl darein, bis der Teig zum Wirken tauglich ist. Dann wird der Teig gewogen und halb so viel Butter dazu genommen, als der Teig schwer ist. Nun wird er auf einem Rubelbrett ausgewalzt, die Butter darauf geschnitten und übrigens wie ein anderer Butterteig behandelt. Man gebraucht ihn zu Weichsel-, Hohlbeer- und Johannisbeer-Torten.

446. Brandteig.

Man setze eine halbe Maas süßen Rahm in einer messingnen Pfanne auf Kohlfener, lasse ihn siedend werden, rühre hernach feines Mundmehl darein, bis ein dichter Teig daraus entsteht, und lasse ihn auf genanntem Feuer unter beständigem Umrühren abtrocknen, bis er sich von der Pfanne schält. Hierauf bringt man ihn in eine Schüssel, arbeitet ihn ab, bis er recht fein ist und Blasen macht. Zuvor lege man 8 bis 9 Eier in lauwarmes Wasser und rühre eins nach dem andern gut darein, nebst an einer Zitrone abgeriebenen und dann gestoßenen Zucker darunter. Sollte der Teig noch zu dick sein, so schlage man noch ein Ei dazu, wäre er aber zu dünn, so nehme man eines weniger. Man muß darauf merken; daß der Teig nicht zu bald vor dem Gebrauch gemacht wird, damit er nicht kalt wird und noch schön läuft.

447. Germ- oder Hefenteig.

Man stellt 2 Pfund feines Mehl in einer Schüssel an einen warmen Ort, macht, wenn es ein wenig lau geworden, in der Mitte mit der Hand eine Vertiefung, gibt 3 Löffel voll guter Germ (weißer Bierhefe) und eben so viel lauwarme Milch hinzu, rührt von dem Mehl so viel darein, daß es einem dicken Mus gleich sieht und läßt es an einem warmen Orte stehen, bis es um die Hälfte in die Höhe gegangen und größer geworden ist. Dann wird ein halbes Pfund zerlassene Butter oder Schmalz, 4 Eier, etwas Salz an den aufgegangenen Teig und zu dem übrigen Mehl gerührt. Sollte der Teig zu dick sein, so wird noch so viel lauwarme Milch hinzugegossen, bis es genug ist, worauf man alles recht zusammen arbeitet, den Teig nach aufwärts so lange klopft, bis er sich von der Schüssel und dem Löffel rein ablöst. Alsdann wird er wieder an einen warmen Ort gestellt, mit einem Tuche bedeckt, bis er schön in die Höhe gegangen ist, und zum beliebigen Gebrauche verwendet.

~~~~~

## Pasteten.

—

**448. Von der Verfertigung und Füllung der Pasteten.**

Man walze aus dem Teige 2 messerrückendicke, große Blätter, schneide dann aus dem kleinern ein rundes Blatt, so groß man die Pastete haben will, indem man einen Teller darauf legt, damit es schön rund wird, lege das Blatt auf ein Blech, bestreiche es am Rande mit Eidottern, mache aus einer reinen Serviette einen runden Ballen, lege ihn auf die Mitte dieses Blattes, rähle das zweite Blatt wieder rund, welches aber viel größer werden muß, als das erste, weil es die ganze Pastete



zu bedecken hat, decke den Ballen damit zu, drücke es mit den Fingern auf den Rand des untern Blattes gut an, schneide aus dem übrigen Teige fingerbreite Streife, bestreiche den Rand der Pastete mit Eidottern, drücke die Streife ringsum darauf, bestreiche ihn nochmal mit Eidottern, drücke wieder schmalere Streife darauf, überstreiche die ganze Pastete mit Eidottern, wobei man sich aber in Acht nehmen muß, daß von dem Ei nichts an dem Rande der Pastete hinablaufe. Dann bringe man beliebige Verzierungen z. B. Rosen, Namen, Sterne u. dgl. an, lasse sie in einer Röhre schön langsam gelbbraun backen und dann auskühlen, schneide oben einen Deckel ab, ziehe die Serviette behutsam heraus, stelle die Pastete auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel, fülle sie mit den bereits gekochten oder eingemachten, für sie bestimmten Sachen, z. B. fricassirten Hühner- und Taubenvierteln, Kalb-, Lamm- und Wildpreisleisch oder Fischen, Karfiol u. dgl. in der Größe von Taubenvierteln geschnitten, nebst der erforderlichen Soße, bedecke den Deckel darauf und trage sie sogleich auf. Es versteht sich demnach von selbst, daß die Fülle heiß sein muß.

Die meisten Pasteten, besonders jene, welche keine Soße bekommen, werden vor dem Backen mit den hiefür bestimmten Sachen, ungefähr fingerhoch; also ohne Serviette, aber doch auch mit vorher gekochter und ausgekühlter Farce gefüllt, am Rande des Blattes aber so viel Platz gelassen, als nöthig ist, daß man das obere Blatt darauf gut ankleben kann. Dann bestreiche man die Pastete mit Eidottern, bringe beliebige Verzierungen an, backe sie in nicht zu heißer Röhre und bringe sie warm auf die Tafel.

Die Blätter zu den kleinen Pasteten werden mit Trinkgläsern rund ausgestochen und bis an den Rand gefüllt, der mit Eidottern bestrichen werden muß, damit man das obere Blatt gut ankleben kann. Wenn die Pasteten alle fertig sind, so werden sie mit Eidottern noch ganz überstrichen und auf einem Blech in der Röhre langsam gebacken.

#### 449. Farce in kleine und große Pasteten von übrig gebliebenem, gebratenen Kalb-, Hühner- oder Kapannen-Fleisch.

Man löse das Fleisch von den Gebeinen ab, füge Petersilienkraut und Zitronenschnitzchen hinzu, wiege es klein zusammen, lasse in einem Tiegel Butter zerfließen und ein wenig geriebene Semmel gelbraun werden, rühre das Gewiegte darunter, nebst Salz, ein wenig gestoßene Nelken und Muskatennuß, lasse es unter beständigem Umrühren ein wenig dünsten, giesse etwas Fleischbrühe darunter und lasse es zusammen aufkochen. Indessen schlage man 2 bis 3 Eidotter in ein wenig Wasser ab und dann gut unter die Farce, lasse sie auskühlen, streiche sie dann fingerdick auf das untere Blatt und verfahre übriges damit, wie schon unter Nr. 448. angezeigt wurde.

#### 450. Pastetenfülle mit Äpfeln.

Man brate gute Äpfel ganz weich, ziehe ihnen die Schale ab, vermische das Mark mit abgeklopften Eidottern, gestoßenem Zucker, eingesottenen Johannisbeeren oder Weichseln, Zimmt u. dgl., fülle dieses fingerdick auf das untere Blatt der Pastete und verfahre übriges damit wie unter Nr. 448 bereits gelehrt wurde.

#### 451. Farce von gebackenen Fischen und Krebsen.

Man gräte die gebackenen Fische aus, füge Petersilienkraut, Zitronenschnitzchen, in Milch geweichte und dann ausgedrückte Semmeln, ausgekühlte Krebschwänzchen und Scheeren hinzu, wiege es klein, lasse Krebsbutter, oder in deren Ermangelung andere Butter in einem Tiegel auf der Gluth zerfließen, rühre das Gewiegte, Salz und ein wenig Muskatennuß darunter, und lasse es unter beständigem Umrühren ein wenig dünsten. Dann giesse man ein wenig Erbsenbrühe daran und lasse sie damit nochmals aufkochen, fricassire es mit 2 bis 4 Eidottern, lasse die Farce auskühlen, fülle sie dann fingerdick auf das untere

Pastetenblatt und verfähre übrigens auch damit, wie unter Nr. 448. schon angegeben wurde.

#### 452. Wildpretfarce in Pasteten.

Man nehme ein Viertelfund gebratenes Wildpret, 4 Loth Speck, 2 ausgewaschene und ausgegrätete Sardellen, 12 Kapern, ein wenig Zitronenschnitzchen, Thimian, Basilicum, 2 Schallotten, wiege es klein zusammen, lasse in einem Tiegel hühnereigroß Butter zerfließen und 2 Löffel geriebene Semmel darin gelbbraun anlaufen, bringe das Gewiegte darunter und lasse es unter beständigem Umrühren eine Weile dünsten. Dann gieße man halb Weinessig und halb Fleischbrühe daran, drücke ein wenig Zitronensaft dazu, salze es, rühre alles gut untereinander und lasse es nochmals aufkochen. Hierauf klopfe man 3 — 4 Eidotter in ein wenig frischem Wein oder Wasser ab, und rühre sie unter die Farce. Dann lasse man sie auskühlen und fülle sie in die noch ungebäckene Pastete. Man kann auch gekochte Schwarzwildpretsschnitzchen in die Mitte, dann wieder Farce darauf legen und alsdann die Pastete schön in der Röhre backen lassen.

453. Pastetenfarce von Vögeln, Austern, Enten, Fasanen, Hammelschlegel, Hasen, Indian, Kapaun, Mark, Ragout, Rebhühnern, Schildkröten, Stockfisch, Wachteln u. s. w.

werden wie die unter Nr. 449 und 451 angeführten gemacht.

#### 454. Erdäpfelpastete.

Zur Einlage dieser Pastete kocht man beliebige Art Fische in Salzwasser ab, befreit sie von allen Gräten und vermengt sie in einer Schüssel mit ausgehälften Krebschwänzchen, abgekochten Mairachen (Morcheln), Zitronenscheiben, Muskatblüthe, Salz und zerlassener Butter. Dann treibt man 4 Loth Butter ab, rührt 4 Eier darein, thut 6—8 geriebene Erdäpfel, 6 Loth

in Milch eingeweichte und wieder ausgebrückte Semmeln, klein geschnittene Zitronenschale dazu und rührt alles recht zusammen. Hierauf belegt man eine Randschüssel mit Buttermig, welchen man aber etwas größer als die Schüssel ist, schneidet, füllt die Einlage hinein, schüttet das Gerührte darüber, welches man glatt streicht, und biegt den Teig über. Nun ziert man einen Deckel von Buttermig aus, legt ihn darauf, bestreicht die Pastete mit Eiern und läßt sie in der Röhre backen, worauf sie sogleich zur Tafel gegeben wird.

#### 455. Erdäpfelpastete auf andere Art.

Man belegt eine Randschüssel mit Buttermig, kocht Erdäpfel, schält und schneidet sie in Scheiben, schwingt sie einige Mal in zerlassener Butter auf und bringt sie in die Pastete. Hierauf sprudelt man einige Eidotter mit etwas süßem Rahm und gehörigen Salz ab, und gießt solches über die Erdäpfel, legt fein geschnittenen Schinken darauf, macht einen ausgezierten Deckel von dem übrigen Buttermig darüber, bestreicht die Pastete mit Eiern und bäckt sie.

#### 456. Gansleberpastete.

Man schneidet 2 schöne Ganslebern, wovon die Galle ausgeschnitten ist, in fingerdicke Scheiben, dämpft sie einige Minuten in Butter, mit einem Eßlöffel voll feingehackten Trüffeln, eben so viel Champignons (Schampinion), der Hälfte Petersilienkraut und Schalotten, mit dem nöthigen Salz und Pfeffer. Nach dem Abkühlen werden die Lebern rund zugeschnitten, die Abfälle fein gestoßen und unter die Farce Nr. 449 gemischt. Nun wird in die aus dem Teige Nr. 440. dressirte Pastete eine fingerdicke Lage von dieser Farce aufgestrichen, über welche in Scheiben geschnittene Trüffeln und die Leber gelegt werden, die man wieder mit der übrigen Farce bedeckt. Nun macht man die Pastete zierlich zu, wie schon öfters erwähnt, und bäckt sie in einer nicht zu heißen Röhre.

**457. Kalte Gänseleberpastete nach Straßburger Art.**

Zu einer Pastete für 8 bis 10 Personen rechnet man 3 schöne, große Gänselebern. Hierauf schält man ein halbes Pfund frische Trüffeln, schneidet sie in feine Streifen, wie man Speck zum Spicken schneidet, und steckt sie gut vertheilt in die Lebern. Dann beizt man sie in einem Quart Weinessig, einem halben Glas Rum, 4 bis 5 ganz fein gehackten Schalotten, pulverisirten Vorbeerblättern, so viel man zwischen 2 Fingern halten kann, eben so viel Thimian, gestoßenen Pfeffer, Nelken und läßt sie darin bei öfterem Umwenden 4 Tage liegen. Soll die Pastete verfertigt werden, so theilt man die Lebern in zwei Hälften, thut sie mit der Beize in einen Tiegel, läßt sie zugedeckt in einer Bratröhre 5 bis 6 Minuten dämpfen und dann wieder kalt werden. Hierauf werden 3 geringere Gänselebern mit einem Pfund Schweinsfleisch und einem Pfund frischen oder geräuchernten Speck so fein wie möglich gehackt. Alsdann schäle man ein Pfund Trüffeln und schneide die größern einige Mal durch, stoße die Schalen im Mörser mit ein wenig Essig auf's feinste, und mische sie unter die Farce, nebst gehörigem Salz. Nun wird aus dem Teige Nr. 442 eine 3 Zoll hohe Pastete dressirt und der Boden derselben, so wie auch die Seiten mit dünnen Speckscheiben belegt. Dann wird auf den Boden zuerst eine fingerstarke Lage Farce gethan, die Hälfte der Lebern darauf gelegt und die Hälfte der Trüffeln darauf und dazwischen vertheilt. Hernach kommt wieder eine 3 Finger hohe Lage Farce, welche man fest ausdrückt, die übrigen Lebern und Trüffeln darüber legt, den Rest der Farce fest darauf drückt und mit Speckscheiben überlegt. Hernach macht man den Deckel darauf und bringt beliebige Verzierungen an. Die Pastete wird nun mit Eiern bestrichen, mit Papier, welches mit Butter bestrichen wurde, gut umwunden, sowie auch der Deckel bedeckt und in einer nicht zu heißen Röhre 2 Stunden lang gebacken. Sobald die Pastete anfängt zu backen, gibt man ihr im Deckel Luft, damit sie nicht

plagt. Diese beliebte Pastete kann man mehrere Wochen und noch länger an einem kühlen Orte aufbewahren.

#### 459. Kalte Pastete.

Man feuchte ein halbes Pfund schwarzes, geriebenes Brod in frischem Wasser ein wenig ein, wiege ein halbes Pfund frischen Speck, 4 Loth Sardellen, eben so viel Kapern, zwei große Zwiebeln, ein wenig Thimian, Basilicum, von einer Zitrone die Schale und das innere Mark, Salz nach Proportion, und bewahre dieses zum Farciren auf. Dann mache man eine Pastete, wie unter Nr. 448 gelehrt wird. Rothes Wildpret, Feldhühner, wilde Enten u. dgl. müssen vorher gedämpft werden. Hierauf läßt man alles erkalten, richtet den halben Theil von der Farce auf den Boden der Pastete, das Wildpret aber in die Pastete so hinein, daß es in der Mitte erhaben bleibt, gießt etliche Löffel von der Soße darüber, deckt es mit der übrigen Farce vollends zu, macht den Deckel darüber und bestreicht die ganze Pastete mit Eiern. Wenn die Verzierungen auf die Pastete gemacht sind, überstreicht man sie nochmals ganz und läßt sie backen. Wenn sie anfängt gelb zu werden, so bedeckt man sie mit einem Bogen Papier, damit sie nicht verbrennt, ehe das Innere fertig ist. Diese Pastete gibt man kalt auf den Tisch, wenn man keine wärmen Speisen zu geben Willens ist.

#### 459. Krebspastete.

Man verfertigt einen Krebsbuttertieg wie Nr. 441. Zur Farce nehme man die ausgebrochenen Scheeren, 2 abgefottene Kalbsbriese, eine Hand voll abgefottene Maurachen (Morcheln), die Mägen oder Lebern von Hühnern, wenn man gerade welche hat, und hacke alles recht klein. Dann treibe man 4 Loth Krebsbutter ab, rühre 2 Eier und ein Eidotter, so wie das Gehackte, Muskatblüthe, klein geschnittene Zitronenschale, ein wenig Salz, eine Hand voll geriebene Semmeln, nebst ein wenig Rahm dazu und rühre alles wohl untereinander. Hierauf

bestreiche man den Boden einer vom Krebsbutterteig angefertigten Pastete damit, lege die Krebschwänze darauf, streiche die übrige Farce darüber, mache einen zierlichen Deckel darauf, bestreiche die Pastete mit Eidottern und backe sie bei nicht zu großer Hitze, worauf sie sogleich zur Tafel gegeben wird.

Von diesem Teige kann man auch kleine Pastetchen machen, und entweder kleine Pastetenmodel, welche zuvor mit Butter bestrichen und mit geriebener Semmel bestreut wurden, füllen, oder mit einem Ausstecher runde Scheiben, im Umfang einer Overtasse aus dem Teige stechen. Eines von den Scheibchen wird nun am Rande mit zerrührtem Ei bestrichen, in die Mitte von der Farce darauf gethan, ein anderes Scheibchen darüber gelegt, an den Rand behutsam angebrückt, oben ganz mit Eidottern bestrichen und schön gebacken. Das Ueberstreichen mit Eiern muß aber erst geschehen, wenn alle fertig sind.

#### 460. Schnepfenpastete mit dessen Farce.

Man pühe die Schnepfe rein, nehme das Eingeweide aus und lege es bei Seite, salze die Schnepfe ein, lege sie in eine Beize von halb Wein und halb Wasser, dann 2 Zitronenscheiben, Basilicum, Thimian und ein Lorbeerblatt und lasse sie über Nacht darin liegen. Dann stecke man die Schnepfe an den Spieß und brate sie. Die Beize gieße man in den Untersatz, worein der Saft von der Schnepfe während des Bratens tropfen muß. Man betropfe sie während des Bratens bald mit Butter, bald mit der Beize und mache folgende Farce: Man pühe von der Schnepfe den Magen und die Gedärme rein, reibe sie mit Salz ein und wasche sie wieder aus, wiege sie nebst der Leber, Petersilienkraut, Thimian und Zitronenschnitzchen klein zusammen, lasse in einem Tiegel Butter zerfließen und darin eine Hand voll geriebene Semmeln gelbbraun anlaufen, rühre das Gewiegte darunter und lasse es zusammen noch ein wenig dünsten. Dann gieße man die Soße aus dem Untersatz durch einen Seiber darüber. Sollte die Farce zu

dünn sein, so lasse man sie nochmals aufkochen, klopfe 4 bis 5 Eidotter in ein wenig frischem Wein ab, rühre sie unter die Farce und lasse sie austühlen. Indessen setze man die Pastete wie sie unter Nr. 448. beschrieben steht, in Bereitschaft, fülle die Hälfte Farce fingerdick darein, schneide die Schnepfe in 4 Theile, richte sie auf die Farce in die Mitte, damit die Pastete schön hoch wird, fülle die andere Hälfte von der Farce darüber, mache den Deckel zu, lasse sie in der Bratröhre schön backen und stelle sie auf die Tafel.

#### 461. Rebhühnerpastete mit Farce.

Diese wird wie vorige Schnepfenpastete gemacht. Nur muß man die Gedärme ganz wegwerfen und bloß den Magen, Leber und etwas Speck nehmen.

#### 462. Reispastete auf türkische Art.

In Stücke gehauenes und rein abgewaschenes Schöpfensfleisch kocht man im Wasser mit gehörigem Salze. Auch bringt man ein Stück rohen Schinken mit einem Stück Sellerie und einer mit Nüssen besteckten Zwiebel in guter Fleischbrühe zum Feuer, thut Butter, ein wenig Muskatblüthe, und wenn der Schinken weich ist, das gekochte Schöpfensfleisch dazu, läßt alles zusammen noch etwas kochen und hernach kalt werden. Zuvor aber hat man Reis in guter Milch recht dick gekocht und dann wieder erkalten lassen. Wenn dieses geschehen ist, treibt man ein Stück Butter ab, schlägt einige Eidotter dazu und vermischt damit den Reis, nebst klein geschnittener Zitronenschale, Zucker und Salz. Nun legt man das erkaltete Fleisch nebst der Soße in die zur Pastete bestimmte Schüssel, bestreicht den Rand derselben mit zerklöpften Eiern, setzt einen Rand von Reis darauf und überzieht auch das Fleisch mit einer 2 Finger dicken Reisdecke, welche man mit einem warmen Messer glatt streicht. Hierauf wird die Pastete mit Ei bestrichen, mit fein geriebenen Semmeln bestreut und in einer Röhre oder einem Ofen gebacken.





## Fische, Austern, Frösche, Krebse, Schildkröten und Schnecken.

---

### 462. Fischen den moderigen Geschmack zu benehmen.

Man lege sie lebendig vor dem Sieden in frisches Brunnenwasser, schütte etwas Salz darein und rühre sie wohl untereinander. Dieses wiederhole man 3 bis 4 Mal und gebe immer frisches Wasser dazu; denn der moderige Geschmack ist bei den Fischen nur in der Haut und bringt beim Sieden erst in das Fleisch.

### 464. Geräucherte Fische geschmackvoll zuzurichten.

Man brühe sie mit siedendem Wasser ab, decke sie zu und lasse sie eine Viertelstunde liegen, damit sie erweichen. Sodann mache man eine Buttersoße, hacke Petersilienkraut recht klein darunter, gebe etwas Rahm und Muskatblüthe darein und lasse es aufkochen. Dann ziehe man ihnen die Haut ab, richte sie auf eine Schüssel, gieße die Soße darüber und trage sie auf.

### 465. Fische auf dem Roste zu braten.

Wenn die Fische abgeschuppt sind, werden sie am Bauche aufgeschnitten, das Eingeweide herausgenommen und dann erst rein gewaschen, mit Salz und Pfeffer eingerieben und in- und auswendig mit zerlassener Butter bestrichen. Während dem Braten müssen sie, wie alle Fische, umgewendet und öfters mit Butter und Zitronensaft betropft werden. Man kann sie zur Tafel mit Zitronensoße Nr. 163. oder mit Essig und Del geben.

### 466. Gebackene und auf dem Roste gebratene Fische zu mariniren.

Die Fische, welche zum Mariniren tauglich sind, sind Hechte, Forellen, Scharden, Schillen, Schleien und Karpfen.

Wenn man sie mariniren will, werden sie abgeschuppt, ausgenommen, gewaschen, in- und auswendig gesalzen. Wenn sie eine Stunde im Salz gelegen sind, so trockne man sie mit einem reinen Tuche ab, wende sie in Butter und geriebenen Semmeln um und brate sie auf dem Roste, oder backe sie wie gewöhnlich im Schmalze. In diesem Falle dürfen sie nicht in Butter umgekehrt, sondern nur schwach vom Wasser abgetrocknet, mit geriebenen Semmeln bestreut, langsam gebacken und dann kalt werden. Man lege sie auf die nämliche Schüssel, auf welcher man sie zur Tafel geben will, belege sie mit in Scheiben geschnittenen Zitronenschnitzchen, richte Essig, Wein und Provenceröl, Salz, Pfeffer und klein geschnittene Zwiebeln darüber, decke sie fest zu und lasse sie, ehe man sie aufträgt, wenigstens 2 bis 4 Stunden oder längstens einen halben Tag stehen. Bevor man sie auf den Tisch gibt, wendet man sie um. Diese Fische werden zu kalten Traktamenten gegeben.

#### 467. Aische, Forellen, Hechte, Nuten und Salbinge blau zu kochen.

Wenn diese Fische ausgenommen und rein gewaschen sind, werden sie bei Kopf und Schwanz zusammengeheftet, daß sie krumm bleiben. Dann wird der Fisch mit heißem Essig begossen, in einer Pfanne im Wasser oder in halb Wein, halb Wasser, mit dem nöthigen Salz, Zitronenscheiben und in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, Lorbeerblättern, 2 Nelken und Thymian, eine halbe Stunde gekocht. Hernach versuche man die Brühe, ob es nicht etwa an Essig oder Salz fehle. Zu bemerken ist besonders bei jedem blau gekochten Fisch, wenn er vom Feuer kommt, daß gleich ein Paar Löffel voll frischer Essig muß darauf gegossen werden. Man kann ihn etliche Stunden stehen oder sogleich auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel gerichtet, im Keller fülzen lassen.

**468. Aale am Spieße zu braten.**

Man schlage dem Aal einen starken Nagel durch den Kopf, schneide rings herum einen Schnitt durch die Haut, nehme Salz in die Hände und streife die Haut ab, schneide ihn auf, nehme das Eingeweide heraus, stoße mit einem Drahte das Mark aus dem Rücken und werfe den Kopf und den Schweif weg. Die so zubereiteten Aale, welche mit Pfeffer und Salz wohl eingerieben sind und eine Nacht in einer Weiße von Essig, Vorbeerblättern, Salbei und Zitronenscheiben gelegen haben, stecke man an einen Spieß, gieße die Weiße in den Untersatz und stelle diesen unter den Fisch. Unterdessen brate und betropfe man ihn öfters mit Butter, bestreue ihn mit geriebenen Semmeln, richte ihn dann auf die zum Austragen bestimmte Schüssel und treibe die Soße durch ein Haarsieb darüber, oder gebe sie in einer Saucière (Sopfiäre) besonders. Will man Sardellenbrühe haben, so wiege man etliche wohlgewaschene Sardellen klein und lasse sie in der Soße aus dem Untersatz langsam kochen, treibe sie durch ein Haarsieb und gebe sie darüber oder auch besonders.

**469. Gebackener Aal.**

Wenn der Aal abgezogen, ausgenommen, in Stücke geschnitten ist und Einschnitte in dieselben gemacht sind, so salzt man sie ein und läßt sie so eine Stunde liegen. Hernach trockne man den Aal ab, wende ihn in geriebener Semmel um, backe ihn rasch heraus, richte denselben auf eine Schüssel, ziere ihn mit fein geschnittenen Zitronenscheiben, nebst Petersilienfrank und trage ihn auf.

**470. Frisch gefottener Aisch.**

Man siede ihn so wie die Forellen und bereite ihn wie die nachfolgenden Lachsarten. Er bedarf nicht so lange zu sieden, als die Forellen, aber auf einem raschen Feuer, daß er schnell fertig wird.

**471. Auf dem Roste gebratener Fisch.**

Wenn der Fisch abgeschuppt, ausgenommen und gewaschen ist, so reibe man ihn mit Salz und Pfeffer ein und lasse ihn eine Weile liegen. Hernach trockne man ihn ab und bestreiche ihn durchaus mit Butter, so wie auch den Rost, und wenn dieser heiß ist, so lege man den Fisch darauf und lasse ihn braten. Während dem wende man ihn öfters von einer Seite auf die andere, drücke Zitronensaft darauf, bis er fertig ist, lege ihn auf eine Schüssel, lasse in einer kleinen, messingnen Pfanne Butter heiß werden, drücke Zitronensaft darein, begieße damit den Fisch, ziere ihn mit Petersilientraut und lege Zitronenschnitzchen darauf.

**472. Austern für Fleischtage.**

Wenn sie geöffnet sind, so nehme man eine nach der andern mit dem Messer auf einen Teller heraus, lasse in ausgelassenem Speck etliche Champignons (Schampignons) etwas anlaufen, gieße ein wenig Fleischbrühe daran, oder Jus (Schüh) von Schinken und Kalbfleisch, damit die Soße dickt wird. Dann schütte man die Austern hinein und richte sie warm, aber ja nicht liegend an. Man kann sie auf diese Art bereitet, zu allen Speisen, welche mit Austern gegeben werden, an Fleischtagen, gebrauchen.

**473. Austern mit Rutenlebern.**

Die Rutenlebern schneide man in Blätter und lasse sie in Butter dünsten. Sodann lege man die Austern sammt den Rutenlebern in eine Schüssel, begieße sie mit frischer Butter und Zitronensaft, streue in Butter geröstete, geriebene Semmeln und recht klein geschnittene Zitronenschalen darauf, lasse alles in der Schüssel wohl zugebedt zusammen nur heiß werden und streue etwas Muskatblüthe daran. Den Rand der Schüssel belege man vor dem Anrichten mit braun gerösteten, geriebenen Semmeln.

**474. Gebratene Auster.**

Man putze die Auster außen mit einem Luche ab und fleche mit einem Messer die Schalen von einander. Man muß jedoch auf die Brühe, welche darin ist, Acht haben. Nun löse man die Auster mit einem Messer von der Schale ab, nehme die schwarze Haut davon und lege sie in die untern, tiefern Schalen in ihre eigene Brühe. Dann gebe man an jede Auster einen Löffel voll zerlassene Butter, ein wenig klein geriebene, in Butter geröstete Semmel und gestoßene Muskatblüthe, setze die Auster auf den Rost und lasse sie so lange stehen, bis sie heiß werden, und die Schale außen herum gelb werden will. Zuletzt drücke man an jede Auster Zitronensaft, setze sie auf eine Schüssel und trage sie auf.

**475. Gedämpfte Barben.**

Man schuppe, wasche und schneide sie in Stücke, dämpfe sie in einem Tiegel mit Wein, frischer Butter, Salz, Pfeffer und guten Kräutern. Wann sie fertig sind, so wende man ein Stück Butter in Mehl um und lege es in die Soße, damit sie etwas dick wird. Endlich lege man am Rande der Schüssel Zitronenscheiben herum und richte die Barben darein. Anstatt der Buttersoße kann man auch in Butter gedünstete Champignons (Schampinion), Mairachen (Morcheln), Artischockenböden, Salz und Pfeffer dazu geben.

**476. Barben auf dem Roste zu braten.**

Man schuppe und nehme sie aus, schneide hie und da an den Seiten in die Haut, bestreiche sie mit geschmolzener Butter, bestreue sie dann mit geriebener Semmel und Salz und brate sie auf dem Roste. Unterdessen mache man eine Soße von frischer Butter, Salz, Pfeffer, Muskatennuß, 2 Sardellen, einer kleinen, ganzen Zwiebel, ein wenig Mehl, einem Paar Tropfen Wasser und einem Löffel voll Weinessig, rühre sie immer um, und gieße sie über die Fische.

**477. Barben zu backen.**

Wenn die Barben abgeschuppt und rein ausgewaschen sind, so werden sie, wenn dieselben zu groß sind, in Stücke nach Belieben zerschnitten. Sind sie aber klein, so muß man Kopf und Schweif zusammen heften, daß sie rund werden. Sodann macht man kleine Schnitte in die Fische an der Seite, salzt sie ein und läßt sie eine Stunde ruhen. Dann trocknet man sie mit einem Tuche ab, bestreut sie mit Mehl und geriebenen Semmeln, läßt das Schmalz recht heiß werden und bädert sie schön heraus. Die Barben richtet man auf eine Schüssel und ziert sie mit Petersilienkraut.

**478. Barben in einer Kapernsoße.**

Man schuppe, wasche und schneide die Barben in Stücke, salze sie ein, und backe sie aus heißem Schmalze ohne Mehl. Hierauf röste man etliche Löffel voll Mehl mit Butter braun, gebe Fleischbrühe, nebst Wein, ein Lorbeerblatt, eine ganze geschälte Zwiebel, eine Hand voll Kapern, länglich geschnittene Zitronenschalen, nebst dem Saft von einer Zitrone daran, lasse es eine Viertelsunde kochen, lege sodann die Fische darein und lasse sie nun aufkochen.

**479. Barben in Sardellensoße.**

Die Barben werden abgeschuppt, beim Bauch aufgeschnitten, rein ausgewaschen, Kopf und Schweif krumm gebogen, zusammen gebunden, in einen gut glassirten Tiegel gelegt, nebst halb Weinessig, halb Wasser, daß es über dem Fisch zusammengeht, und Zwiebeln, Lorbeerblätter, Zitronenscheiben, Pfeffer und ein Paar Nelken, nebst dem nöthigen Salze hinzugegeben. So lasse man es halb einsieden und mache dann folgende Soße: In einem Tiegel lasse man Butter zerfließen und Mehl gelbbraun werden, gieße halb klare Erbsenbrühe und halb von der Brühe darauf, worin die Fische gesotten wurden, rühre ein halbes Loth klein gewiegte Sardellen und Zitronensaft darunter und lasse

es aufkochen. Zuletzt richte man die Fische auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel und gieße die Soße darüber. Diese Soße kann man auch zu Hechten, Forellen, Weiß- und andern Fischen gebrauchen.

#### 480. Braten auf dem Roste zu braten.

Wenn die Braten abgeschuppt und ausgenommen sind, so reibe man sie mit Salz und Pfeffer ein und lasse sie so eine Weile liegen. Dann trockne man sie ab, wende sie ganz in zerlassener Butter oder Schmalz um, lege sie auf den Rost, welchen man zuvor wohl mit Schmalz einschmieren muß, lasse sie braten, betropfe sie während demselben mit Zitronensaft und wende sie öfters behutsam um. Wann sie fertig sind, so richte man sie an, garnire die Schüssel mit Petersilienkraut und belege die Fische mit Zitronenschnitzchen.

#### 481. Braten mit Sardellensoße.

Diese werden wie vorige Barben Nr. 479. gekocht.

#### 482. Braten zu backen und zu mariniren.

Wenn sie abgeschuppt und gepuht sind, so mache man sie auf dem Rücken auf, schneide sie in beliebige Stücke, wasche sie aus, salze sie gut ein und lasse sie eine Stunde ruhen. Dann trockne man sie nicht zu stark ab, bestreue sie mit fein geriebenen Semmeln und backe sie in heißem Schmalze. Wann sie fertig sind, so können sie mit Petersilienkraut belegt, oder nach Nr. 466 marinirt, aufgetragen werden.

#### 483. Forellen in Papier gebraten.

Man schuppe und puze sie, salze sie ein und lasse sie eine Stunde ruhen. Dann lehre man sie in zerlassener Butter um, bestreue sie mit gestoßenem Thymian, drücke ein wenig Zitronensaft darauf, bestreiche reines Schreibpapier mit Butter, wickle die Fische darein und brate sie langsam auf dem Roste. Dann löse

man das Papier ab, lege sie auf die Schüssel, Zitronenscheiben oben darauf und trage sie auf.

#### 484. Blau abgefottene Forellen zu sulzen.

Das Blauabsieden lehrt Nr. 467. Wann sie fertig sind, so mache man folgende Sulze: Einen Rälberfuß siebe man mit ein wenig Hausenblase in einer Maß Wasser so lange, bis er weich ist. Dann seihe man es durch ein Tuch und überfahre es mit Fließpapier, damit das Fett sich hineinzieht und daran hängt. Hernach koche man es noch einmal, und wenn man süße Sulze haben will, so nehme man Zucker, Wein und ein wenig Essig, Zitronenschale und Zitronensaft hinzu, lasse sie noch eine Viertelstunde aufsieden, gieße die Sulze durch ein Haarsieb über die Forellen, stelle sie an einen kühlen Ort, lasse sie bestehen und gebe sie so auf die Tafel. Wenn man aber eine saure Sulze will, so läßt man die Forellen in der eigenen Soße, worin sie abgefottet wurden, sulzen.

#### 485. Gebackene Aische, Forellen, Rutten und Salblinge.

Wann sie gepußt, ausgenommen und gewaschen sind, so lege man sie in eine Schüssel. Wenn sie nicht zu groß sind, läßt man sie ganz und macht sie krumm. Die Großen theilt man in Stücke, salzt sie ein, läßt sie im Salze eine Stunde liegen, trocknet sie dann ab, aber nicht zu stark, bestrent sie mit geriebener Semmel und bäckt sie in heißem Schmalze schön.

#### 486. Forellen auf dem Roste gebraten.

Nachdem sie gepußt, ausgenommen und ausgewaschen sind, salzt man sie ein und läßt sie so eine Stunde liegen. Hernach trockne man sie ab, bestreiche sie mit zerlassener Butter, lege sie bei gelindem Rohlfener auf den Rost und lasse sie schön braten.



## 487. Forellen in einer Weinsosse.

Wenn die Forellen gepuht und aufgemacht sind, so salze man sie ein und lasse sie eine Stunde liegen. Alsdann gieße man so viel Wein in einen gut glassirten Tiegel, daß die Fische bedeckt sind, lege Lorbeerblätter, Muskatblüthe, ganzen Safran, Nelken und ein wenig Thimian dazu, richte die Fische hinein lasse sie kochen, rüttle sie inzwischen und mache folgende Sose: In einem Tiegel lasse man Butter fließend und ein Paar Löffel Mehl darin gelbbraun werden, gieße die Brühe darein, worin die Fische gekocht wurden, lege eine Zitronenscheibe dazu und drücke Zitronensaft darauf, wenn die Sose sauer sein muß. Soll sie aber süß sein, so wird Zucker beigelegt. Nachdem man die Fische hat aufkochen lassen, richtet man sie auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel und treibt die Sose durch ein Haarsieb darüber.

## 488. Forellen auf besondere Art zu kochen.

Wenn man die Forellen aufgemacht, und wenn sie zu groß sind, in Stücke zertheilt, gewaschen und gesalzen hat, so läßt man sie ungefähr eine Stunde ruhen. Dann wiegt man Petersilienkraut, Schalotten, Thimian, Basilicum, Zitronenschnecken, Knoblauch recht klein, läßt Butter in einem Tiegel zerfließen und die gewiegten Kräuter darin anlaufen, legt dann die Fische darein und läßt sie eine Viertelstunde zugedeckt dünsten. Inzwischen wendet man sie ein Paar Mal um, stäubt einen Löffel voll Mehl darein, läßt sie noch ein wenig dünsten und gießt gute Fleischbrühe daran. Gehören die Fische aber für einen Fasttag, so thut man klare Erbsenbrühe hinzu, rührt auch noch ein wenig Zitronensaft und Weinessig darunter und läßt sie auskochen. Dann richtet man die Fische auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel und gießt die Sose darüber an.

**489. Gefottene Grundeln.**

Wenn man sie aufgemacht, gepuht und gewaschen hat, so salzt man sie und läßt sie eine Stunde ruhen. Dann bringe man sie in einen gut glässirten Tiegel, gieße Essig und Wasser daran, bis es darüber zusammen geht, gebe dann Salz, Porreeblätter, eine Zitronenscheibe, ein Paar Nelken, Pfeffer und eine in Scheiben geschnittene Zwiebel dazu, lasse es zusammen kochen, bis die Brühe halb eingefotten ist, richte die Grundeln in die zum Auftragen bestimmte Schüssel, gieße die Soße darüber, belege sie oben mit Petersilienkraut und trage sie kalt oder warm auf.

**490. Grundeln zu backen.**

Diese werden behandelt wie die gebackenen Forellen.

**491. Gebackene Häringe.**

Man ziehe ihnen die Haut ab, schneide und werfe Kopf und Schwanz weg, theile sie in der Mitte nach der Länge entzwei, lege sie in Milch und lasse sie eine Weile liegen. Dann wende man sie in Mehl um, backe sie im Schmalze, lege sie auf eine Schüssel, würze sie mit gestoßenen Nelken und Pfeffer ein wenig, und mache eine Soße von gutem, sauern Rahm, Zitronensaft und Schalen darüber.

**492. Eine gute Speise von Häringen.**

Man wasche 5 Häringe und puhe sie recht rein, lege sie 3 Tage in süße Milch und gieße alle Tage frische Milch daran. Hernach lege man sie wieder in frisches Wasser und wasche sie rein ab, schneide sie am Rücken auf, und lasse in einem Tiegel Butter zerfließen und eine Hand voll geriebene Semmel darin gelbbraun werden. Dann rühre man klein gewiegte Zitronenschalen und Petersilie, ein wenig Muskatennuß und 4 bis 6 Löffel voll sauern Rahm darunter, lasse es aufkochen, klopfe 3 Eidotter in frischem Wasser ab, rühre sie darunter, nehme die

Farce vom Feuer und lasse sie auskühlen. Dann fülle man die Häringe, drücke sie zusammen, bestreiche eine niedere Reiffschüssel mit Butter, lege die Häringe darauf, röste eine Hand voll geriebene Semmel in Butter, bestreue die Häringe damit, gieße 6 Eßffel sauern Rahm darüber und lasse sie in der Möhre durchkochen.

#### 493. Hausen mit einer Soße.

Man richte Wasser, Salz, Zwiebeln und Lorbeerblätter in einen Tiegel, lasse es wohl sieden, lege den in Stücke zertheilten, gepuhten Hausen darein, lasse ihn sieden, schütte von der Soße die Hälfte weg und besprenge den Fisch mit frischem Essig. Hierzu kann man frischen Meerrettig in Essig und Del geben oder eine Soße von Meerrettig, Milchrahm und geweichten Semmeln ohne Rinde. Dieß rühre man untereinander ab, und gieße von der Brühe, worin der Hausen gesotten, ein wenig daran, lasse es aufsieden und gieße es über den Hausen, oder in eine besondere Schale. Man kann auch eine gute Sardellen- oder Zitronensoße darüber gießen, oder grüne, klein geschnittene, in Butter geröstete Petersilie darauf brennen.

#### 494. Gebratener Hausen.

Man zertheile den Hausen, salze ihn ein und lasse ihn eine Stunde ruhen. Dann trockne man ihn mit einem Tuche ab, bestreiche ihn auf beiden Seiten mit Butter, bestreue ihn mit geriebener Semmel, lege ihn in eine Bratpfanne, betropfe ihn mit Zitronensaft und brate ihn in einem Backofen. Es muß öfter nachgesehen und der Fisch mit Butter frisch begossen werden. Derselbe darf nicht länger als 3 Viertelstunden braten, sonst wird er zu weich.

#### 495. Hechte auf holländische Art.

Man schuppe den Hecht ab, mache ihn auf, nehme das Eingeweide heraus, wasche ihn rein, salze ihn ein und binde Schweif

und Kopf zusammen, daß er rund wird. Dann siede man ihn in halb Essig und halb Wasser, mit 2 Lorbeerblättern, Zitronen- und Zwiebelscheiben und etwas Pfeffer ab, lasse in einem Ziegel Butter zerfließen und ein Paar Löffel voll Mehl darin gelbbraun werden, wiege indessen die Leber, Petersilienkraut, Thymian, Schalotten und Zwiebeln klein und rühre es unter das Einbrennen. Man lasse es noch ein wenig anlaufen, gieße dann etwas von der Hechtbrühe, worin er gesotten wurde, und Wein darein, und lasse die Soße aufsieden. Endlich lege man den Hecht auf eine Schüssel, gieße die Soße darüber, garnire ihn mit Krebschweifen und länglich geschnittenen Zitronenschalen und trage ihn auf.

#### 496. Gebratene Hechte mit Sardellen.

Man schuppe den Hecht ab, nehme das Eingeweide heraus, mache am Rücken einen länglichen, aber nicht zu tiefen Einschnitt, wasche ihn rein, salze ihn gut und lasse ihn eine Stunde ruhen. Indessen wiege man Schalotten, 4 ausgewaschene und gepuhte Sardellen, Zitronenschalen, Zwiebeln, Petersilienkraut und Thymian klein zusammen, streiche einen runden, flachen Ziegel mit Butter aus, binde dem Fisch Kopf und Schwanz zusammen, daß er rund wird, und lege ihn in den Ziegel. Dann betropfe man ihn mit zerlassener Butter, bestreue ihn mit geriebenen Semmeln und dann mit dem Gewiegten, lasse ihn in der Röhre langsam braten, betropfe ihn inzwischen öfters mit Butter und Zitronensaft, gieße am Ende noch ein wenig Wein daran und lasse ihn noch ganz ausbraten. Zuletzt richte man ihn auf eine Schüssel, gieße die Soße darüber und bestreue ihn mit Zitronenschnitzchen.

#### 497. Gespickter Hecht.

Man ziehe einem großen Hechte die Haut ab, löse das Eingeweide heraus, wasche ihn rein, reibe ihn mit Salz und Pfeffer ein, spicke ihn am Rücken und dicken Fleisch in 2 Reihen

mit Speck und Zitronenschnitzchen, und lasse ihn eine Stunde ruhen. Dann streiche man einen flachen Tiegel mit Butter aus, binde den Fisch mit dem Schwanz im Maul zusammen, lege ihn in den Tiegel, betropfe ihn stark mit zerlassener Butter, bestreue ihn mit fein geriebener Semmel, und lasse ihn in der Röhre, während er öfter mit zerlassener Butter und Zitronensaft betropft wird, langsam schön bräunlich braten. Man gebe ihn so, oder nach Belieben mit der Weinsosse Nr. 159 oder mit der Kräutersosse Nr. 138 zur Tafel.

#### 498. Hechte auf französische Art.

Man schneide die rein gepuhten Hechte in Stücke und lasse sie mit 3 Löffeln guter Jus (Schüh), Nr. 36, nebst Petersilie, Zwiebel, Thimian, Basilicum, Nelken, Salz, Schalotten, Champignons (Champinion), was alles klein gewiegt wird, sowie guter Butter, etwas Pfeffer und einer halben Flasche Champagner (Schampanjer) bei starkem Kohlfeuer kochen. Dann gebe man gehackte, ausgegrätete Sardellen und Kapern daran, und richte ihn mit in Schmalz gebackenen, würflich geschnittenen Semmeln an.

#### 499. Hechte auf französische Art gebacken mit Sardellen.

Wenn der Hecht geschuppt und ausgenommen ist, wasche man ihn wohl, salze ihn ein und schneide ihn in eine Schüssel. Dazu gebe man Pfeffer, Weinessig, Lorbeerblätter und kleine Zwiebeln und lasse ihn so eine Stunde liegen. Dann trockne man ihn ab, bestreue ihn mit geriebener Semmel und lasse ihn in heißem Schmalze langsam backen. Unterdessen wiege man rein gepuhte Sardellen, Kapern, Zitronenschalen, Petersilie und Schalotten recht klein, lasse in einem Tiegel Butter zerfließen und ein Paar Löffel Mehl darin gelbbraun werden, rühre das Gewiegte dazu und lasse es ein wenig anlaufen. Hierauf gieße man Fleischbrühe, für einen Fasttag aber klare Erbsenbrühe und Wein darunter, daß die Sose ziemlich dünn wird,

bräde den Saft von einer Zitrone darein, salze es, wenn es noch nöthig ist, und lasse es aufsieden. Endlich richte man die Fischstückchen auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel und gieße die Soße darüber. Man kann auch diesen Fisch ohne Soße zu Tisch geben.

### 500. Hechte in Ragout.

Man schuppe einen Hecht ab, nehme ihn aus, putze und wasche ihn rein, schneide ihn in der Mitte von einander, doch nur so, daß er beim Kopf und Schwanz noch zusammenhängt, schlinge ihn so zusammen, daß er einer Breze ähnlich wird, salze ihn ein und lasse ihn so eine Stunde ruhen. Indessen wiege man Schalotten, Petersilie, Thimian, Zitronenschalen und Zwiebeln recht klein, belege einen Tiegel mit Speckschnitzchen oder Butter, bringe das Gewiegte, nebst einem Paar ganzen Nelken und dann den Hecht darein und lasse ihn auf Kohlfener zugedeckt langsam dünsten. Wenn er eine Viertelftunde gedünstet hat, gieße man ein Glas Wein und Fleischbrühe daran, rühre eine Zitronenscheibe, Salz und Zucker darunter und lasse ihn ganz fertig kochen. Dann richte man den Fisch auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel, fricassire die Soße mit 2 Eidottern, gieße sie dann durch ein Haarsieb über den Fisch, streue länglich geschnittene Zitronenschalen über ihn und trage ihn auf.

### 501. Hechte in Champignonsoße.

Wenn der Hecht abgeschuppt, gereinigt, in Stücke geschnitten und gesalzen ist, so lege man in einen Tiegel Lorbeerblätter, gelbe Rüben, Petersilie, Zitronenschalen und Zwiebeln, gieße Wasser und Weinessig darauf, lege den Fisch darein und lasse ihn eine Viertelftunde sieden. Hieranf stelle man ihn vom Feuer, lasse in einem andern Tiegel Butter zerfließen und ein Paar Löffel voll Mehl, nebst Champignons (Schampinion) und ein wenig gewiegte Petersilie gelbbraun dünsten, seiße die Brühe vom

Hechte, worin er gefotten, darein, lege den Hecht darauf und lasse ihn noch einen Sud aufstehn.

### 502. Karpfen in schwarzer Soße.

Man schuppe den Karpfen, wasche ihn rein, steche ihn durch den Hals auf's Herz ab und lasse das Blut in eine Schüssel laufen, worin ein wenig Essig oder Wein ist. Dies rühre man gut ab, mache den Fisch auf den Rücken auf, löse das Eingeweide heraus, zertheile ihn in Stücke, salze ihn ein, löse die Gedärme und die Galle aus, salze das Uebrige und lasse es eine Stunde ruhen. Dann lege man die Stücke in einen gut glazirten Tiegel, gieße halb Weinessig, halb Wasser hinein, bis es über den Karpfen geht, füge Zitronenscheiben, Lorbeerblätter, Thimian, Zwiebeln, ein Paar Nelken und Pfefferkörner hinzu, lasse es zusammen sieden, bis die Soße halb eingefotten, wozu wenigstens eine halbe Stunde erforderlich ist, und nehme ihn dann vom Feuer. Hernach gieße man die Soße in ein reines Geschirr, lege den Fisch in eine Schüssel, decke ihn zu, lasse Butter oder Schmalz heiß werden, rühre ein Paar Löffel Mehl und ein wenig Zucker darein, bis es schön braun ist, gieße dann klare Erbsenbrühe und die Fischbrühe durch einen Seiher darüber, rühre es gut untereinander, auch klein geschnittene Zitronenschalen, das Blut und geriebene Muskatennuß darunter und lasse die Soße aufsieden. Hierein lege man den Fisch, lasse es zusammen nochmal aufkochen, richte die Fischstücke auf die zum Austragen bestimmte Schüssel und gieße die Soße darüber.

### 503. Karpfen auf bayerische Art.

Man schuppe und wasche den Karpfen, mache ihn am Rücken auf, nehme die Galle und die Gedärme heraus und zerschneide ihn in beliebige Stücke, salze sie ein und lasse sie eine Stunde ruhen. Inzwischen wiege man Petersilie, Zwiebeln, Schalotten, Thimian und Zitronenschnitzchen, zusammen eine

Hand voll, klein, lasse in einem Tiegel Butter zerfließen, streue das Gewiegte, nebst einem Paar Nellen darein, lege den Karpfen darauf, decke ihn zu und lasse ihn eine kleine Viertelstunde langsam dünsten. Dann gieße man halb Weineßig und halb Wein, so hoch als der Fisch ist, darauf, streue eine Hand voll geriebene Kochlebzelten und eben so viel schwarze Brodrinde, nebst einem Loth Zucker darein, drücke Zitronensaft darauf, lasse es gut auskochen, richte ihn auf die zum Austragen bestimmte Schüssel, und gieße die Soße über ihn.

#### 504. Blau abgefottene Karpfen.

Man mache den Karpfen am Rücken auf, schneide ihn in Stücke, salze ihn ein und lasse ihn ruhen. Dann richte man ihn in einen gut glassirten Tiegel, gieße halb Wein- oder Kräutereßig und halb Wasser daran, bis es über den Fisch geht, gebe Zitronen- und Zwiebelscheiben, Petersilie, ein Vorbeerblatt, 2 ganze Nellen und 4 Pfefferkörner, auch ein wenig Thimian darein, lasse es zusammen sieden, bis die Soße halb ein- und der Fisch gut ausgefottet ist, richte die Stücke auf die zum Austragen bestimmte Schüssel, gieße die Soße durch einen Seißer darüber und ziere ihn mit klein gepuhtem Petersilienkraut. Man kann ihn kalt oder warm speisen. Warm bestreut man ihn mit in Schmalz gerösteten, geriebenen Semmeln.

#### 505. Barben, Forellen, Hechte oder Karpfen in der sogenannten kurzen Soße.

Wenn der Fisch geschuppt und gewaschen, auch in Stücke geschnitten ist, wird ein Tiegel dicht mit Butter bestrichen, mit etlichen Löffeln geriebener Semmel und einem Löffel voll Mehl der Boden bestreut. Auf dieses lege man klein geschnittene Schalotten, oder andere Zwiebeln, und wenn der Fisch zweipfundig ist, auf die Zwiebeln einen halben, ausgegräteten, klein geschnittenen Haring, oder 2 Loth klein gewiegte Sardellen, einen Löffel voll Kapern, ein wenig klein geschnittene Petersilie und



Zitronenschalen, und sodann den Fisch darauf mit Zitronensaft betropft. Hat der Fisch Kogen, so muß dieser in die Mitte gelegt werden. Auf den Fisch lege man etliche kleine Stücke Butter, gieße Wein und halb so viel Essig daran, decke es zu und lasse es auf Kohlf Feuer eine halbe Stunde kochen. Sollte die Soße zu stark einsieden, so kann man noch etwas mehr, aber wenigstens eine Viertelstunde vor dem Anrichten, daran gießen.

#### 506. Ganze Karpfen gedünstet.

Man schuppe einen schönen Karpfen, öffne ihn und nehme von dem Eingeweide die Galle und Gedärme behutsam weg. Das Uebrige lasse man in dem Fisch, salze ihn wohl, lasse in einem Tiegel Mehl mit Butter bräunlich werden, streue Thimian, Lorbeerblätter, eine mit Nelken gespickte Zwiebel und Zitronenschalen hinein, lege den Fisch darauf, bedecke ihn mit den nämlichen Kräutern und Gewürzen, nebst Kapern und Zitronenschnitzchen, gieße ein Glas Wein, 3 Löffel voll Essig, gute Erbsen- oder Fleischbrühe daran, lasse ihn dünsten und rüttle ihn öfters, daß er sich nicht anlegt. So lasse man ihn gut auskochen, richte ihn auf eine lange Schüssel und treibe die Soße durch ein Haarsieb darüber.

#### 507. Karpfen in Sardellensoße.

Man schuppe und puze einen schönen Karpfen, schneide ihn in beliebige Stücke, salze ihn ein und lasse ihn eine Weile so ruhen. Dann streiche man einen Tiegel mit Butter wohl aus, lege Petersilienwurzeln, gelbe Rüben, eine ganze Zwiebel, Lorbeerblätter, Thimian und Zitronenscheiben dazu, verschiedenes ganzes Gewürz und dann den Fisch darauf, gieße Wasser, Wein und Essig, von jedem gleichviel daran, bis es über den Fisch geht, und lasse ihn eine halbe Stunde dünsten. Indessen wasche man 3 schöne Sardellen rein, gräte sie aus, schneide sie nebst Petersilienkraut und Zitronenschalen klein zusammen, lasse Butter oder Schmalz in einem andern Tiegel heiß und ein

Paar Löffel voll Mehl darin gelbbraun werden, rühre dann die Sardellen darein, seihe die Soße von dem Fische durch einen Seiber daran, rühre es gut untereinander und lasse es wohl aufkochen. Zuletzt richte man den Fisch auf eine Schüssel und gieße die Soße darüber.

### 508. Karpfen zu braten.

Der Karpfen wird geschuppt und rein gewaschen und auf dem Rücken aufgeschnitten. Am Bauche bleibt er ganz. Dann nehme man die Galle und Gedärme behutsam vom Eingeweide, salze ihn ein und lasse ihn eine Stunde ruhen. Dann bestreiche man einen Tiegel mit Butter, lege den Fisch auf den Bauch hinein und streue Pfeffer, Zitronenschnitzchen, ein Paar gewiegte Sardellen, Kapern, Petersilienkraut und ein wenig gestoßene Nelken, auch geschnittene Zwiebeln und etliche kleine Stückchen Butter darüber, gieße ein wenig Weinessig und Wein daran und lasse ihn in der Röhre eine Stunde langsam schön braun braten. Inzwischen betropfe man den Fisch öfters mit Butter oder saurem Rahm und mit Zitronensaft, richte ihn dann in eine Schüssel und trage ihn auf.

### 509. Karpfen in saurem Rahm.

Man schuppe einen schönen Karpfen ab, schneide solchen beim Bauche auf, nehme das Eingeweide heraus, schneide ihn vom Kopf bis zum Schweif hinab auf, löse die Haut mit einem Messer bis zum Bauche ab, nehme das Fleisch von den Gräten heraus, daß nur das Rückgrat bleibt, suche von dem Fleische alle Gräten heraus und hacke es nebst Zitronenschalen, Schallotten, Petersilienkraut. Hernach röste man ein wenig geriebene Semmel in Butter, lege das Gehackte darein, salze und pfeffere es, schlage ein Paar Eidotter dazu, fülle den ausgelösten Karpfen damit ein und nähe die Haut auf dem Rücken wieder zu. Dann lege man ihn in einen Tiegel, der mit Butter bestrichen ist, brate ihn in der Röhre, betropfe ihn mit saurem Rahm und

Zitronensaft, lege ihn auf eine Schüssel und mache von Rahm, ein wenig Erbsenbrühe, Gewürz und Zitronenschalen eine Soße darüber.

### 510. Gefüllte Karpfen.

Man schuppe einen oder mehrere Karpfen und wasche sie rein, löse die Haut rings herum ab, ohne sie zu zerreißen, und schneide das Mittelfleisch heraus. Kopf und Schweif aber müssen an der Haut bleiben und eingesalzen werden. Hierauf wird von dem herausgeschnittenen Mittelfleisch das Fleisch von den Gräten abgelöst und nebst Schalotten, Petersilienkraut, Zitronenschalen und in Milch eingeweichten und wieder ausgedrückten Semmeln fein gewiegt. Dann treibe man Butter in einer Schüssel recht flaumig ab, rühre 2 — 3 Eier, ein wenig Salz und Muskatennuß und endlich das Gewiegte gut darein, fülle den Fisch damit aus, formire ihn so, wie er zuvor gewesen, und nähe ihn wieder zusammen. Alsdann bestreiche man eine Bratpfanne mit Butter, lege den gefüllten Fisch darein, bestreue ihn mit geriebener Semmel auf beiden Seiten und lasse ihn schön braun braten. Doch muß man ihn während dem Braten öfter umwenden und mit Butter und Zitronensaft betropfen. Man kann ihn mit Salat oder einer Soße nach Belieben auf den Tisch geben.

### 511. Braten, Forellen, Hechte, Karpfen, Schielen, Schleien u. s. w. in der Sulze.

Man schuppe den Fisch ab, löse das Eingeweide heraus, wasche ihn aus, salze ihn ein und lasse ihn eine Stunde ruhen. Dann siede man 2 Rälberfüße in einer Maß Wasser weich, feihe die Brühe durch eine Serviette, damit das Fett zurückbleibt, lege den Karpfen in einen gut glassirten Tiegel, nebst 2 Zitronen- und 3—4 Zwiebelscheiben, 2 Porbeerblättern, Thimian, 2 ganzen Nelken und 3—4 Pfefferkörner, gieße ein Viertel Wein und 3 Viertel Weinessig daran und lasse es zusammen eine halbe

Stunde kochen. Wenn die Soße halb eingesotten ist, so gieße man die Brühe von den Kalberfüßen daran, lasse sie noch einen Sud aufkochen, richte den Fisch auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel, treibe die Soße darüber, belege ihn mit einigen dünn geschnittenen Zitronenscheiben und gezupftem Petersilienkraut, und lasse ihn an einem kühlen Orte sulzen.

### 512. Karpfen mit Häring und Eiern.

Man überfiede einen rein gepuzten Karpfen in gesalzenem Wasser mit Petersilienkraut und Zitronenscheiben ein wenig, schneide einen gewässerten Häring in nicht gar zu dünne Blättchen, streiche einen flachen Tiegel mit Butter aus und lege die Hälfte von dem Häring darein, dann den Karpfen oben darauf. Zugleich schneide man 4 hart gesottene Eier rund auf den Karpfen, streue immer etwas von dem Häring, etwas geriebene Semmel und Muskatblüthe dazwischen, gieße 5—6 Löffel sauren Rahm darüber und lasse ihn in der Röhre schön braun braten.

### 513. Lungenbraten von einem Karpfen.

Wenn der Karpfen gehörig geschuppt, aufgemacht und gewaschen ist, so koch man ihn, nebst ein wenig Petersilienkraut in gesalzenem Wasser, löse dann das Fleisch von den Gräten und wiege es klein, nebst in Milch geweichten und ausgebrückten Semmelschmollen, ausgegräteten Sardellen und Zitronenschalen, Petersilienkraut und Schalotten. Dann treibe man 8 Loth Butter recht flaumig ab, rühre 3 — 4 Eier und dann die Farce darunter, arbeite und formire einen dem Lungenbraten ähnlichen Braten daraus. Hernach streiche man einen Tiegel mit Butter aus, richte ihn darein, brate ihn in der Röhre, betropfe ihn öfters mit Butter und Zitronensaft und gieße die Rahmsauce Nr. 150 oder die Wachholderbeersauce Nr. 155 darüber.

### 514. Lachs zu kochen.

Man wässere ihn, wenn er zu stark gesalzen ist, 1 — 2 Tage ein, gebe ihm zweimal des Tages frisches Wasser, schuppe,

puge und schneide ihn in proportionirte Stücke, siede ihn im Wasser, gieße das Wasser ab und lege den Fisch in die Schüssel. Dann lasse man Butter zerfließen und ein Paar Löffel voll Mehl gelbbraun darin werden, wiege indessen Schalotten, Zwiebeln, Thimian, Zitronenschalen, Petersilienkraut, zusammen eine Hand voll, klein, rühre es unter das Einbrenn, gieße gute Fleischbrühe daran, damit die Soße dünn wird, auch ein wenig Weinessig, nebst Zitronensaft, lasse es zusammen gut aufsieden und richte sie über den Fisch an.

#### 515. Lachs zu braten.

Man wasche ihn mit Essig, reibe ihn mit Salz, Pfeffer und Nelkengewürz ein und lasse ihn eine Stunde ruhen. Dann streiche man ein Reifblech mit Butter aus, richte den Lachs darein, begieße ihn mit zerlassener Butter, bestreue ihn mit geriebener Semmel, lasse ihn in der Röhre schön braun braten und betropfe ihn aber inzwischen öfters mit Butter und Zitronensaft. Unterdessen wiege man Petersilienkraut, Basilicum, Thimian und Zitronenschalen, nebst 3 hartgefotenen Eidottern klein, lasse Butter zerfließen und Mehl darin gelbbraun werden, rühre das Gewiegte, auch gute Fleischbrühe, Weinessig, Zitronensaft, Muskatennuß und das etwa noch nöthige Salz darunter, lasse es aufsieden, richte den Fisch auf die zum Austragen bestimmte Schüssel und gieße die Soße über ihn, oder trage jedes besonders auf.

#### 516. Lachs in der Kräutersoße.

Man nehme gleichviel Wein, Essig und Wasser, eine ganze Zwiebel, Nelken, Pfeffer, ein Lorbeerblatt, Basilicum, Körbelskraut, Majoran, Thimian, etwas Salz, Sellerie und Petersilienwurzeln, lasse alles in einem Tiegel sieden, lege den gepuhten Fisch hinein und koch ihn drei Viertelstunden. Die Soße muß über ihn gehen. Dann richte man ihn an und treibe die Soße durch ein Haarsieb darüber.

**517. Laberdan zu sieden.**

Wenn man von dem Laberdan Gebrauch machen will, so muß derselbe 24 Stunden vorher in frischem Wasser liegen. Dann setze man ihn mit frischem Wasser und etwas Salz zum Feuer und lasse ihn, wie den Stockfisch, nur ein wenig, wie z. B. ein weiches Ei kochen, bedecke ihn zu und setze ihn vom Feuer. Wenn die hierzu beliebige Soße gemacht ist, so nehme man ihn aus dem Wasser, lasse ihn recht ablaufen, lege ihn in kleinen Stücken auf die Schüssel und gieße die Soße darüber.

**518. Laberdan mit Petersilienwurzeln.**

Der Laberdan muß ebenso bereitet werden, wie voriger. Dann schneide man Petersilienwurzeln klein, siede sie in gesalzenem Wasser, lasse Butter zergehen, gebe eine Zwiebel und einen Löffel Mehl dazu und lasse es lichtbraun werden. Inzwischen gieße man gute Erbsenbrühe daran, rühre die Petersilienwurzeln, Salz und Muskatennuß darunter, lasse die Soße aufkochen, lege den Laberdan trocken auf die Schüssel und gieße die Soße darüber.

**519. Laberdan in der Sardellensoße.**

Man wässere den Laberdan und setze ihn mit Wasser zum Feuer. Wenn er zu sieden anfängt, nehme man ihn weg, mache die Sardellensoße Nr. 151 und seihe das Wasser vom Fleische ab. Dann lasse man ihn in dieser Soße 2 Minuten kochen, richte ihn auf die Schüssel und gieße die Soße darüber.

**520. Frisch gesottene Neunaugen.**

Um sie von dem Schleime zu reinigen, den sie mit sich führen, tauche man sie in heißes Wasser, putze sie rein und alles Schleimige weg, lege sie in reines Wasser, wasche sie sauber ab, löse ihnen das Eingeweide heraus, wasche sie wieder aus und gieße Essig darauf. Dann schütte man Wasser in einen großen Tiegel, gieße Wein und Essig dazu, salze sie, aber

nicht zu stark, lege Butter, Zwiebeln, Zitronenschalen und Lorbeerblätter darein und lasse die Neunaugen kochen, bis sie weich werden. Haben sie genug gesotten, so nehme man sie vom Feuer, sprengte kalten Wein darüber, decke sie mit Papier zu und lasse sie auftragen.

### 521. Gebackene Neunaugen.

Man streue auf die lebendigen Neunaugen Salz, daß sie todt werden, lasse sie eine Weile darin stehen, nehme ein Tuch, reinige sie von Schleim und nehm sie aus. Dann reibe man sie mit Salz und Pfeffer ein, überstreiche sie mit zerlassener Butter und geriebenen Semmeln und brate sie auf dem Roste. Sind sie fertig, so mache man die Zitronensoße Nr. 163. dazu.

### 522. Marinirte Neunaugen.

Man brate sie, wie die vorigen, bestreiche sie statt mit Butter mit Provenceröl, lege sie in ein Fäßchen und mache es eben so, wie bei den marinirten Fischen Nr. 466. In dieser Gestalt heißen sie Bricken.

### 523. Neunaugen mit rothem Wein.

Man schneide ihnen die Köpfe ab und lasse das Blut in etwas Essig laufen. Sodann wasche man sie mit gesalzenem, warmen Wasser, trockne sie ab und lege sie in einen Tiegel. Hernach lasse man sie mit Wein, Zucker, Butter, Zitronenschalen, Lorbeerblättern, einer mit Nelken gespickten Zwiebel und etwas braunem Mehl stark einkochen. Wenn sie fast fertig sind, zerrühre man das aufgefangene Blut mit der Soße, lasse sie nochmal aufkochen, richte die Fische auf die Schüssel und treibe die Soße darüber.

### 524. Papier-Fisch.

Zu einem 2 Pfund schweren Karpfen nimmt man ein Viertelpfund Butter, schneidet diese, nebst einer Zitrone in Streifen,

belegt einen zinnernen Teller damit und streut etwas gestoßene Muskatblüthe, nebst kleingeschnittenen Zitronenschalen darauf. Nachdem der Fisch geschuppt, ausgenommen, gewaschen und wieder abgetrocknet ist, wird er gesalzen, auf den mit Butter und Zitronenscheiben belegten Teller gelegt und mit einer zinnernen Schüssel zugebedt. Sodann klebe man den Rand fest mit Papierstreifen zu und lasse so den Fisch auf Kohlfener 3 Viertelstunden langsam dämpfen.

### 525. Verschlinge zu kochen.

Die Verschlinge müssen geschuppt, gewaschen und ausgenommen, übrigens wie die Forellen und Hechte gebacken oder gesotten werden.

### 526. Nuten gesotten, gebacken oder gebraten.

Auch diese werden wie die Forellen und Hechte behandelt.

### 527. Salblinge oder Salme.

Diese werden wie die Lachsarten Nr. 514 bis 516 zubereitet, gekocht, gesotten und gebraten.

### 528. Schaiden auf verschiedene Arten.

Diese werden wie die Forellen und Hechte gebacken, gesotten, gebraten oder eingemacht.

### 529. Schielen auf verschiedene Arten.

Auch die Schielen werden wie die Forellen und Hechte gebacken, gesotten, gebraten oder eingemacht.

### 530. Gebratene Schleien.

Man muß diese abschlagen, dann mit siedend heißem Wasser abbrühen und schuppen oder abziehen, Kopf, Schweif und Flossen abschneiden, kurz wie den Aal behandeln. Dann mache man sie auf dem Rücken auf, nehme das Eingeweide heraus



und wende sie um, daß die Haut inwendig hineinkommt. Dann stecke man Thimian, Petersilienkraut und Butter hinein, binde einen Faden darum, bestreue sie mit geriebenen Semmeln, brate sie auf dem Roste und betropfe sie mit Butter und Zitronensaft.

### 531. Schleien blan zu fieden.

Die Schleien müssen aufgemacht, ausgenommen, gewaschen, mit Salz eingerieben oder mit siedendem Wasser begossen werden, damit das Schleimige davon kommt und man sie abschuppen kann. Wenn sie nun etliche Male gewaschen wurden, so salze man sie ein und lasse sie eine Stunde ruhen. Indessen gieße man einen Theil Wasser und drei Theile Essig in einen Tiegel und füge Vorbeerblätter, Zitronen- und Zwiebelscheiben, nebst Thimian hinzu, lege die Fische darein und lasse sie auskochen. Bei dem Herunternehmen vom Feuer besprenge man sie mit kaltem Essig, richte die Fische auf eine Schüssel und bestreue sie mit etwas Grünem und in Schmalz gerösteten, geriebenen Semmeln.

### 532. Marinirte Schleien zuzurichten.

Wenn sie zuvor gereinigt sind, so marinire man sie, wie schon unter Nr. 466 gezeigt wurde.

### 533. Stockfisch mit einer Sardellensoße.

Man setze gewässerten Stockfisch in gesalzenem, laulichen Wasser an das Feuer, aber in keiner eisernen Pfanne, weil er sonst schwarz würde, und lasse ihn so lange dabei, bis er anfängt zu fieden und sich zu blättern. Alsdann nehme man ihn gleich vom Feuer und aus dem Wasser, löse die größten Gräten davon los und mache folgende Soße darüber: Man lasse in einem Tiegel Butter zerfließen und ein Paar Löffel geriebene Semmel darin gelbbraun werden, wiege ein Paar Roth rein gepuzte, gewaschene und ausgegrätete Sardellen, Petersilienkraut und ein wenig Zwiebeln klein, rühre es unter die ge-

riebenen Semmeln und lasse es ein wenig anlaufen. Dann gieße man gute Fleischbrühe — oder Erbsenbrühe, wenn er für einen Fasttag gehört — daran, rühre das nöthige Salz und ein wenig Muskatennuß, nebst Pfeffer darunter, lasse die Soße aufkochen, lege den Stockfisch nebst 3 — 4 Löffeln sauern Rahm, nach Belieben auch Häringstückchen hinein, lasse ihn noch einmal aufkochen und trage ihn auf.

#### 534. Stockfisch mit Champignonsoupe.

Man siede etliche große Stücke von einem schönen Stockfisch in gesalzenem Wasser, bis er sich blättert, löse dann die Gräten aus, doch so, daß die Blätter ganz bleiben, lasse Butter heiß werden und 2 Löffel Mehl darin anlaufen, gebe klein geschnittene Petersilie und 6 schöne Champignons (Champignon) in Scheiben geschnitten und Muskatennuß dazu, gieße Erbsenbrühe daran und salze es wohl. Dann lasse man die Soße aufkochen, lege den Stockfisch darein und lasse auch ihn noch etwas mitkochen.

#### 535. Gebackener Stockfisch mit Kräutersoupe.

Man lege gewässerten Stockfisch in gesalzenes, siedendes Wasser, lasse ihn durch und durch warm werden und dann das Wasser ablaufen, schneide ihn in beliebige, nicht zu große Stücke, klopfe Eier ab und salze sie ein wenig. Hierin kehre man die Stockfischstücke um, bestreue sie mit geriebenen Semmeln und backe sie in nicht zu heißem Schmalze schön gelbbraun. Indessen wiege man Petersilienkraut, Thymian, Basilicum, Schalotten, Zwiebeln, Gartentresse und Körbelkraut klein, lasse Butter zerfließen und ein Paar Löffel Mehl darin gelbbraun werden, rühre das Gewiegte und etwas Pfeffer darein und lasse es ein wenig anlaufen. Dann gieße man klare Erbsenbrühe — für einen Fleischtag aber Fleischbrühe — darein, füge Zitronensaft und das nöthige Salz hinzu und lasse die Soße aufkochen.

Den Stockfisch richte man auf eine Schüssel, gieße die Soße darüber und trage ihn auf.

### 536. Stockfisch mit Zwiebeln aufgebrennt.

Man setze gewässerten Stockfisch in Wasser zum Feuer, lasse ihn kochen, bis er sich blättert, seihe dann das Wasser ab, lege ihn auf die zum Austragen bestimmte Schüssel, salze und pfeffere ihn, röste ihn in einer Pfanne mit Schmalz, geriebenen Semmeln und ein wenig kleingeschnittenen Zwiebeln gelbbraun, brenne den Stockfisch damit auf, und er ist zum Austragen fertig. Diesen gibt man gern mit Sauerkraut, oder mit Erbsensuppe.

### 537. Staffade von Stockfisch.

Man stelle den Stockfisch mit kaltem Wasser an das Feuer, salze und koch ihn, bis er sich gut blättert, ziehe ihm die Haut ab, gräte ihn aus und theile ihn in 2 Finger breite und fast Finger lange Stückchen. Dann streiche man eine Reisschüssel mit Butter aus, streue geriebene Semmeln hinein, lege auf den Boden rund herum Semmelschnitzchen, bestreiche diese stark mit Eigelb, streue geröstete Zwiebeln darunter, dann die Fischstückchen darauf, gieße geschmolzene Butter darüber, streue klein gewiegte Raperu und Sardellen darauf und richte wieder Semmelschnittchen darüber. Dann gieße man sauren Rahm darauf, und so fahre man fort, bis es zu Ende ist, backe die Staffade schön braun, stürze sie auf einen angemessenen Teller heraus und gebe Sauerkraut oder eine beliebige Soße dazu.

### 538. Frösche in einer besonderen Soße.

Man schneide von den Fröschen die Schenkel, ziehe ihnen die Haut ab, püße sie rein und blanchire sie mit gesalzenem Wasser. Dann mache man eine Soße von gutem Wein, Zucker, Weinbeeren, Nelken und Zimmt, lasse sie, bis sie etwas dick

wird, kochen, lege dann die Frösche darein, lasse sie nochmals aufkochen und gebe sie zur Tafel.

### 539. Frösche zu fricassiren.

Man lege die schon wie vorige gepuhten Frösche in eine Schüssel und gieße heißes Wasser darüber, decke sie zu und lasse sie eine Viertelstunde darin liegen. Dann schütte man sie in einen Seiger, daß das Wasser davon abläuft, lasse Butter in einem Tiegel zergehen und einen Löffel voll Mehl darin gelbbraun anlaufen, gebe kleingeschnittenes Petersilienkraut, heiße Fleischbrühe — am Fasttage Erbsenbrühe — ein wenig Wein, Zitronenschalen, Muskatennuß, Krebsbutter und die Frösche dazu und lasse es eine Viertelstunde kochen. Dann fricassire man die Soße mit 2 Eidottern und einem Löffel voll sauern Rahm. Die Brühe muß wenig und nicht zu dick sein.

### 540. Gebackene Frösche.

Man puße die Frösche, schneide die Krallen weg, wasche sie rein und salze sie eine Viertelstunde vor dem Backen ein, damit das Salz durchgreift. Dann trockne man sie mit einem Tuche ab, tauche jeden einzeln in den Brandteig Nr. 446. und backe sie in nicht zu heißem Schmalze langsam heraus.

### 541. Frösche in Eier gebacken.

Diese werden wie vorige hergerichtet, dann statt im Brandteig, in abgeschlagenen Eiern umgekehrt, mit geriebenen Semmeln bestreut und gebacken.

### 542. Frösche wie Fische zu backen.

Man puße die Frösche, schneide ihnen die Krallen weg, wasche sie rein aus und salze sie eine Viertelstunde vor dem Backen ein, damit das Salz eingreift. Dann lehre man sie in geriebenen Semmeln um und backe sie in nicht zu heißem Schmalze schön braun.

**543. Krebse zu kochen.**

Man wasche und putze die Krebse, ziehe ihnen den Mastdarm aus und lege sie in eine Pfanne. Zu 25 großen Krebsen bringe man eine gute Hand voll Petersilienkraut, etwas Salz, Kümmel und Pfeffer, eine in Scheiben geschnittene Zwiebel und dann so viel siedendes Wasser, daß es die Krebse bedeckt, welche man nur eine kleine Viertelstunde kochen läßt, da sonst das Fleisch zu hart wird. Dann seihe man das Wasser ab, richte die Krebse auf eine runde Schüssel, die Köpfe einwärts, ziere sie mit gezupftem Petersilienkraut und bestreue sie mit Salz.

**544. Große Krebse auf besondere Art zu kochen.**

Man bringe die auf vorige Art gereinigten Krebse, klein geschnittene Petersilie, Thymian, Zwiebeln, Schalotten und ein Paar Porreeblätter, Essig und heißes Wasser, Salz und ein wenig Pfeffer in einen Tiegel, lasse es kochen, seihe das Wasser ab und trage sie, wie vorige zubereitet, auf.

**545. Krebse besserer Art.**

Man putze sie wie die vorigen, nehme 15 — 18 große Krebse in eine messingene Pfanne, gieße eine halbe Maas weißes Bier daran, lege 8 Loth Butter, ein wenig Salz, geriebene Muskatennuß, Pfeffer und Zitronenschneizchen dazu und lasse es eine Viertelstunde wie obige kochen. Dann seihe man die Brühe ab und richte die Krebse zierlich auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel.

**546. Ragout von Krebsen.**

Man gieße über die gereinigten Krebse siedheißes Wein-essig mit Salz und Pfeffer, löse dann die Schweisken und Scheeren aus den Schalen, lasse in Butter Mehl anlaufen, rühre klein gewiegtes Petersilienkraut, Thymian, Zwiebeln und Zitronenschalen, nebst dem Krebsfleisch darunter und lasse es

noch ein wenig dünsten. Dann gieße man gute Fleisch- oder Erbsenbrühe, wenn es für einen Fasttag gehört — darein, gebe das nöthige Salz, Muskatennuß, Zitronensaft dazu, und lasse das Ragout aufsieden. Wenn man Champignons (Schampinion) hat, so kann man sie auch darunter kochen und mit 2 Eidottern fricassiren.

#### 547. Gute Krebsauftern.

Man mache die gekochten Krebse auf, löse die Schweife und Scheren heraus, richte in jede Austerschale Krebsschweifchen mit etwas Butter, salze und pfeffere sie, und lege ein wenig Muskatendlüthe darauf. So lasse man sie auf einem Roste aufprägeln und setze sie dann sammt den Schalen auf den Tisch. Statt den Krebsen kann man auch den Milchner von einem Karpfen ganz roh nehmen, und wie mit den Krebsen verfahren, nur daß man auf die letztern Zitronensaft drückt.

#### 548. Schildkröten mit Zitronensoße.

Man lege ihnen einen glühenden Stahl oder Kohlen auf den Rücken, wodurch sie Kopf, Brägen und Schweif sogleich hervorstrecken. Diese haut man ihnen dann ab, wirft den Kopf und den Schweif weg, läßt sie verbluten und die Brägen sammt den Schildkröten im Wasser kochen, bis die untere Schale weggeht. Dann nimmt man die Galle von der Leber und kühlt das Fleisch in frischem Wasser ab. Die Eier, welche man darin findet, wäscht man und zieht das schwarze Häutchen davon ab. Dann macht man folgende Soße: Man lasse in einem Tiegel Butter zerfließen, lege das Fleisch der Schildkröte, Petersilienkraut, Muskatendlüthe, Salz und Zitronenschalen dazu und lasse sie dünsten. Hierauf staube man ein wenig Mehl darein und lasse es noch ein wenig dünsten, gieße gute Fleisch- oder Erbsenbrühe, und ein Glas Wein darauf und lasse es ganz auskochen. Oder man kochte grüne Erbsen, treibe sie durch ein Haarsieb auf die Schildkröten, gebe frische Butter, Muskat-

Blüthe und 4 ganze Nesseln dazu, und so kochte man sie auf dem Kohlfener vollends fertig.

#### 549. Fricassirte Schildkröten.

Nachdem die Schildkröten wie vorige zubereitet sind, lasse man Butter in einem Tiegel zerfließen, Zitronenschalen, Muskatblüthe, Petersilienkraut darin anlaufen, lege eine ganze Zwiebel, die gepuzten Schildkröten darein und lasse es auf Kohlfener dünsten. Indessen gieße man guten Wein und etwas Fleischbrühe — an den Fasttagen Petersilienwasser oder Erbsenbrühe — darauf und lasse es auskochen. Alsdann schlage man 4 Eidotter in einen Topf mit etlichen Tropfen Wein gut ab, gieße es an die Schildkröten, rühre beständig dabei um und richte sie an.

#### 550. Schnecken zu braten.

Man kocht sie in kaltem Wasser sammt den Häusern, bis sie ihre Deckel öffnen. Dann nimmt man die Schnecken mit einer Gabel aus ihren Häusern, löst ihnen die Scheweife und das braune Häutchen ab, schneidet das Harte vorn am Kopfe weg, reibt sie mit Salz ein, damit das Schleimige wegstommt, und wäscht sie in warmen Wasser rein. Indessen dünstet man in Butter einige Löffel voll geriebene Semmeln, Zitronenschalen und Zwiebeln, rührt sie mit Zitronensaft ab, bürstet die Häuser mit Salz recht rein, gibt in ein jedes ein Stückchen Butter, etwas von dem Gedünsteten, darauf eine Schnecke, dann wieder ein Stückchen Butter, legt sie, wenn alle gefüllt sind, auf ein Backblech auf Glut oder in eine Röhre, und läßt sie braten.

#### 551. Schnecken in Sardellensoße.

Man streue auf 25 Schnecken eine Hand voll Salz, gieße siedendes Wasser darüber und lasse sie sammt ihren Häusern kochen, bis sie ihre Deckel öffnen. Dann seihe man sie ab, nehme

die Schnecken mit einer Gabel heraus, ziehe die schwarze Haut davon ab, schneide das Harte vorn am Kopfe, sammt dem Schweiß weg, reibe das Uebrige mit Salz und wasche sie im warmen Wasser ab, bis aller Schleim weg ist. Dann nehme man 4 Loth Butter, etliche kleingeschnittene Sardellen, Schalotten, Zitronenschalen, Petersilienkraut, Muskatblüthe, geriebene Semmeln und Salz in einen Tiegel, rühre es mit den Schnecken gut ab, gieße ein wenig heiße Fleisch- oder Erbsenbrühe daran, bedecke sie wohl zu, stelle sie auf Kohlfener, lasse es miteinander aufkochen und richte sie an.

### 552. Schnecken in Majoransose.

Man puze sie wie die vorigen rein, röste Mehl in Butter mit ein wenig Zwiebeln braun und gebe heiße Fleisch- oder Erbsenbrühe, etwas feingestossenen Majoran, nebst ein wenig Muskatennuß dazu. Wenn diese Brühe eine halbe Viertelstunde gekocht hat, so richte man die Schnecken darein, lasse sie aufkochen und richte sie an.

### 553. Schnecken mit einer andern Fülle in ihren Häusern.

Wenn 25 Schnecken wie vorige gepuzt sind, lasse man 4 Loth Butter zergehen, aber nicht heiß werden. Dann gebe man einen kleinen, rein ausgegräteten Häring, ein Loth ausgegrätete Sardellen, Zwiebeln, alles klein gewiegt, ein klein wenig Pfeffer, eine kleine Hand voll geriebene Semmeln dazu, rühre alles durcheinander, nebst dem Saft von einer halben Zitrone, und lasse es eine Viertelstunde auf dem Kohlfener dämpfen. Dann fülle man in jedes der Häuser etwas von dem Gekochten, eine Schnecke darauf und dann wieder von dem Gekochten, stelle sie sodann in den Backofen, lasse sie aber nur so lange darin, bis sie siedend heiß sind, und gebe sie zur Tafel.



## Verschiedene Puddings (Einbund) und Aufläufe.

### 554. Vorerinnerungen.

Um nicht zu zweifelhäufig zu werden, mag folgende Anweisung den besondern Bereitungsarten der Puddings vorangehen.

Bei allen Puddings, die in blechener Puddingform gekocht werden, ist zu beobachten, daß sie nicht zu stark kochen, weil sie sonst zu sehr steigen, und die Masse aus dem Model laufen würde, doch dürfen sie eben so wenig aufhören zu kochen. Auch müssen alle Puddings und Aufläufe, sobald sie mit dem Schnee vermischt sind, sogleich eingefüllt und gekocht werden. Bei den Aufläufen ist darauf zu sehen, daß immer 2 starke Finger breit Raum gelassen wird, damit er nicht überläuft. Will man den Pudding in einer Serviette kochen, so muß solche eine Stunde lang in kochendes Wasser gelegt werden. Nachdem man sie noch einige Mal in frischem Wasser ausgewaschen hat, damit sich aller Seifengeschmack verliere, bestreicht man die Serviette in der Mitte, etwas größer als ein Teller ist, mit Butter, breitet sie hernach in einen Durchschlag oder tiefe Schüssel und bindet die Masse des Puddings so hinein, daß der Pudding noch etwas Raum zum Ausbreiten behält. Hierauf wird der Pudding in einen großen Topf mit kochendem, gesalzenen Wasser gebracht und so lange gekocht, als bei jedem der folgenden Recepte bestimmt ist. Auch muß man ihn einige Male drehen, damit er von allen Seiten gleichmäßig koche. Sollte das Wasser zu sehr einkochen, so muß siedendes Wasser zugegossen werden. Wenn der Pudding fertig ist, wird er in einen Durchschlag gelegt, damit das Wasser davon ablaufe, die Serviette aufgebunden, und so weit als es möglich ist, von dem Pudding abgelöst, die Schüssel oder ein Teller, auf welchem man den Pudding zur Tafel geben will, darauf gestürzt und

derselbe so umgewendet, worauf man den Durchschlag und die Serviette behutsam davon abnimmt. Die Soße dazu muß schon fertig sein, und man gießt etwas davon über den Pudding, die übrige gibt man in einer Affiette dazu.

### 555. Aepfelpudding.

Man treibt ein halbes Pfund Butter, in welche man nach und nach 6 Eier rührt, recht flaumig ab, vermischt es mit 2 Obertassen voll dickem Musse, von guten Aepfeln gekocht, nebst 14 Loth geriebener Semmel, 4 Loth Zucker, 2 Loth Weinbeeren, Zimmt und kleingeschnittenen Zitronenschalen. Nachdem dieser Pudding nach Nr. 560. eine Stunde gekocht hat, wird er mit einer Weinsöße Nr. 156. zu Tisch gegeben.

### 556. Bisquitpudding mit Beshamell.

Man nehme eine halbe Maß Milch in eine Casserolle, lasse sie siedend werden und gebe 8 Loth Mundmehl unter beständigem Umrühren darein. Nachdem es zusammen gegangen ist, setze man es vom Feuer und lasse es auskühlen. Dann treibe man 8 Loth Butter recht flaumig ab, rühre 8 Eidotter, jeden mit einem Löffel voll von dem ausgekühlten Beshamell, nebst eben so viel auf einer Zitrone geriebenen und gestoßnen Zucker darunter, schlage das Eiweiß zu Schnee und rühre denselben darunter. Hernach streiche man den Form mit Butter aus, streue geriebene Semmel darein, gieße die Masse hinein, schliesse den Deckel gut zu, daß kein Wasser einbringt, und lasse ihn eine Stunde in siedendem Wasser kochen. Dieser Pudding wird gewöhnlich mit einer rothen Wein-, Kirsch-, oder Himbeersöße zur Tafel gegeben.

### 557. Englischer Pudding.

Man treibe 12 Loth Butter recht flaumig ab, schlage 12 Eidotter, einen nach dem andern darein, und wenn diese recht zerrührt sind, so bringe man ein halbes Pfund klein geschnittene

und in Milch geweichte Semmeln, die auf 4 Loth Zucker abgeriebene Schale einer Zitrone, etwas gestoßenen Zimmt und Muskatblüthe, nebst 4 Loth geschälte und fein gestoßene Mandeln hinzu. Wenn alles recht gut durcheinander gerührt ist, so kann man nach Belieben noch 6 Loth Weinbeeren, 6 Loth Rosinen, ein Loth klein geschnittenen Zitronat und eben so viel Pomeranzenschalen dazu thun. Zuletzt wird das zu Schnee geschlagene Eiweiß leicht darunter gemengt und die Masse nach Nr. 554. anderthalb Stunden gekocht. Wenn der Pudding angerichtet ist, so wird er mit abgeschälten, länglich geschnittenen Mandeln bestreut und mit einer Soße Nr. 147 oder 148 zur Tafel gegeben. Dieser Pudding wird häufig brennend aufgetragen; demzufolge wird derselbe mit etwas Rum begossen, der angezündet wird, was bei Tische einen schönen Effekt verursacht.

### 558. Erdäpfelpudding.

Ein Viertelpfund Butter wird recht flaumig abgetrieben und nach und nach 10 Eidotter dazu geschlagen. Wann beides mit einander völlig vermengt ist, so rührt man ein Pfund fein geriebene Erdäpfel, die den Tag zuvor gekocht wurden, die Hälfte so viel geriebene Semmeln, 2 Eßlöffel voll gestoßenen Zucker, die abgeriebene Schale einer Zitrone gut durcheinander, und zuletzt den geschlagenen Schnee von den 10 Eiweiß darunter. Da dieser Pudding leicht auseinander fällt, so muß er recht dick eingerührt werden. Man kocht ihn auf die in Nr. 554. beschriebene Art eine Stunde und gibt eine Butter- oder Obstsosé dazu.

### 559. Erdäpfelpudding mit Schinken.

Man siebe gute, mehligte Erdäpfel, lasse sie auskühlen, schäle und reibe ein Pfund davon auf dem Reibeisen, treibe 8 Loth Butter oder Schmalz recht flaumig ab, rühre 4 Eidotter und 6 ganze Eier nach und nach darein, sodann die geriebenen Erdäpfel, ein Pfund klein geschnittenen Schinken, eine

Hand voll geriebene Semmeln, Salz und ein wenig Mehl dazu. Uebrigens verfährt man damit wie Nr. 554. gezeigt, läßt den Pudding eine Stunde kochen und gibt ihn mit einer Rahmsosse zur Tafel. Noch besser wird er, wenn man ihn in der Röhre bäckt.

### 560. Eierpudding.

Man schlage 18 Eidotter recht gut ab, gieße ein Quart süßen Rahm daran, rühre eine Hand voll in Butter geröstete, geriebene Semmeln, 4 Loth gestoßene Mandeln, 2 Loth Zitronat, 6 Loth auf einer Zitrone geriebenen Zucker gut darunter und schlage von 10 Eiweiß einen dichten Schnee. Dann streiche man ein Reifblech mit Butter aus, gieße die Masse hinein, und backe ihn in der Röhre. Dieser Pudding wird mit einer Hagebutten- (Hetschebetsch) - Sose aufgetragen.

### 561. Fischpudding.

Man nehme in eine Schüssel 3 Hände voll in Butter geröstetes, fein geschnittenes Semmelbrod, quirle 3 Eier und 5 Eidotter, so wie ein Quart süßen Rahm gut ab, feuchte die Semmelschnittchen damit ein und gebe Salz, Zitronenschnittchen, Petersilienkraut und Wein dazu. Dann dünste man Hechte oder Karpfen mit ein wenig Butter, gräte den Fisch aus und wiege ihn, nebst 6 Loth Butter, ein wenig Petersilienkraut, Pfeffer und Zitronenschalen klein, salze und vermische es gut mit dem angefeuchteten Brode, bestreiche ein Becken mit Butter oder Schmalz aus und backe ihn in der Röhre oder nach Nr. 554. zwei Stunden lang. Man gibt eine Sardellensoße dazu. Um die Sose noch wohlschmeckender zu machen, so verfertigt man von der gehackten Leber des Hechtes, Butter, Eier und geriebene Semmeln, kleine Klößchen, kocht sie ab und thut sie, nebst gröblich gehackten Maurachen (Morcheln) und Schallotten in die Sose.

**562. Griespubbing.**

Man lasse ein Quart Weißengries in einer Maß Milchrahm kochen und dann abkühlen, treibe 8 Loth Butter mit 8 Eidottern ab, rühre dann den Gries und von den 8 Eiern den Schnee gut darunter und 2 Loth gestoßenen Zucker, nebst ein wenig Vanille und ein wenig Salz darein. Dann bestreiche man eine Form mit Butter, formire auf deren Boden in die Mitte einen Stern von kleingeschnittenem Zitronat, gieße dann das Abgerührte darauf, mache in dessen Mitte eine Höhlung, gebe eingefottene Johannisbeeren darein, decke es mit dem aus der Höhlung genommenen Teige gut zu, lasse ihn nach Nr. 560 eine Stunde kochen, und gebe ihn in der Wein- oder Johannisbeersosse auf die Tafel.

**563. Königspubbing.**

Ein runder, glatter mit Butter bestrichener Model wird mit Bisquit ausgelegt und dann schichtenweise mit klein gebrochenem Bisquit, ausgekernten Rosinen und Weinbeeren oder eingemachten Kirschen, nebst in kleine Würfel geschnittenen Zitronat und Pomeranzenschalen vollgefüllt. Nun werden 3 Eidotter und ein ganzes Ei mit einem reichlichen halben Quart Milch, einem Glas Rum oder süßen Wein und 3 Loth gestoßenen Zucker gut untereinander gerührt, über das eingefüllte Bisquit gegossen und in einer Röhre gebacken. Eine von den Sossen Nr. 148 oder 158 wird dazu gegeben.

**564. Plumpubbing.**

Hierzu nehme man ein halbes Pfund fein gehacktes Rindermark, ein halbes Pfund gestoßenen Zucker, eben so viel geriebene Semmeln, 8 Loth Rosinen, 8 Loth Weinbeeren, 4 Loth geschälte und geriebene Mandeln, die klein geschnittene Schale einer halben Zitrone, etwas gestoßenen Zimmt, Nelken und den vierten Theil einer geriebenen Muskatenuß. Dieses rührt man alles mit 6 Eidottern untereinander und zuletzt 3 zu Schnee

geschlagene Eiweiß hinzu. So läßt man es über Nacht zugedeckt an einem kühlen Orte stehen. Am andern Tag wird noch ein Gläschen Rum oder Arak daran gegossen. Sollte die Masse noch zu trocken sein, so werden noch einige Eßlöffel voll Milch darunter gerührt und die Masse in einer mit Butter bestrichenen Serviette, wie Nr. 554 lehrt, 2½ Stunden gekocht. Dieser Pudding wird mit einer Soße Nr. 146. oder Nr. 147 servirt.

### 565. Reispudding.

Man lasse 8 Loth Reis in guter Milch mit etwas Vanille so lange kochen, bis er aufschwillt und die Milch eingesotten ist. Dann treibe man eben so viel Butter recht flaumig ab, schlage 6 Eidotter einen nach dem andern daran und zerrühre jeden gut, sodann ein Viertelsfund geschälte, klein geschnittene Mandeln, 4 Loth auf einer Zitrone abgeriebenen Zucker und 2 Loth Zitronat darein und einen dichten Schnee von 6 Eiweiß darunter. Hierauf streiche man die Puddingform mit Butter aus, richte die Masse darein und lasse sie nach Nr. 554 anderthalb Stunden kochen oder auch in einer Röhre bei nicht zu starker Hitze schön backen. Man gibt eine Soße Nr. 150 oder Nr. 157 dazu.

### 566. Reispudding in vier Farben.

Ein halbes Pfund Reis wird in 2 Maß Rahm ganz dick gekocht und durch ein Sieb getrieben, worauf man es erkalten läßt und das Abgeriebene einer Zitrone hinzufügt. Alsdann wird der gekochte Reis in 4 Theile getheilt und der erste davon mit 4 Eidottern und 2 abgeriebenen Pomeranzenschalen abgerührt. Auf gleiche Weise wird der 2te Theil mit einem Viertelsfund Krebsbutter und 4 Eidottern, der 3te mit 4 Eidottern und etwas Schokolade und Vanille, und der 4te mit Spinatsaft wohl verrührt. Nach Belieben wird nun Zucker mit Vanille gestoßen, von 12 Eiern das Weiße zu einen dichten

Schnee geschlagen und der gestoßene Zucker hinzugemengt. Die Masse wird dann mit jedem der vier Theile einzeln verrührt und damit verfahren wie Nr. 554 lehrt. Oder man kann es, was noch besser ist, in einer Röhre bei nicht zu starkem Feuer backen.

### 567. Sagopudding.

Ein halbes Pfund gereinigten Sago kocht man in einer Maß Milch oder Wein, bis er recht dick geworden ist. Ist er erkaltet, so treibt man 12 Loth Butter recht flaumig ab, rührt nach und nach 15 Eidotter hinein, nebst 12 Loth gestoßenen Zucker, etwas Zimmt und die abgeriebene Schale einer Zitrone. Wenn alles gut gerührt ist, gibt man den Sago löffelweise, nebst so viel hartem und fein gestoßenen Zwieback dazu, als nöthig ist. Zuletzt wird das zu Schnee geschlagene Eiweiß von 10 Eiern darunter gemischt, und die Masse nach Nr. 554. 2 Stunden lang gekocht. Wenn man will, kann man nachher den Pudding mit länglich geschnittenen Mandeln bestreuen. Eine Wein- oder Himbeersosse eignet sich sehr gut dazu.

### 568. Schokolatepudding.

Man nimmt 4 Loth feines Mehl, 8 Loth fein geriebene Schokolade und rührt es langsam in 8 Loth zerlassener Butter. Dann gießt man nach und nach nicht ganz eine halbe Maß kochenden Rahm hinzu, rührt es noch ein wenig auf dem Feuer und stellt es hernach zurück zum Auskühlen. Nun rührt man mit 10 Eidottern 9 Loth fein gesiebten Zucker, nebst der abgeriebenen Schale einer Zitrone, eine halbe Stunde lang, rührt die abgekühlte Schokolatemasse löffelweise darein und zuletzt den geschlagenen Eiweißschnee hinzu, füllt die Masse ein und läßt den Pudding wie Nr. 554 zeigt, anderthalb Stunden kochen. Es wird dann eine Sosse Nr. 127 oder 150 dazu gegeben.

**569. Semmelpudding.**

Man treibe ein Viertelpfund Butter recht flaumig ab, rühre 6 Eier und 4 Dotter jedes besonders gut darein, dann ungefähr eine Maß geriebene, mit süßem Milchrahm angefeuchtete Semmel, 2 — 3 Loth auf einer Zitrone abgeriebenen, gestoffenen Zucker, 8 — 12 Loth ausgelöste Rosinen (Zibeben) und Zitronensaft nach Belieben darunter. Von 4 Eiweiß schlage man einen Schnee, rühre ihn auch darein und lasse den Pudding nach Nr. 560 eine Stunde lang kochen und serviere ihn mit einer Rahmsosse Nr. 150

**570. Weinpudding.**

Man schlage 16 Eidotter mit 8 Loth feinen durchgeseihten Zucker eine halbe Stunde lang immer fort auf einer Seite ab, rühre dann 2 Loth fein geschnittenen Zitronat, 8 Loth ausgelöste, klein gezupfte Zibeben (Rosinen) und 6 Loth geschälte, klein gestoßene Mandeln darein. Dann schlage man von 12 Eiweiß einen dichten Schnee, und bringe denselben mit so viel geriebener Semmel als der Teig, der über den Löffel laufen muß, erfordert, darein. Hierauf bestreiche man eine Form oder ein rundes Becken mit Butter oder Schmalz, bestreue es mit geriebener Semmel, bringe den Teig darein, lasse aber 2 Daumen breit Raum, damit er beim Aufgehen nicht überläuft, und backe ihn in der Röhre bei nicht zu starker Hitze schön bräunlich heraus. Ist er fertig, so stürze man ihn auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel, siede ein Quart Wein mit ein wenig Zucker, begieße den Pudding damit, daß er ganz angefeuchtet wird, decke ihn zu und mache folgende Sose: Man schlage 8 Eidotter ab, rühre eine halbe Maß Wein, 4 — 6 Loth auf einer Zitrone abgeriebenen und gestoffenen Zucker darunter, sprudle es auf dem Kohlfeuer so lange ab, bis es eine dickliche Sose ist, und gieße sie dann über den Pudding, oder trage sie besonders in einer Saucière (Sosiäre) mit ihm auf.



**571. Pudding auf bayerische Art.**

Man schäle von 4 Kreuzersemmeln die Rinde ab, schneide die Semmeln blätterich und weiche sie in süßer Milch ein. Dann treibe man 8 Loth Butter in einer Schüssel recht flaumig ab, schlage 6 Eidotter einen nach dem andern gut zerrührt, darein, drücke die Semmeln aus, rühre sie, nebst 8 Loth ausgelösten Rosinen, 2 Loth fein gewiegtem Zitronat, 2 Loth gestossenen Mandeln und eben so viel gestossenen Zucker mit etwas Vanille, dann den Schnee der 6 Eiweiß gut darunter, und lasse ihn eine Stunde nach Nr. 554 kochen. Hierauf bestecke man ihn mit länglich geschnittenen Mandeln, bestreue ihn mit gestossenem Zucker und gebe eine Rahm- oder Weinsosse dazu. Dieser Pudding ist für 8 Personen anreichend.

**572. Aepfelauslauf.**

Es werden 12 Vordorfer Aepfel weich gebraten, abgezogen und das Mark rein ausgeschabt. Dann rührt man ein Viertelpfund gestossenen Zucker mit 8 Eidottern, gibt den Saft und die abgeriebene Schale einer Zitrone, nebst den abgekühlten Aepfeln hinzu, und rührt dies noch eine Zeit lang. Hierauf schlägt man das Weiße von 6 Eiern zu einem steifen Schnee, mengt es leicht unter die Masse, füllt solche in ein mit Butter bestrichenen Randblech und läßt den Auslauf langsam backen.

**573. Aepfelauslauf auf andere Art.**

8 bis 10 große Backäpfel werden in Stücke geschnitten, und in einer Casserole mit etwas Butter, ein wenig Wein und Zucker weich gedämpft. Alsdann rührt man ein Viertelpfund Butter mit 6 Eidottern, 4 Loth Zucker, 2 Loth fein gestossene, bittere Mandeln, Zimmt, abgeriebene Zitronenschale, nebst 2 Eßfeln voll fein gestossenen Zwieback und zuletzt mit dem zu Schnee geschlagenen Weißen von 4 Eiern ab. Nun thut man die Aepfel behutsam dazu, daß sie nicht zerfallen, bringt die

Masse in eine mit Butter bestrichene Form und läßt den Auflauf bei gelinder Hitze langsam in der Röhre backen.

#### 574. Aprikosenaufauf.

15 bis 18 Aprikosen werden geschält, in 4 Theile geschnitten und mit Zucker und Zimmt bestreut. Nun schlägt man die Steine auf, zieht von den Kernen die Schale ab, und stößt sie mit 6 Loth geschälten Mandeln recht fein. Hierauf rührt man ein Viertelpfund Mundmehl mit etwas Rahm ab, und läßt es in einer halben Maß siedenden Rahm zu einem Mus kochen, rührt alsdann ein Viertelpfund Butter mit 9 Eidottern, nebst 6 Loth Zucker, den gestoßenen Mandeln, sammt Aprikosenkernen und dem Abgeriebenen einer Zitrone darunter, wobei man noch das abgekühlte Mus und zuletzt den Eierschnee leicht beimischt. Nun thut man etwas von der Masse in eine mit Butter bestrichene Form, gibt eine Lage von den, mit Zucker bestreuten Aprikosen darauf, fährt damit theilweise fort, doch so, daß die letzte Lage Masse ist, und läßt den Auflauf eine Stunde backen.

#### 575. Birnaufauf.

Man schält und schneidet gute Birnen in dünne Scheiben, kocht sie mit etwas Wein, Zucker, Zimmt und einigen Nelken, bis die Soße kurz eingekocht ist. Nun rührt man ein Viertelpfund Butter mit 8 Eidottern recht flaumig ab, gibt ungefähr 12 Loth in Milch eingeweichtes und wieder fest ausgedrücktes, weißes Brod, 2 Löffel voll gestoßenen Zucker, Zimmt und die abgeriebene Zitronenschale dazu. Alles dieses rührt man noch eine gute Viertelstunde, mengt alsdann den Schnee von 5 Eiweiß darunter und bäckt den Auflauf wie die vorigen.

#### 576. Bisquitauflauf.

Hartes, übrig gebliebenes Bisquit ist dazu verwendbar. Man stößt solches fein, gibt noch etwas Zucker hinzu, rührt 4—5 Eidotter und das Weiße zu Schnee geschlagen darein,

bis Alles zu einem dünnen Musse wird. Dann gibt man es in eine mit Butter bestrichene Reisschüssel oder Form und läßt es in der Röhre. Beim Auftragen wird er mit Zucker bestreut.

### 577. Brobanauf.

Man treibe 8 Loth Butter recht flaumig ab, rühre 12 Eidotter nach und nach darein, reibe 16 Loth altgebackenes, schwarzes Brod, gieße so viel rothen Wein daran, als zur Anfeuchtung nöthig ist, und rühre es dann unter die 12 Eidotter, nebst 6 Loth gestoßenen Mandeln, Nelken, Zimmt und Zucker. Dann schlage man die 12 Eiweiß zu Schnee, rühre es auch darunter, bestreiche ein Reifblech mit Butter, bestreue es mit feinen geriebenen Brod, bringe den Teig darein, backe denselben langsam in der Röhre, bestreue ihn mit Zucker und trage ihn so gleich auf.

### 578. Erdbeerenauf.

Nachdem man eine halbe Maß Erdbeeren gewaschen hat, läßt man sie ganz rein ablaufen, vermengt sie mit Zucker, nebst gestoßenen Zimmt, und läßt sie eine Stunde stehen. Nun quirlt man 8 Eidotter mit einer halben Maß Rahm, 4 Loth Zucker und 3 Löffel voll Stärkemehl, und mischt den Eierschnee, nebst den Erdbeeren behutsam darunter, läßt den Auflauf eine Stunde backen und gibt ihn mit Zucker bestreut zu Tische.

### 579. Erbäpfelauf.

Man reibe gekochte, ausgekühlte, schöne Erbäpfel auf dem Reibeisen; treibe 8 Loth Butter recht flaumig ab, rühre 8 Eidotter, eines nach dem andern darein, dann ein halbes Pfund Erbäpfel, 4 Löffel voll sauren Rahm und 4 Loth auf einer Zitrone abgeriebenen und dann gestoßenen Zucker gut darunter. Ferner schlage man das Weiße von 8 Eiern zu Schnee und rühre ihn auch unter die Erbäpfel, streiche eine Reisschüssel mit Butter oder Schmalz aus, bestreue sie mit geriebener Semmel,

gieße den Teig darein und backe ihn in der Röhre schön heraus. Wenn es beliebt, kann man auch diesen mit Zucker bestreuen.

### 580. Fischauflauf.

Man gräte gebackene Fische aus, füge Petersilientraut, Schnittlauch, ein Paar ausgewaschene und ausgegrätete Sardellen, nebst Zitronenschnißchen hinzu und wiege es klein zusammen. Dann lasse man in einem Tiegel Butter zerfließen und ein Paar Hände voll geriebene Semmel gelbbraun anlaufen, rühre das Gewiegte darunter und lasse es ein wenig dünsten. Hierauf bringe man es in eine tiefe Schüssel und lasse es auskühlen, rühre 8 Eier, ein wenig süßen Rahm, das nöthige Salz und Muskatennuß darein und schlage es gut untereinander. Dann streiche man einen Tiegel mit Butter aus, schütte das Abgerührte darein, lasse es in der Röhre schön backen und bringe es sogleich auf die Tafel. Die Sardellen können nach Belieben weggelassen und dafür 2 hart gekochte und klein gehackte Eier genommen werden.

### 581. Griesauflauf.

Man lasse in einer Maß guter Milch ein Viertelpfund Gries dicklich einkochen, und verfahre übrigens mit ihm wie mit dem Reisauflauf. Nr. 590.

### 582. Johannisbeerauflauf.

Nachdem 8 Loth Johannisbeeren, die recht zeitig sind, abgebeert wurden, bestreut man sie mit Zucker und läßt sie eine Weile stehen. Nun rührt man ein Viertelpfund Butter mit 8 Eidottern recht flaumig ab, gibt 6 Loth Zucker, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 6 Eßlöffel voll geriebene Semmel, und zuletzt den Eierschnee darunter, füllt die Hälfte der Masse in eine mit Butter bestrichene Form, belegt dieselbe mit den Johannisbeeren, thut die andere Hälfte der Masse darüber und läßt den Auflauf backen.

**583. Kaiserauflauf.**

Man treibe 4 Loth Butter recht flammig ab, rühre 10 Eidotter einen nach dem andern und 4 Loth Mundmehl darein, dann 8 Loth gestoßenen Zucker, 8 Loth geschälte, klein geschnittene Mandeln, von einer halben Zitrone die fein geschnittenen Schalen und etwas Vanille dazu. Dann schlage man die 10 Eiweiß zu Schnee und rühre es darunter. Hernach bestreiche man ein Reifblech mit Butter, bestreue es mit geriebener Semmel, richte den Teig darein, backe denselben in der Röhre und bringe ihn mit Zucker bestreut auf die Tafel.

**584. Krebsauflauf.**

Man weicht 3 Semmeln, nachdem man zuvor die Rinde abgerieben, in Milch ein. Indessen macht man von 12 — 15 kleinen Krebsen ein Viertelpfund Krebsbutter nach Nr. 83, drückt die geweichten Semmeln fest aus, rührt zuerst die Krebsbutter, sodann 4 Eier nebst 4 Eidottern darein, thut Salz, auch etwas Muskatblüthe dazu, und füllt die Hälfte in ein mit Butter bestrichenen, tiefes Reifblech. Dann legt man ein zuvor gekochtes und wieder erkaltetes Ragout von Kalbsbriesen, Mairachen (Morcheln) und Krebschweifen darauf und auf die übrige Hälfte von dem Abgerührten. Dann bestreicht man es mit ein wenig zerlassener Butter, stellt es in eine Röhre und läßt den Auflauf schön gelb backen.

**585. Mehlauf.**

Zu einer Maß Milch nimmt man  $\frac{1}{2}$  Pfund feines Mehl, rührt das Mehl mit Milch wie einen Spagenteig an, schlägt nach und nach 8 bis 9 Eier daran, rührt den Teig nebst etwas Salz recht ab, und gießt die übrige Milch langsam unter beständigem Rühren dazu. Hierauf werden 6 Loth Schmalz oder Butter in einer Bratpfanne heiß gemacht. Nachdem es wieder etwas abgekühlt ist, wird die Masse hinein gegossen und in einer gut geheizten Röhre langsam gebacken.

**586. Musauflauf mit Vanille.**

Man nehme 3 — 4 Löffel feines Mehl in eine messingene Pfanne, rühre nach und nach eine halbe Maß gute Milch darein, damit es recht flüssig wird, lasse es auf Kohlf Feuer unter beständigem Umrühren etwas dichter als 'Kindermus kochen, gieße es in eine Schüssel heraus und lasse es auskühlen. Dann treibe man 4 Loth Butter in einer Schüssel recht flaumig ab, rühre 8 Eidotter nach und nach darein und das Mus, wenn es kalt ist, sowie auch Vanille nach Belieben darunter. Ferner schlage man von 4 Eiweiß einen Schnee, rühre ihn dazu, streiche das Reifblech mit Butter aus, fülle das Mus darein und backe es eine halbe Stunde lang in einer nicht zu heißen Röhre. Um zu untersuchen, ob der Auflauf fertig ist, steche man mit einem reinen Hölzchen darein, und wenn sich kein Teig mehr anhängt, so ist er fertig. Endlich bestreue man ihn mit Zucker und trage ihn sogleich auf.

**587. Geschnittener Nudelauf.**

Man mache von 2 Eiern und dem dazu erforderlichen Mehl fein geschnittene Nudeln, lasse in einem Tiegel eine Maß gute Milch siedend werden, rühre die geschnittenen Nudeln und etwas Vanille darein, lasse sie unter beständigem Umrühren dicklich werden, gieße sie in eine Schüssel heraus und lasse sie auskühlen. Dann treibe man ein Viertelsfund Butter recht flaumig ab, rühre 8 Eidotter jedes besonders gut darunter, endlich auch die geschnittenen Nudeln, und dann gestoßenen Zucker darein, schlage die 8 Eiweiß zu Schnee und dann auch diesen darunter. Eine Reifschüssel, oder ein Becken streiche man hierauf mit Butter oder Schmalz aus, bestreue es mit geriebener Semmel und gieße das Abgerührte darein. Den Auflauf backe man in einer nicht zu heißen Röhre und trage ihn mit Zucker bestreut sogleich auf. Er ist eben so gut als der Reifauflauf und kaum von ihm zu unterscheiden.

**588. Pomeranzenauflauf.**

Dieser wird gemacht, wie der Musauflauf Nr. 586, nur nimmt man noch Zucker darunter, der auf einer Pomeranze abgerieben und dann gestoßen wurde.

**589. Quittenauflauf.**

5 bis 6 Quitten werden im Wasser weich gekocht, wenn sie erkaltet sind, geschält, und das Mark auf dem Reibeisen abgerieben. Zu einem halben Pfund Mark werden 12 Loth fein gestoßener Zucker, das Abgeriebene einer Zitrone, nebst dem Saft einer halben Zitrone, mit dem Quittenmark eine halbe Stunde gerührt. Das Weiße von 8 Eiern wird zu Schnee geschlagen und löffelweise hinzugefügt. Nun füllt man die Masse in eine mit Butter bestrichene Form und läßt sie ganz langsam backen. Wenn der Auflauf recht hoch aufgestiegen ist, wird er mit Zucker und Zimmt bestreut und sogleich zu Tische gegeben.

**590. Reisauflauf.**

Man reinige ein halbes Pfund Reis, setze ihn dann mit  $1\frac{1}{2}$  Maß guter Milch auf's Kohlf Feuer und lasse ihn unter beständigem Umrühren recht weich und dicklich kochen. Dann rühre man 6 Loth geschälte, klein gestoßene Mandeln darunter, gieße die Masse in eine Schüssel heraus und lasse sie auskühlen. Hernach treibe man 8 Loth Butter möglichst flaumig ab, rühre 12 Eidotter nach und nach darein und dann den Reis gut darunter. Wenn er ausgekühlt ist, reibe man Zucker nach Belieben auf einer Zitrone ab, stoße ihn klein und rühre ihn darunter, schlage das Weiße von 9 Eiern zu Schnee, mische diesen leicht dazu, streiche ein Reifblech mit Butter aus, bringe den Teig darein und backe ihn in einer Röhre schön. Wenn sich nichts mehr an ein Hölzchen, das man hinein hängt, sticht, so ist er fertig und kann mit Zucker bestreut sogleich aufgetragen werden. Die Mandeln kann man nach Belieben weglassen

und zur Abänderung ausgelöste Zibeben (Rosinen), fein geschnittenen Zitronat oder dergleichen nehmen.

### 591. Schneckenauflauf.

Man siebe die Schnecken weich und puze sie rein, bringe sie, nebst einem Paar Schalotten, 2 ausgegräteten und gereinigten Sardellen auf ein Brett und verfahre übrigens damit wie mit dem Fischauflauf Nr. 580.

### 592. Schokoladeauflauf.

Dieser wird genau wie der Musauflauf Nr. 586. gemacht, nur rührt man noch 1 oder 2 Täfelchen geriebene Schokolade darunter.

### 593. Weichselauflauf.

Man dünste eine Portion Weichseln in Wein und Zucker. Wenn sie ausgekühlt sind, sondere man die Kerne davon ab, bringe die Weichseln auf ein Brett, nebst 4 Loth in den Weichselfaft getauchte und ausgebrückte Semmeln, dann auch ein wenig Zitronenschnitzchen, alles zusammen ein halbes Pfund, und wiege alles klein. Dann treibe man 8 Loth Butter recht flaumig ab, rühre 8 — 10 Eidotter eines nach dem andern darein und endlich die Weichseln darunter, stoße 4 — 8 Loth Zucker, 2 Loth Zitronat und 4 Loth Mandeln klein, schlage von 3 Eiweiß einen Schnee, rühre ihn, sammt dem Zucker und ein wenig gestoßenen Nellen auch darunter. Hernach streiche man ein Reifblech mit Butter oder Schmalz aus, bestreue es mit geriebener Semmel, gieße den Teig darein, backe ihn schön in der Röhre und bestreue ihn mit Zucker. Wegen der rechten Farbe muß man auch ein Täfelchen Schokolade darunter rühren.

### 594. Auflauf von gedörrten Weichseln.

Man wasche 4 Hände voll gedörrte Weichsel, dünste sie in halb Wasser und Wein, nebst ein wenig Zucker und Zitrö-



nenschnitzchen, und lasse sie austüßeln. Die Kerne löse man aus und wiege sie, sammt den Zitronenschnitzchen, klein. Dann reibe man zweimal so viel schwarzes Brod, als die Weichfeln sind, und gieße den Weichfellsaft daran. Hierauf treibe man 6 Loth Butter recht flaumig ab, rühre 8 Eidotter nach und nach jedes besonders darein und bringe die Weichfeln, das geriebene Brod, nebst 4 Loth gestoßene Mandeln, eben so viel Zucker und ein wenig Nelken hinzu. Zuletzt vermische man den Schnee von 6 Eiweiß mit der Masse und bringe sie in eine mit Butter bestrichene und mit schwarzen geriebenen Brod bestreute Form. Man läßt den Auslauf langsam backen und trägt ihn mit Zucker und Zimmt bestreut auf.

#### 595. Zitronenauslauf.

Dieser wird wie der Musauslauf Nr. 586 versertigt. Nur nimmt man auf einer ganzen Zitrone abgeriebenen und dann gestoßenen Zucker darunter.

#### 596. Zwetschgenauslauf.

Man legt 25 — 30 reife Zwetschgen in siedendes Wasser und läßt sie eine kurze Zeit stehen. Hierauf zieht man die Haut davon ab, theilt sie von einander, nimmt die Steine heraus und läßt sie mit Zucker, Wein und klein geschnittenen Zitronenschalen kurz einkochen. Nun treibt man ein Viertelpfund Butter mit 6 Eidottern ab und fügt 2 Löffel Zucker, nebst einer Hand voll geriebener Semmel und die völlig erkalteten Zwetschgen hinzu. Nachdem man noch das zu Schnee geschlagene Eiweiß mit der Masse vermengt hat, bäckt man den Auslauf auf gewöhnliche Weise.



## Eier- und Mehlspeisen.

---

### 597. Weichgefottene Eier.

Hierzu gehören frische Eier, die höchstens 14 Tage alt sind. Diese werden mit kaltem Wasser zum Fener gesetzt. Wenn das Wasser zu kochen anfängt, zählt man bis sechs, dann nimmt man die Eier heraus und gibt sie gleich zu Tisch.

### 598. Gebackene Eier.

Man macht in einer kleinen Pfanne Schmalz heiß. In dessen schlägt man ein Ei in eine Tasse, doch muß der Dotter ganz bleiben, streut gehöriges Salz und ein wenig Mehl darauf, gießt es in das heiße Schmalz und bakt es schnell. Dann wird es mit einem Löffel heraus genommen und mit den übrigen eben so verfahren, wenn man mehrere braucht. Nur muß man geschwind sein, damit der Dotter weich bleibt.

### 599. Gebackene, ganze Eier.

Man wiege Champignons (Schampinion), Petersilentrant und Zwiebeln recht klein, auch in Milch geweichte und dann ausgedrückte Semmeln, treibe Butter ab, mische das Gewiegte darunter, schlage Eier und Eidotter daran, rühre geriebene Semmeln, daß ein nicht zu weicher Teich daraus wird, darunter, salze und würze es und formire Eier daraus. Dann schlage man noch 2 Eier besonders ab, lehre die gemachten Eier darin um und backe sie im heißen Schmalze heraus.

### 600. Gerührte Eier mit Spargel.

Man schneide Spargel in kleine Stückchen, siehe sie in gesalzenem Wasser weich, lasse sie durch einen Seiber ablaufen, rühre Eier und Rahm untereinander und lasse in einem Tiegel, welche aber nicht zu tief sein darf, oder in einer flachen Omelettepfanne Butter zerfließen, aber nicht heiß werden. Dann

bringe man nebst etwas Salz, Muskatennuß und Pfeffer, die Eier und Spargel hinein, rühre sie so lange, bis die Eier bestehen, und dann richte man sie an.

### 601. Verlorene Eier mit Essigsoße.

Man wiege Schalotten, Petersilienkraut, Schnittlauch, Zitronenschnitzchen und Gartentresse klein, lasse in einem Tiegel Butter zerfließen und das Gewiegte darin anlaufen, rühre ein wenig Erbsenbrühe, Essig, Salz, Zitronensaft und Pfeffer darunter und lasse die Soße aufsieden. Wenn es ein Quart ist, so schlage man 6 Eier abgefondert hinein, stelle sie vom Feuer, damit das Weiße schön auflaut, und die Dotter nicht fest werden, hebe sie mit einem Löffel auf die zum Austragen bestimmte Schüssel, gieße die Soße darüber und trage sie sogleich auf. An Fleischtagen nimmt man statt der Erbsen-, Fleischbrühe.

### 602. Italienische, gerührte Eier.

Man häßt 4 gewässerte und ausgegrätete Sardellen klein und thut das Gehackte mit einem Stückchen Butter auf Kohlen. Dann sprudelt man 10 Eidotter und von 4 Eiern das Weiße wohl ab, gießt eine tiefe Tasse voll Rahm dazu, rührt es, nebst gestoßenem Pfeffer, mit den Sardellen so lange, bis die Eier gestehen. Man darf sie nicht zu lange über dem Feuer lassen, denn sie werden gleich hart. Bei dem Anrichten wird nach Belieben geriebener Parmesankäs darauf gestreut und ein glühendes Eisen darüber gehalten, damit die gerührten Eier Farbe bekommen.

### 603. Eierfleck.

Man rühre 2 Löffel Mehl mit ein wenig Milch und Salz glatt, schlage 6 Eier daran und rühre es gut ab. Dann streiche man eine Omelettepfanne mit Butter oder Schmalz aus, gieße so viel Teig darein, als zu einem großen, sehr dünnen Fleck nöthig ist, backe ihn auf Kohlfener bräunlich auf beiden Seiten

und lege ihn bei Seite. Hierauf bestreiche man die Pfanne wieder mit Butter, mache es wie vorher und so fort, bis der Teig zu Ende ist. Dann schneide man jeden Flecken in 3 Stücke, rolle sie auf, schneide sie klein und lasse sie in der Zitronensoße Nr. 163. oder Kräutersoße Nr. 138. aufkochen. An Fasttagen nimmt man statt der Fleischbrühe, Erbsenbrühe zur Soße.

#### 604. Hamburger Eierspeise.

Man schlage Eier in einem Topfe wohl ab und klein geschnittene Petersilie, Schalotten, Salz und Pfeffer darunter. Hernach schneide man gesottene Schinken, Austern, Trüffeln und Champignons (Schampinion) blättrig, und wenn sie nicht mehr warm sind, so rühre man sie unter die Eier, lasse sie in einer Pfanne in Butter zusammengehen und dann unten und oben etwas braun werden.

#### 605. Eierkäse.

Man stößt mit 8 Loth Zucker ein Stück Vanille, oder reibt eine Zitrone auf dem Zucker ab, stößt ihn dann, schlägt 9 Eier dazu, quirlt sie stark und gießt nach und nach 2 Maß gute Milch dazu. Man läßt hernach Alles durch ein Sieb in eine Pfanne laufen und rührt es auf dem Feuer, bis es zum Topfer (das zusammengecrönte Feste) wird. Dieser wird in eine Form gedrückt, welche unten einige kleine Löcher hat, wodurch die Molke (das dünne Wässerige) ablaufen kann, und läßt ihn über Nacht stehen. Sodann wird er aus der Form gestürzt, worauf er nach Belieben verzieren werden kann.

#### 606. Gebackener Eierkäse.

Von dem vorher beschriebenen Eierkäse werden runde oder viereckige Stücke geschnitten, diese in zerflopfen Eiern, welche man mit fein geriebener Semmel, abgezogenen und gestoßenen Mandeln, Zimmt und Zucker vermischt, umgewendet und schnell aus heißem Schmalz gebacken. Während sie noch heiß sind,

bestrent man sie stark mit Zucker und bringt sie sogleich in eine heiße Röhre, damit der Zucker fest wird.

### 607. Sauerer Eierkäse.

Man kann eben genannten Käse anstatt mit Zucker, mit Salz und Schnittlauch bereiten. Wenn man ihn bäckt, muß statt des Zuckers und Uebrigen eine Mischung von Kräutern, Salz und geriebenen Semmeln gemacht werden. Ist er darin gebacken, so wird er auf Brotschnitten gelegt, damit das Schmalz völlig abtropft, und hernach mit jungen Kräutern verziert, zu Tische gebracht.

### 608. Besonders geschmackvolle Eierspeise.

Man wasche einen schönen Haring und häute ihn rein ab, löse ihn ganz von den Gräten los, zerschneide ihn in Stücke, wende diese in Mehl um und backe sie im Schmalze heraus. Dann schäle man 6 hart gekochte Eier, schneide jedes in 4 Theile, gebe 3 Löffel sauren Rahm auf eine Schüssel, nebst Butter und Salz darein, lege ein Stückchen Haring, ein Stückchen Ei und so fort aufeinander, bis es zu Ende ist, gieße ein wenig Rahm darauf und lasse sie in der Röhre schön backen.

### 609. Andere gute Eierspeise.

Man rührt einen Löffel Mehl mit eben so viel süßem Milchrahm gut ab, schlägt 8 Eier daran, und rührt es wieder gut ab, auch ein wenig auf einer Zitrone abgeriebenen Zucker darunter. Dann streicht man ein Reifblech mit Butter aus, gießt das Eingemischte darein und läßt die Eierspeise in der Röhre langsam backen, bestrent sie, wenn es beliebt, mit Zucker und trägt sie sogleich auf.

### 610. Gesezte Eier.

Man streiche das hierzu bestimmte Blech mit Butter aus, schlage nach Proportion Eier darein, salze und pfeffere sie, lasse

sie in der Röhre nur so lange anziehen, als das Eiklar weiß, die Dotter aber noch weich sind. Dann wiege man ein wenig Sauerampfer, 2 Schalotten, Schnittlauch und Körbelkraut klein, lasse das Gewiegte in heißer Butter anlaufen, brenne die Eier damit auf und trage sie zu Tisch.

### 611. Käsepeise.

Man treibe ein Viertelpfund Butter ab, schlage 7 Eidotter einen nach dem andern wohl zerrührt hinein, so viel Mehl, als man zwischen 4 Fingern halten kann, ein Viertelpfund geriebenen Käse, und von 2 Eiklar den Schnee darunter. Dies fülle man in eine blecherne, tiefe Schüssel und backe es langsam heraus.

### 612. Omelette oder eingeschlagene Eier, auch Eier im Schmalze genannt.

Man schlage für 6 Personen 10 Eier in einen Topf, gebe Salz, Schnittlauch und Pfeffer daran, schlage es gut ab, lasse ein proportionirtes Stück Schmalz in einer flachen Pfanne recht heiß werden, gieße die abgeschlagenen Eier darein und hebe es Anfangs mit einem Schöpfelchen ringsherum auf, damit es nicht anbrennt. Ist es auf dem Boden bräunlich, so nimmt man von derselben Größe wieder eine Pfanne mit Butter, und wenn sie heiß ist, stürzt man das Omelette von der ersten Pfanne in die andere hinüber und läßt es auf einer Glut schön bräunlich werden. Es soll auf beiden Seiten schön gebacken seyn und doch in der Mitte ganz saftig bleiben. Man giebt es dann gleich auf einer Schüssel zur Tafel.

### 613. Omelette auf andere Art.

Man nimmt für 4 Personen 4 Löffel feines Mehl, nebst ein wenig Salz, rührt es mit Milch glatt an, schlägt 6 — 8 Eier nach und nach darein und verdünnt es noch mit etwas Milch. Dann läßt man ein kleines Stück Schmalz in einer Omelettepfanne heiß werden und gießt von dem Teige so viel

hinein, daß die Omelette kleinfingerdick wird. Man muß sie fleißig von unten mit einem Schöpfelchen aufheben und das flüssige wieder darunter laufen lassen, bis sie durchaus fest ist und auf der untern Seite eine schöne Farbe hat. Dann stürzt man sie auf einen Teller, wendet sie um, läßt wieder ein Stückchen Schmalz heiß werden und gibt die umgewendete Omelette hinein. Wenn sie auch auf dieser Seite eine schöne Farbe hat, so stellt man sie warm und bäckt die noch übrigen eben so. Sie werden zu Gemüsen und kaltem Salate gegeben, auch kann man sie mit Spinat füllen.

#### 614. Omelette mit Äpfeln.

Man verfertigt einen Teig wie Nr. 615. Zu dieser Masse nimmt man statt des Salzes einen Eßlöffel gestoßenen Zucker, schält 3 Äpfel, wenn sie nicht zu groß sind, schneidet solche zu ganz kleinen Stückchen, rührt sie in den Teig und bäckt sie wie die vorher beschriebenen. So bald eine Omelette fertig ist, wird sie mit Zucker und Zimmt bestreut.

#### 615. Omelette von Erdäpfeln.

Nachdem man 5 — 6 schöne, mehligte Erdäpfel zerdrückt hat, werden sie mit 2 — 3 Eiern, nebst einem Stückchen Butter flaumig gerührt, etwas Salz, 2 — 3 Löffel voll Rahm, einem großen Kochlöffel voll Mehl glatt abgerührt und alles wohl mit einander vermengt. Dann wird es wie die Omeletten Nr. 615. gebacken.

#### 616. Gebackene und gefüllte Omelette.

Man bäckt 2 Omelette nach Nr. 615., streicht eine beliebige Farce z. B. von übrig gebliebenem Fleische, Schinken oder von Fischen fingerdick auf die eine Omelette, deckt, wenn diese auf den Boden einer mit Butter dick bestrichenen, passenden Tiegels oder Casserole gebracht ist, die andere Omelette darauf, gießt ein halbes Quart Rahm mit 2 — 3 abgeklopften Eiern

darüber, läßt es dann in der Röhre oder zwischen unten und oben gegebener Blut schön backen und stürzt es sodann auf eine Platte.

### 617. Noch eine andere Omelette.

Man klopfe Eier ab, gieße ein wenig Milch daran, wiege einen geselchten oder gebackenen Fisch, nebst ein wenig Petersilienkraut ganz klein, rühre dann alles untereinander ab, lasse Schmalz in einer Omelettfanne heiß werden, gieße das Abgerührte hinein und lasse es unter beständigem Umrühren zusammen gehen.

### 618. Eierkuchen.

Für 4 Personen schneidet man 3 Milchbrode zu dünnen Suppenschnitten, gießt ein Quart Milch darüber und läßt es eine Weile stehen. Dann sprudelt man 8 Eier mit etwas Salz ab und gießt sie an die eingeweichten Schnitten, thut eine halbe Hand voll fein geschnittenen Schnittlauch dazu und rührt alles ganz locker durcheinander. Dann läßt man Schmalz in einer eisernen Pfanne heiß werden, gießt die Masse darein und läßt den Kuchen schön gelb backen. Wenn er auf einer Seite gelb ist, wird er behutsam umgewendet und auf der andern Seite auch gelb gebacken. Man gibt ihn gewöhnlich mit Salat zu Tisch.

### 619. Süßer Eierkuchen.

Von 2 Semmeln oder Milchbroden wird die äußere Rinde abgerieben, das Innere in Milch eingeweicht und dann wieder fest ausgedrückt. Unterdeffen wird eine halbe Hand voll Mandeln abgezogen, klein gestoßen oder gerieben und mit 5 Eiern zu dem ausgedrückten Brode gerührt. Dann mengt man 2 Loth Rosinen und eben so viel Weinbeeren, einen Eßlöffel voll gestoßenen Zucker, klein geschnittene Zitronenschalen und ein wenig gestoßenen Zimmt gut darunter und bäckt diesen Kuchen wie den vorigen. Zuletzt läßt man ihn in der Weinsoße Nr. 156. ein wenig aufkochen.



**620. Kaiser-Kierkuchen.**

Man treibe 6 Loth Butter recht flaumig ab, rühre 6 Eier nach und nach darein, thue etwas Salz, Muskatblüthe nebst 9 Loth feines Mehl hinzu, und rühre es gut zusammen. Dann läßt man Schmalz in einer eisernen Pfanne heiß werden, gießt die Masse darein, und läßt den Kuchen schön gelb backen. Wenn er auf einer Seite gelb ist, wird er behutsam umgewendet und auf der andern Seite auch gelb backen, dann aufgefotten und Spargel, Zuckererbsen oder Blumenkohl darüber angerichtet.

**621. Kaiserkuchen.**

Man weicht 3 — 4 Milchbrode, von denen man zuvor die Rinde abgerieben hat, in Wasser ein. Dann reibt oder stößt man ein Viertelpfund abgezogene Mandeln fein, rührt sie mit einem Viertelpfund fein gestoßenen Zucker und 6 bis 8 Eidottern eine gute Viertelfunde, thut eine Hand voll Weinbeeren, nebst klein geschnittenen Zitronenschalen und zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß darunter. Hernach macht man Schmalz in einer Pfanne heiß, gießt die Masse so hinein, daß der Kuchen 3 starke Finger dick wird und läßt ihn auf Kohlfener langsam backen. Man kann diesen Kuchen auch in ein mit Butter bestrichenen Randblech oder eine Form füllen und in einer Röhre backen. Dann macht man eine Wein-, Weichsel- oder Hagebutten- (Hetschebeisch-) Soße dazu, gießt solche darüber und gibt ihn zur Tafel.

**622. Apfelfoch.**

Es werden 15 bis 18 Borsdorfer Äpfel geschält, die Bußen nicht zu groß ausgestochen, mit eingefottenen Johannisbeeren oder sonst Beliebigem gefüllt, ein Randblech mit Butter bestrichen und mit geriebenen Semmeln bestreut. Die Äpfel werden einer an den andern hinein gestellt. Nun treibe man ein halbes Pfund Butter recht flaumig ab, schlage 6 Eidotter nach und nach hinein, sodann ein halbes Pfund feingestieben

Zucker und die abgeriebene Schale einer Zitrone. Nachdem alles eine halbe Stunde lang gerührt ist, mengt man noch ein halbes Pfund feines Mehl und den geschlagenen Eierschnee leicht darunter, füllt die Masse auf die Kessel und läßt sie bei gelinder Hitze in einer Röhre oder einem Ofen langsam backen.

### 623. Butterkuch.

Man treibe 6 Loth Butter recht flaumig ab und bringe 3 Löffel voll Mehl darein, rühre 10 Eidotter, einen nach dem andern und dann 4 Loth auf einer Zitrone abgeriebenen und gestoßenen Zucker, nebst 2 Loth klein gestoßenen Mandeln darunter. Sodann schlage man von 10 Eiweiß einen dichten Schnee, rühre diesen gut mit der Masse ab, bestreiche ein Reifblech mit Butter oder Schmalz, gieße das Abgerührte darein, lasse ungefähr 4 Daumen breit Raum, damit es nicht überläuft, backe es in nicht zu großer Hitze in der Röhre schön braun und bringe es mit Zucker und Zimmt bestreut sogleich auf die Tafel.

### 624. Fürstenkuch.

Es werden 6 Loth Bisquit und eben so viel Mandelgebäckenes z. B. Mandelplätzchen in einer halben Maß Rahm so lange gekocht, bis es einem festen Teige ähnlich ist. Dann läßt man es auskühlen und rührt es mit 8 Eidottern gut ab, schlägt das Weiße von 6 Eiern zu Schnee und mengt es leicht darunter. Hierauf bestreicht man eine Form mit Butter, bestreut ihn mit gestoßenem Zucker, gießt die Masse darein und läßt es langsam backen. Alsdann stürzt man ihn auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel, gießt dann rothen Wein mit Zucker und Zimmt aufgekocht, siedend darüber, oder gibt den Koch trocken und den Wein besonders in einer Saucière (Sopfière) zur Tafel.

**625. Grieskoch mit Zwetschgen.**

Man treibe 4 Loth Butter flaumig ab und rühre 6 bis 8 Eidotter nach und nach darein. Unterdeffen wird eine halbe Maß feiner Gries mit einer Maß siedender Milch angebrüht und nach dessen Erkalten mit 3 Loth auf einer Zitrone abgeriebenen und gestoßenen Zucker zu der abgetriebenen Butter gerührt und zuletzt von den von 8 Eiweiß geschlagenen Schnee leicht darunter gemengt. Nun wird ein Reifblech dick mit Butter bestrichen und nachdem zuvor ohngefähr 200 Zwetschgen ausgesteint, ein wenig gedünstet und wieder erkaltet sind, werden dieselben in das Reifblech gelegt, die Masse darauf gegossen und in einer Röhre langsam gebacken. Man kann nach Belieben auch Äpfel, Birnen, Kirschen oder Johannisbeeren statt Zwetschgen nehmen.

**626. Obstkoch.**

Nachdem man 6 Loth Butter recht flaumig abgetrieben hat, werden 6 Eidotter darein geschlagen. Wenn sie gut verrührt sind, so gibt man 6 Löffel voll feines Mehl, eine Overtasse voll Rahm, 3 Loth gestoßenen Zucker, nebst der abgeriebenen Schale einer Zitrone und zuletzt den geschlagenen Eierschnee darunter. Hierzu können alle Arten Obst, welche vorher gedünstet und dann wieder erkaltet sind, genommen werden. Man mengt sodann das erkaltete Obst leicht unter die Masse und füllt es in ein mit Butter bestrichenes und mit geriebenen Semmeln bestreutes Reifblech, worin man den Koch 3 Viertelstunden langsam in einer nicht zu heißen Röhre backen läßt.

**627. Andouillien von Äpfeln mit rothem Wein.**

Ungefähr ein Suppenteller voll Äpfel werden in kleine Würfel geschnitten und eben soviel geriebene Semmeln hinzugehan. Hernach haßt man von 2 Zitronen die Schale und 2 Loth Zitronat fein, mischt etwas Zimmt, nebst 4 Loth Butter darunter, schlägt von 4 Eiern das Weiße zu einen dichten Schnee,

rührt alles wohl untereinander und ballt aus der ganzen Masse jedesmal soviel als ein Vordoppler Apfel groß ist, in der Hand zusammen. Sind die so geformten Klöße, Andouillien genannt, fest, so werden sie mit Brod bestreut, und in heißem Butter oder Schmalz gebacken. Hierauf gießt man in eine Casserolle eine halbe Maß rothen Wein, nebst 12 Loth Zucker, mit etwas Zitronenschale und Zimmt vermischt, legt die ausgebackenen Andouillien hinein und läßt sie einmal aufkochen. Dann werden sie bis zum Anrichten warm gestellt.

### 628. Weißes Brodmuß.

Man feuchte 8 Loth geriebenes, weißes Brod mit süßem Rahm an, treibe eben so viel Butter recht flaumig ab, rühre 8 Eidotter einen nach dem andern daran, dann das Brod und 8 Loth abgezogene und gestoßene Mandeln, auch 4 Loth feingestossenen Zucker, ein wenig gestoßene Vanille und von einer halben Zitrone die fein geschnittene Schale darunter, schlage die 8 Eiweiß zu Schnee und menge diesen auch darunter. Dann bestreiche man ein Reifblech mit Butter, bestreue es mit geriebener Semmel, richte die Masse hinein und backe sie in einer nicht zu heißen Röhre schön heraus. Man bestreut es mit Zucker und trägt es sogleich auf.

### 629. Schwarzes Brodmuß.

Dieses wird wie voriges gekocht, nur nimmt man statt weißes, schwarzes Brod und statt Rahm, Wein und Zucker.

### 630. Griesmuß.

Eine Maß Milch wird gesotten, die Hälfte abgegossen, ein Quartglas voll Gries unter beständigem Rühren hineingestreut und während dem Kochen nach und nach die übrige Milch hinzugegossen. Dann gibt man ein Stückchen Butter und etwas Zucker hinzu und läßt es auf Kohlfener unter fortwährendem Rühren eine Viertelstunde kochen. Wenn es zu dick wer-

den will, muß man öfters Milch nachgießen. Beim Austragen streut man Zucker und Zimmt darauf.

### 631. Aufgezogenes Mehlmuß.

Man rührt 3 große Kochlöffel voll feines Mehl mit einem Quart Milch oder Rahm ab, gießt aber davon nur nach und nach daran, damit es nicht knollig wird. Dann setzt man es aufs Feuer und läßt es unter beständigem Rühren so lange kochen, bis es ein Kreuz macht. Hierauf schüttet man es auf einen Teller und läßt es erkalten. Unterdeß treibt man ein Viertelfund Butter recht fläumig ab, rührt 5 Eidotter, nebst einer auf Zucker abgeriebenen Zitronenschale und Zucker nach Belieben hinzu, schlägt das Weiße von den 5 Eiern zu Schnee und mengt ihn leicht unter die Masse. Dann wird ein Reifblech mit Butter bestrichen, die Masse hineingethan, doch so, daß 2 Finger breit leer bleibt, in einer Röhre gebacken und mit Zucker bestreut zu Tisch gegeben.

### 632. Reismuß.

Zu einem Viertelfund Reiß werden  $1\frac{1}{2}$  bis 2 Maß Milch gerechnet. Der Reiß wird zuerst mit heißem Wasser angebrüht, wieder mit reinem, heißen Wasser zum Feuer gesetzt, bis er gebrochen ist, sodann herausgenommen und mit Milch aufgekocht, bis er recht mild geworden ist. Es muß dabei fleißig gerührt und öfters Milch dazu gegossen werden, wenn das Mus zu fest werden will. Beim Anrichten wird es mit Zucker und Zimmt bestreut.

### 633. Bayerisches Semmelmuß.

Man schneide 2 Maß weißes Brod klein, weiche es mit gutem, süßen Rahm an, lasse es stark anschwellen, rühre dann 6 Eier, 2 Loth zerlassene Butter oder Schmalz, rein gepuzte Weinbeeren und ausgelöste Zibeben (Rosinen), so wie ein wenig gestoßenen Safran und das nöthige Salz gut darunter, streiche

einen runden Tiegel stark mit Butter oder Schmalz aus, bestreue ihn mit geriebener Semmel, richte den Teig locker darein, gieße 2 Löffel sauren Rahm darüber und backe es in nicht zu heißer Röhre langsam schön braun. Dann stürze man es auf einen Teller, lasse es auskühlen, schneide kleinsingerdicke Schnitten herunter, bestreue sie mit Zucker und trage sie auf.

#### 634. Semmelmus besserer Art.

Man treibt ein halbes Pfund Butter recht flaumig ab, rührt 12 Eidotter einen nach dem andern gut darein, dann 4 Loth kleingestosene Mandeln, 2 — 3 Hände voll geriebene Semmeln, 4 Loth gestoßenen Zucker, ein wenig klein geschnittene Zitronenschalen, 8 Loth entfernte Rosinen, 2 Loth Zitronat und 2 Löffel voll guten, süßen Rahm dazu, daß ein nicht zu fester Teig daraus wird. Dann schlägt man von 12 Eiweiß einen dichten Schnee und mengt diesen darunter. Sollte er zu dick sein, so hilft man mit süßem Rahm nach, streicht eine Form mit Butter aus, streut mit gestoßenem Zucker vermischte, geriebene Semmeln darein, füllt den Teig hinein und bäckt es bei gelinder Hitze schön braun. Dann stürzt man es auf einen Teller heraus, bestreut es mit Zucker und trägt es warm auf.

#### 635. Spinatmus.

Dieses kocht man wie das von weißem Brode Nr. 628, nur muß man 2 Löffel Spinatsaft darunter rühren, den man von gestoßenem und durch ein Haarsieb gepreßten Spinat erhält.

#### 636. Erdäpfelspeise.

Wenn 8 bis 10 schöne, gekochte und geschälte Erdäpfel mehlich zerdrückt sind, rührt man eine Tasse gute Milch, nebst Salz, nach Belieben Zucker und klein geschnittene Zitronenschalen, etwas Mehl und eine Hand voll Weinbeeren dazu. Dann

füllt man damit eine Form, wie bei der nachfolgenden Speise, und bäckt es schön. Statt der Weinbeeren kann auch Schnittlauch genommen werden, dann bleibt aber der Zucker weg.

### 627. Leberpspeise.

Wenn ein Pfund Leber ausgeblutet und gehäutet ist, wird sie fein gehackt, mit Schalotten, Zitronenschalen, Majoran und kleinwürflich geschnittenem Speck, mit 3 Eiern abgerührt, Salz und so viel geriebene Semmeln hineingerührt, bis es ein fester Teig ist, der dann stark abgeklopft, und weil die Leber sehr anzieht, mit einer Tasse Milch angefeuchtet werden muß. Man kann auch einige Hände voll gereinigte Weinbeeren und Rosinen hinzu geben. Nun bestreicht man eine Form dick mit Butter, streut geriebene Semmel hinein, gibt die Masse in die Form und läßt die Speise schön braun backen. Dann stürzt man sie heraus, besteckt sie mit länglich geschnittenen Mandeln, und gießt eine süße Rosinensoße Nr. 156. oder Weinssoße Nr. 159. darüber.

### 628. Süße Nudelspeise.

Man macht geschnittene Nudeln oder nimmt feine Macaroni, kocht davon ein Viertelpfund in guter Milch ein, ohne jedoch die Milch verkochen zu lassen, schüttet sie auf eine Schüssel und läßt sie abkühlen. Man treibt sodann ein Viertelpfund Krebsbutter ab, schlägt 6 Eier nach und nach darein, gibt Zucker und Zimmt nach Belieben dazu, wie auch etliche klein geschnittene Krebschweife. Hierauf bestreicht man eine Cafferolle oder Reißschüssel mit Krebsbutter, bestreut sie mit geriebenen Semmeln, gibt dann immer eine Lage von den gekochten Nudeln und eine Lage von dem Abgerührten darein und fährt damit fort, bis alles eingelegt ist. Hierauf bäckt man es in der Röhre, stürzt es, wenn es langsam gebacken und eine schöne Farbe hat, heraus und trägt es auf.

**639. Semmelspeise.**

Von einigen halb harten Semmeln werden Scheiben geschnitten, diese in flüssiger Butter eingetaucht, mit Zucker bestreut, in zerklöpftem Ei umgewendet, mit geriebenen Semmeln bestreut und so aus heißem Schmalz gebacken. Alsdann werden sie schichtenweise in eine mit Butter bestrichene Reisschüssel gelegt, dazwischen Rahm und so viele Eier gegossen, als man Semmeln dazu nahm, und wenn es gut saftig eingekocht ist, so wird es entweder mit der Schüssel, in der es gebacken wurde, aufgetragen oder herausgestürzt.

**640. Gries-Birnen.**

Eine halbe Maß Gries wird mit einer Maß siedender Milch angebrüht und zusammen gerührt, worauf man es etwas erkalten läßt. Dann wird ein halbes Pfund Butter mit 6 Eiern recht flaumig abgerührt, 4 Loth Zucker, nebst etwas Salz hinzugefügt und zur Masse gethan. Hernach wird ein Brett dick mit Gries bestreut und darauf aus der Masse Birnen formirt, in welche man oben eine Gewürznelke und unten ein Stückchen Zimmt als Stiel hineinsteckt, worauf man sie in heißem Schmalze bäckt. Schließlich wird eine Soße von rothem Wein, mit etwas Zucker, Zimmt und Nellen vermischt, gemacht und nebst den Birnen zur Tafel gegeben.

**641. Abgetriebene Nocken.**

Man rühre 8 Loth Butter oder Schmalz recht flaumig ab, schlage 6 Eier, welche vorher in laulichem Wasser lagen, nach und nach besonders gut darunter und rühre so viel Mehl darein, bis es einen nicht zu weichen Teig gibt, welchen man recht flaumig abschlägt und das nöthige Salz darunter mengt. Dann lasse man eine Maß Milch, ein wenig Zucker, hühnereiergroß Schmalz auf dem Kohlsfeuer siedend werden, schlage ein Nocken darein und sehe, ob es nicht zerfährt. Bleibt es ganz, so schlägt man alle nach; ist es aber zerfallen, so helfe man dem Teige



mit Mehl nach, decke die Nocken zu und lasse sie ganz ausdünsten und Raumeln bekommen. Dann scharre man sie mit dem Nudelschöpfelchen auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel heraus und bestreue sie mit Zucker und Zimmt.

#### 642. Griesnocken.

Diese werden wie vorige gemacht, nur nimmt man statt Mehl schönen Weizengries, aber nicht zu viel, damit der Teig vom Löffel läuft. Dieser Teig muß eine Viertelstunde rasten. Falls er dann zu dünn wäre, so kann man mit Gries leicht nachhelfen.

#### 643. Milchnocken.

Man rühre 8 Loth Butter oder Schmalz recht flaumig ab, schlage 5 Eier, welche zuvor in lauwarmen Wasser lagen, nach und nach darein, dann rühre man 1 Pfund feines Mehl, etwas Salz und  $\frac{1}{2}$  Maß Milch dazu, und rühre es zusammen recht tüchtig ab. Unterdeßsen lasse man in einem Tiegel 2 Maß Milch siedend werden, lege dann mit einem Eßlöffel kleine Nocken darein und lasse sie 2 Minuten darin kochen. Zuleß richte man sie in eine Schüssel an, und gebe sie mit Zucker und Zimmt bestreut zu Tisch.

#### 644. Brandnocken.

Hierzu wird der Teig wie bei Nr. 641 hergerichtet. Dann stelle man einen Tiegel auf Kohlfener, gebe hühnereigroß Krebsbutter oder Schmalz, ein wenig Zucker und Milch, beinahe einen Zoll tief darein, bringe mit einem Löffel kleine Nocken hinein, lasse sie eine Viertelstunde siedend, richte sie auf eine Schüssel heraus, bestreue sie mit Zucker und trage sie sogleich auf.

#### 645. Bayerische Dampfnudeln.

Man nehme eine Maß gut getrocknetes Mehl in eine Schüssel, mache in die Mitte ein Grübchen, gieße 3 Löffel voll

lauwarme Milch und 2 Löffel voll Germ darein, mache ein sogenanntes Dämpfchen daraus und lasse es an einem warmen Orte schön aufgehen. Dann rühre man ein Ei, 2 Dotter und 4 Loth zerlassene Butter, auch ein wenig Salz und so viel lauwarme Milch darunter, als nöthig ist, um den Teig ordentlich anmachen zu können, schlage diesen gut ab, decke ihn zu und lasse ihn nochmal aufgehen. Dann bestreiche man einen flachen Tiegel oder eine Casserolle mit einem gut schließenden Deckel mit Schmalz oder Butter aus, und hebe mit einem Löffel aus dem Teige walnußgroße Nudeln in die Casserolle, bis der Boden bedeckt ist. Dann lasse man sie noch ein wenig aufgehen, gieße ein Quart siedheiße Milch, worin ein wenig Zucker zerflossen ist, über die Nudeln, rüttle sie, bis sie alle schwimmen, decke sie mit einem Deckel, auf welchen glühende Kohlen gelegt werden, gut zu und lasse sie auf Kohlfener schnell siedend werden. Wenn man dieses hört, schiere man die Blut unten auseinander, damit sie nur langsam und erst in einer Viertelstunde fertig werden. Sind sie aber größer, so brauchen sie natürlich auch länger. Hernach decke man den Deckel ab, stelle sie bei Seite und lasse sie ein Paar Minuten stehen. Indessen mache man eine Soße von einer halben Maß süßen Rahm, welchen man siedheiß werden läßt, quirle 4 Eidotter und ein wenig auf einer Zitrone abgeriebenen Zucker gut darunter, gieße sie in eine Saucière (Sofsiäre), richte die Nudeln heraus auf eine Schüssel, trage sie nebst der Soße sogleich auf und bestreue sie mit Zucker und Zimmt.

#### 646. Bayerische Dampfnudeln auf eine andere Art.

Man mache den Teig wie den vorigen, bis auf das Abschlagen des Teiges. Dann schlage man auch diesen Teig gut ab, mache hühnereigroße Nudeln auf das mit Mehl bestäubte Nudelbrett daraus, decke sie mit einer warmen Serviette zu und lasse sie aufgehen. Hernach lege man in eine Casserolle hühnereigroße Butter oder Schmalz, ein wenig Zucker und Milch,

bis der Boden gut verdeckt ist, — mehr nicht, damit sie nicht ertrinken — lasse sie siedend werden, richte die Nudeln darein, bedecke sie mit einem Deckel, auf welchen viele glühende Kohlen gelegt werden, und lasse sie auf Kohlfener schnell siedend werden. Wann man dieses hört, schiert man die Glut auseinander und läßt sie langsam fertig werden, wozu eine halbe Stunde erforderlich ist. Dann stelle man sie vom Feuer, decke den Deckel ab, mache eine Soße wie z. B. bei Nr. 645 oder eine Vanilliensoße dazu, steche die Nudeln heraus und trage sie nebst der Soße sogleich auf.

Weniger umständlich und einfacher können die Dampfknudeln bereitet werden, wenn man sie in eine mit Butter bestrichene Bratpfanne setzt und diese zum Aufgehen an einen warmen Ort stellt. Sie werden dann nochmals mit zerlassener Butter bestrichen und in einer nicht zu heißen Röhre 3 Viertelstunden gebacken. 10 Minuten vor dem Anrichten wird etwas kochende und gezuckerte Misch daran gegossen und wieder in die Röhre gestellt. Hierauf werden die Dampfknudeln umgestürzt, auseinander gebrochen, auf eine flache Schüssel gelegt und sogleich mit einer beliebigen Soße zu Tische gegeben.

#### 647. Bayerische Dampfknudeln mit Zwetschgen.

Der Teig hierzu wird bereitet wie bei Nr. 645., bis er abgeschlagen ist. Dann sticht man mit einem Löffel hühnereigroße Nudeln auf ein mit Mehl bestäubtes Brett heraus und walzt jede halbfingerdick und länglich aus. Zuvor siede man gedörrte Zwetschgen weich, löse die Kerne aus und wiege das Fleisch, nebst ein wenig Zitronenschmizgen, fein. Dieß bringe man in eine Schale, rühre ein wenig gestoßene Nellen, Zucker und so viel Brühe darunter, als nöthig ist, um es austreichen zu können. Dann streiche man es messerrückendick darauf, rolle die Nudeln schneckenartig auf, lege sie in eine mit Schmalz stark bestrichene Bratpfanne, lege dann die Nudeln, jede besonders in Schmalz rundum eingetaucht, darein, lasse sie an einem

warmen Orte aufgehen und backe sie in der Röhre bei nicht zu großer Hitze schön heraus. Dann stürze man sie auf einen Zeller, lasse sie auskühlen und gebe sie mit gekochtem Obste oder mit Zucker bestreut zur Tafel.

#### 648. Bayerische Nudeln mit Krebsbutter.

Man macht sie wie die unter Nr. 645. angeführten, nur nimmt man zum Abschlagen, statt Butter oder Schmalz, Krebsbutter und füllt sie in der Mitte mit entfernten Rosinen.

#### 649. Braundnudeln.

Man lasse in einer messingnen Pfanne eine halbe Maß süßen Rahm siedend werden, rühre eine halbe Maß getrocknetes Mundmehl nach und nach darein, lasse es unter fortwährendem Umrühren abtrocknen, bis sich der Teig von der Pfanne ablöst, und er so dicht ist, daß man ihn kaum noch rühren kann. Dann bringe man ihn in eine Schüssel, rühre 6—8 vorher in lauem Wasser gelegene Eier nach und nach gut darunter, nebst ein wenig auf Zitronenschalen abgeriebenen und gestossenen Zucker — der Teig muß nicht zu weich, sondern wie z. B. der abgetriebene Noctenteig Nr. 641 sein, — tauche einen Eßlöffel in das zum Backen in Bereitschaft stehende, heiße Schmalz, und formire mit ihm löffelgroße Nudeln aus dem Teige in das Schmalz, backe sie schön und fahre also fort, bis der Teig zu Ende ist. Nach Belieben kann man sie mit Zucker und Zimmt bestreut, warm auftragen.

#### 650. Abgetrocknete Nudeln.

Man mache einen Teig von schönem Mehl, Milch, Eiern und ein wenig Salz ganz dünn an, bestreiche mit Schmalz eine Omelettepfanne, lasse sie heiß werden, gieße von dem Teig etwas hinein und laß ihn auseinander rinnen. Dann backe man mehrere solche Flecke schön bräunlich heraus, schneide die Nudeln wie gewöhnlich und lasse in einem Tiegel mit ein

wenig süßem Rahm Butter siedend werden, bringe die Nudeln mit ein wenig Zucker hinein und lasse sie unter öfterm Umrühren 15 Minuten kochen. Sodann richte man sie in eine Schüssel, bestreue sie dick mit Zucker und Zimmt, brenne sie mit einem glühenden Eisen und trage sie auf.

### 651. Dufatennudeln.

Für 6 Personen stellt man 3 Viertelpfund Mundmehl an einen warmen Ort, salzt es nur ein wenig, gibt 2 Löffel voll Germ in einen Topf, schlägt ein Ei und 2 Dotter darein, rührt 2 Loth zerstoßene Krebsbutter, eben so viel Zucker und lauliche Milch oder Rahm darunter, quirlt es gut ab, macht einen nicht festen Teig davon und läßt diesen an einem warmen Orte gut aufgehen. Dann macht man kleine, wallnußgroße Nudeln auf ein mit Mehl bestaubtes Brett, läßt sie in einem temperirten Plaze mit einer Serviette bedeckt stehen, bis sie nochmal so groß, als sie vorher waren, aufgegangen sind. Dann setzt man einen flachen Tiegel auf Kohlfener oder in die Bratenröhre, läßt ein Stückchen Butter und Zucker flüssig werden, gießt halbzollhoch süßen Rahm darein, staubt ein wenig gestoßene Vanille hinzu, richtet, wenn sie kochen, die Nudeln hinein, aber nicht zu nahe an einander, bestreut sie ein wenig mit gestoßenem Zucker und deckt sie zu. Auf den Deckel richtet man auch glühende Kohlen, wenn sie auf dem Feuer gekocht werden, und läßt sie kochen, bis man sie prasseln hört. Dann stellt man sie weg und richtet sie mit dem Nudelschäufelchen auf die Terrine, und trägt sie sogleich auf die Tafel. Wenn sie starke Raumeln haben, so gibt man die Rahmsosse Nr. 150 besonders dazu. Darf man aber die Nudeln in dem Tiegel austragen, so braucht man eine besondere Sosse und die Nudeln bleiben milder.

### 652. Gute Fingernudeln.

Man bringe eine Maß Mehl auf ein Nudelbrett, rühre ein Ei und einen Dotter, dann 2 Löffel voll zerlassenes aber

nicht heißes Schmalz, das nöthige Salz und so viel lauwarme Milch darunter, als zu einem nicht zu festen Teig nöthig ist, mache recht kleine Nudeln daraus — je kleiner je besser — lasse in einem Tiegel 3 Büffel voll Schmalz oder Krebsbutter zerfließen, schütte die Nudeln darein und lasse sie anziehen, wende sie um und lasse sie wieder anziehen. Indessen gieße man guten, süßen Rahm und Zucker, so hoch als die Nudeln sind, daran, lasse sie gut dünsten, wende sie inzwischen öfter um, damit sie schöne Raumeln bekommen, und die Milch ordentlich einsiedet, richte sie dann in die zum Austragen bestimmte Schüssel heraus und bestreue sie mit Zucker und Zimmt.

### 653. Fingernudeln mit Erdäpfeln.

Man reibe gesottene und geschälte Erdäpfel auf ein Nudelbrett, mische eben so viel Mehl, das nöthige Salz oder Zucker gut darunter, mache kleine Nudeln daraus, lasse in einem Tiegel Schmalz heiß werden, schütte die Nudeln darein, lasse sie anfangen Raumeln zu bekommen, wende sie um und lasse sie wieder Raumeln bekommen. Dann gieße man ein wenig siedheissen, süßen Rahm daran, lasse ihn gut einsieden und wende die Nudeln aber inzwischen um, damit sie nicht anbrennen. Dann richte man sie an und bestreue sie mit Zucker, wenn er schon vorher statt Salz genommen wurde, und trage sie auf.

### 654. Gestuhte Nudeln.

Man mache einen Nudelteig mit Eidottern an, rühre sauren Rahm und ein wenig Salz und Butter darunter, walze den Teig fleckweise, nicht gar zu dünn, zerschneide die Flecke 2 Finger breit und dann wie grobe, geschnittene Nudeln. Hierauf setze man in einem Tiegel Schmalz auf's Kohlf Feuer, so viel, daß der Boden bedeckt wird. Wenn es heiß ist, so streue man Nudeln hinein und lasse sie anziehen. Dann wende man sie um und lasse sie auf der andern Seite wieder anziehen, gieße süßen, siedenden Rahm mit Zucker vermischt daran, bis er den

Nudeln gleich hoch ist, lasse sie kurz einkochen, rühre sie aber öfters um, damit sie nicht anbrennen, scharre sie dann auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel heraus und trage sie auf.

### 655. Nürnberger Nudeln.

Man mache einen Teig, wie zu den geschnittenen Nudeln an, walze aus ihm Flecke so dünn als möglich, schneide sie in 4 Theile, und blanschire sie ab. Dann lege man sie in frisches Wasser, mache von Butter und 5 Eiern ein Eingerührtes, gebe eine Hand voll geriebene Semmel und eben so viel gedünstete, grüne Erbsen, Krebschwänzchen und 3 Löffel voll Mischrahm, Zucker, Muskatblüthe, Champignons (Champinion), gezupften Fecht, 2 Eidotter dazu, und rühre alles gut durcheinander. Hernach streiche man die Farce auf die Flecke, rolle sie zusammen, bestreiche einen Ziegel mit Krebsbutter, lege die Nudeln darein, schlage 2 ganze Eier in ein Quart Rahm, sprudle es gut ab und begieße die Nudeln damit. Oben bestreue man sie mit fein geriebener Semmel und gieße etwas zerlassene Butter darüber. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten stelle man sie in eine Röhre und lasse sie backen.

### 656. Nudeln mit Rahm.

Man mache den gewöhnlichen, geschnittenen Nudelteig mit dem nöthigen Salz, walze ihn aus und schneide die Nudeln nicht gar zu klein. Dann siebe man sie im Wasser ab, lasse sie aber nur einen Sud aufthun, seihe sie gleich wieder ab, begieße sie durchaus mit frischem Wasser und lasse es sodann durch einen Seiher ablaufen. Indessen setze man in einem Tigel nach Proportion Schmalz über's Roßfeuer, lasse es heiß werden, lege die Nudeln hinein, gieße süßen, siedheißen Rahm mit etwas Zucker und Zimmt darein, nehme sie vom Feuer, gieße 4 abgestrubelte Eier darüber, lege 2 Loth Butter darauf und setze sie in die Bratröhre, daß sie oben und unten Rinden bekommen.

Sind sie fertig, so richte man sie mit dem Nudelschäufelchen heraus auf eine Schüssel, bringe die Raumeln oben darauf und trage sie auf.

### 657. Reispnudeln.

Man lasse 16 Loth Reiß in der Milch kochen, bis er weich ist und so stark einsiedet, daß er trocken wird. Dann treibe man 6 Loth Butter recht flaumig ab, schlage 6 Eier nach und nach darein, rühre den ausgekühlten Reiß mit Vanille und Zucker daran, setze eine Pfanne mit Schmalz auf's Feuer, steche löffelfgroße Nudeln aus dem Abgerührten auf ein Brett, lehre sie in abgeschlagenen Eiern um, bestreue sie mit geriebener Semmel und backe sie schön. Dann richte man sie auf eine Schüssel, bestreue sie mit Zucker und trage sie auf, oder lasse sie in der Weinsosse Nr. 156 einen Sud aufthun und gebe sie zu Tisch.

### 658. Semmelnudeln.

Man schneide neugebackene Semmeln in fingerlange Stückchen, schlage in einer Schüssel Eier ab, salze sie ein wenig, lehre die Stückchen darin um und backe sie in nicht zu heißem Schmalze gelbbraun heraus. Dann gebe man in einen Tiegel süßen Rahm, ausgelösete Rosinen und Weinbeeren, dann die Semmelnudeln, nebst Zucker und lasse sie auffieden.

### 659. Bayerische Topfernudeln.

Man stelle eine halbe Maß guten Topfer oder Quarz an einen warmen Platz, daß er laulich wird, seihe das Wasser ab, schlage ein Ei daran und treibe es gut ab. Das nöthige Salz und Mehl rühre man darein, bis der Teig so dicht wird, daß man halbfingergroße Nudeln daraus machen kann, die aber ja nicht zu fest werden dürfen. Nun läßt man in einem Tiegel so viel Butter heiß werden, daß der Boden bedeckt ist, legt die Nudeln hinein, läßt sie braten, bis sie Raumeln haben, und rüttelt sie um, daß sie allenthalben schöne Raumeln bekommen. Wenn



sie fertig sind, richtet man sie auf eine Schüssel und trägt sie sogleich auf. Manchmal schlägt man vor dem Anrichten 2 Eier mit 2 Löffel voll sauern Rahm abgeklopft darauf und läßt sie nochmals aufkochen.

### 660. Topfernudeln.

Man nehme eine Maß gut ausgebrückten Topfer oder Quark und eben so viel Mehl auf ein Nudelbrett, rühre 2 Eier, 2 Löffel sauren Rahm, 2 Löffel Germ und das nöthige Salz darunter, mache den Teig an und halbfingerlange, nicht zu dicke Nudeln auf ein mit Mehl bestaubtes Nudelbrett daraus, welche man eine Viertelstunde an einem lauwarmen Orte aufgehen läßt. Dann lasse man Butter oder Schmalz in einem Tiegel zerfließen, bringe die Nudeln darein und lasse sie in der Röhre langsam backen. Wenn sie schon beinahe fertig sind, so lehre man sie um, gieße nach Belieben sauren oder süßen, mit Eidottern abgeklopften Rahm darüber, lasse sie noch ein wenig anziehen, richte sie auf eine Schüssel heraus und trage sie auf.

### 661. Abgetriebene Topfernudeln.

Man treibe ein Viertelpfund Butter recht flaumig ab, rühre 2 Eier und 4 Dotter, jeden besonders gut darunter, dann auch ein Pfund recht ausgebrückten Topfer, so viel Mehl, als zu einem lockern Teig erforderlich ist, und das nöthige Salz. Den Teig bringe man auf ein mit Mehl bestaubtes Nudelbrett, formire halbfingergroße Nudeln daraus, lasse in einem Tiegel ein Viertelpfund Butter zerfließen, richte die Nudeln, jede besonders darein, lasse sie auf Kohlfener schöne Raumeln bekommen, wende sie dann auf die andere Seite, backe sie eben so schön, richte sie auf eine Schüssel heraus und trage sie auf.

### 662. Gebackene Topfernudeln.

Man treibe ein Viertelpfund Butter recht flaumig ab, rühre 2 Eier und 4 Dotter, jeden besonders gut darein, dann

ein Pfund ausgebrühten Topfer, treibe es zusammen recht flaumig ab, rühre auch 2 Löffel voll Germ, das nöthige Salz und so viel Mehl darunter, als zu einem abgetriebenen Kuchleinteig nöthig ist. Dann bestreue man ein lauwarmes Brett mit Mehl, mache eiförmige Nudeln aus dem Teig darauf und mit einem in Schmalz getauchten Messer einen kleinen Einschnitt darein, lasse sie gut aufgehen und backe sie in nicht zu heißem Schmalze schön heraus. Zuletzt bestreue man sie mit Zucker und trage sie auf. Auch kann man reine Weinbeeren und ausgelöste Zibeben (Rosinen) unter den Teig nehmen.

### 663. Gebackene Weinnudeln.

Man treibe ein Viertelpfund Butter recht flaumig ab, rühre 6 Eier jedes besonders gut darein, dann so viel fein geriebene Semmeln darunter, daß es einen Teig gibt, wie der bekannte abgetriebene Klöße Teig ist, und mischt noch 3 Loth Zucker, 2 Loth klein geschnittenen Zitronat und 3 Loth gestoßene Mandeln darein. Dann bestreue man ein Brett mit fein geriebener Semmel, mache darauf fingergroße Nudeln, und backe sie in nicht zu heißem Schmalze. Dann lege man sie, eine an die andere, in einen Tiegel, gebe Wein, Zucker, Zitronenschalen, Zimmt und Weinbeeren daran, lasse es auf Kohlf Feuer gut auskochen, richte die Nudeln in eine Schüssel und gieße die Soße darüber.

### 664. Zopf nudeln.

Man nehme eine Maß Mundmehl in eine lauwarme Schüssel, mache in die Mitte ein Grübchen, gieße ein wenig lauwarme Milch und 2 Löffel voll Germ darein, mache davon das Dämpfchen an und lasse es an einem warmen Orte aufgehen. Dann rühre man 2 Eier, 3 Eidotter, 6 Loth zerlassene lauwarme, aber ja nicht zu warme Butter, das nöthige Salz, reine Weinbeeren und so viel süßen, lauwarmen Milchrahm darunter, als nöthig ist, um einen nicht zu weichen Teig daraus machen zu können, schlage den Teig ab, bis er sich vom Löffel

schält, und lasse ihn aufgehen. Dann walze man auf einem mit Mehl bestaubten Nudelbrett 3 lange, Kleinfingerdicke Streifen aus dem Teige, flechte sie in einen Zopf zusammen, und so mache man es fort, bis der Teig zu Ende ist, decke sie mit einer warmen Serviette zu und lasse sie wieder ein wenig aufgehen. Dann backe man sie in nicht zu heißem Schmalze schön heraus und trage sie mit Zucker bestreut auf.

### 665. Zwetschgennudeln.

Man siede Zwetschgen im Wasser nicht gar zu weich, lasse sie auskühlen, löse die Kerne aus, stecke dagegen abgezogene Mandelkerne darein und drücke sie zusammen, damit sie wieder ganz werden. Dann tauche man sie in den Brandteig Nr. 446, fasse sie mit einem Löffel heraus, backe sie in nicht zu heißem Schmalze und trage sie mit Zucker bestreut auf.

### 666. Eierstrudeln mit Sardellen.

Man rühre eine halbe Maß Mehl mit ein wenig süßem Rahm gut ab und schlage 7—8 Eier und das nöthige Salz darein, daß ein recht dünner Teig daraus wird. Dann streiche man eine Omelettpfanne mit Schmalz aus, lasse sie heiß werden, gieße von dem Teige so viel darauf, daß er die ganze Pfanne schön dünn überdeckt, und backe die Flecke auf beiden Seiten schön gelbbraun. Hierauf wiege man hart gefotene Eidotter, Petersilienkraut, gewaschene und ausgegrätete Sardellen, Butter, eine in Milch geweichte und dann ausgedrückte Semmel recht klein, bringe sie in eine Schüssel und dazu 2 Eier und 2 Löffel voll sauern Rahm, mische alles gut ab; streiche diese Farce messerrückendick auf die Flecke und rolle sie wie eine Wurst zusammen. So lege man sie in einen mit Butter bestrichenen Ziegel, schlage etliche Eidotter mit süßem Rahm ab, gieße es über die Strudeln und lasse sie saftig in der Mähre oder auf gelindem Kohlfener herausbacken. Bei dem Anrichten

gebe man Acht, daß sie ganz auf die Schüssel und auf den Tisch gebracht werden.

### 667. Fleischstrudel.

Während der Strudelfleck nach Nr. 670 bereitet, ausgezogen und getrocknet wird, dünstet man ein Pfund Fleisch oder nimmt von Braten, Schinken oder anderm, wiegt es fein, nebst Schalotten, Zitronenschalen, Kräutern, dünstet es mit etwas Fett und gibt nach Belieben auch Zitronensaft dazu. Dann wird Fleischbrühe mit geriebener Semmel daran gemengt, ein Eidotter dazu gerührt und das Gedünstete abgekühlt. Dann wird der Fleck mit Butter bestrichen, die Farce darauf gestrichen und derselbe aufgerollt. Hernach bestreicht man einen Ziegel mit Butter, legt den Strudel schneckenartig darein und läßt ihn mit etwas saurem Rahm, worunter auch Kapern können gemengt werden, saftig aufkochen.

### 668. Krebsstrudel.

Derselbe Teig wie bei Nr. 670 wird bereitet und ausgezogen, aber dann mit warmer Krebsbutter nach Nr. 83 bestrichen. Zuvor nimmt man 12 — 15 Krebse, löst ihnen die Galle aus und stößt sie lebendig im Mörser ganz klein. Dann schlägt man 4 — 5 Eier darein, stößt sie darunter und gibt ein halbes Quart Milch dazu. Endlich seihet man es durch ein Tuch, drückt es gut aus und kocht es in einer kleinen Pfanne auf Kohlfener, bis es Wasser gibt. Dann schüttet man es in einen feinen Durchschlag, drückt es gut hinein, damit es ganz fest wird, und das Wasser rein davon abläuft. Dann werden die ausgelösten Krebschwänzchen darunter gemengt, der ganze Fleck damit schön gleich belegt, oder, wenn der Strudel ergiebiger werden soll, 2 in Milch geweichte und ausgebrückte Semmeln mit 2 Eidottern und noch etwas Krebsbutter mit dem Uebrigen vermischt und auf dem Strudelfleck vertheilt, dieser dann aufgerollt,

in eine mit Krebsbutter bestrichene Pfanne gelegt und in Rahm und Zucker schön gebraten.

### 669. Mehlsrübeln.

Hierzu werden vom Buttermteig Nr. 438 messerrückendicke, viereckige, längliche Flecke ausgewalzt und mit beliebigem, gekochten Obste gefüllt. Dann bestreicht man sie am Rande mit Eidottern, schlägt den obern Theil des Fleckens darüber, bestreicht denselben Theil wieder mit Eidottern, bäckt sie auf einem Blech in einer Röhre, bestreut sie mit Zucker und trägt sie auf.

### 670. Rahmsrübcl.

Hierzu bringt man ein halbes Pfund Mehl auf ein Rübclbrett, schlägt 2 Eier und von einem das Weiße darein, nimmt ein Ei groß zerlassene Butter, Salz und noch ein wenig lauwarmes Wasser, macht damit einen Teig eben so fest an, wie den Buttermteig, walzt ihn unter den Händen, so gut als möglich, ab, bis er recht fein ist, schlägt ihn sodann in ein Tuch gut ein, daß er nicht trocken wird, und erhält ihn ein wenig warm. Zugleich breitet man, wenn er eine halbe Stunde geruht hat, ein reines Tuch über einen Tisch, und walzt den Teig zuerst auf dem Rübclbrett in der Mitte ein wenig aus. Dann ziehen ihn 2 Personen mit beiden Händen ganz gemach von einander, legen ihn, wenn er in der Mitte fein ist, auf das ausgebreitete Tuch und ziehen ihn noch ringsherum, so fein als möglich, ganz gemach, damit er keine Risse bekommt. Eigentlich sollte er so fein werden, daß man eine grobe Schrift durchlesen kann. Man läßt dann den Teig ein wenig abtrocknen, schneidet am Rande das Rauhe weg, bestreicht mit zerlassener Butter den Fleck, und sodann wieder mit sauern Rahm, streut in Schmalz geröstete, fein geriebene Semmeln und rein gezupfte Weinbeeren darauf und rollt ihn so ganz locker zusammen. Hierauf bestreicht man einen Tiegcl mit Butter, richtet den Strubcl schneckenartig darein, läßt ihn in der Röhre ein wenig

anziehen, gießt, je nachdem der Strudel groß ist, siedenden Rahm mit Zucker daran, läßt ihn kurz einkochen und gibt ihn sammt dem Tiegel oder rein abgelöst auf einer Schüssel zu Tisch. Statt geriebenen Semmeln kann man auch beliebiges, gedünstetes Obst darein füllen.

### 671. Saure Strudeln von Erdäpfeln.

Es werden 8 — 10 mehligte Erdäpfel zerdrückt und gut gesalzen, dann ein Quart saurer Rahm mit 2 Eiern, 4 Loth Butter, nebst den Erdäpfeln recht flaumig gerührt, hierauf so viel Mehl hinein geknetet, bis der Teig sich schön auswalzen läßt. Indessen wird eine Farce von Fleisch oder Fischen bereitet, von dieser kalt auf jeden Strudelfleck stark messerrückendick gestrichen, fein geschnittene, gelb geröstete Zwiebeln und geröstete, geriebene Semmeln darüber gestreut, die Flecke aufgerollt, die Strudeln dann in eine mit Butter bestrichene Pfanne gelegt und mit übergossenem, saurem Rahm nebst Kapern in die heiße Röhre gebracht. Sobald sie eingekocht haben, gibt man noch Eidotter darauf und bringt die Strudeln, ehe die Eier fest sind, saftig zu Tische.

### 672. Süße Strudeln von Erdäpfeln.

Wenn 8 — 10 schöne, mehligte Erdäpfel zerdrückt und etwas gesalzen sind, werden sie mit einem Quart Rahm oder Milch, woein man vorher ein Stück Zucker, ganzen Zimmt, nebst ein Stückerl Butter gebracht hat, aufgekocht. Dann werden sie durchgeseiht und nachdem sie wieder völlig abgekühlt sind, zu einem glatten Mus gerührt, ein Ei und so viel Mehl hineingeknetet, bis sich der Teig wie ein Nudelsteig auswalzen läßt. Man macht so viele Flecke, als es Strudeln werden sollen. Indessen schneidet man ein Paar Hände voll Mandeln klein, läßt eine Hand voll Rosinen, Weinbeeren, fein geschnittene Zitronenschalen in sehr wenig Wasser, oder noch besser in Wein mit etwas Zucker auf Kohlfener anquellen. Wenn die

Flüssigkeit eingebracht ist, und sie hinlänglich erkaltet sind, bestreut man die Strudelstücke sammt den Mandeln damit, die dann aufgerollt in eine Pfanne zu warmer Milch mit flüssiger Butter gelegt werden. Wenn sie eingekocht sind, werden einige Eier mit etwas Rahm und Zucker, der an einer Zitrone abgerieben ist, zerrührt, darauf gegossen, einige Minuten in die Röhre gestellt und recht saftig aufgetragen.

### 673. Topferstrudeln.

Man mache in einer Omelette- oder flachen Pfanne Eierflecke, so viel man Topferstrudeln haben will, zerdrücke den Topfer oder Quark mit einem Kochlöffel in einer Schüssel recht gut, treibe Butter mit dem Topfer recht fleißig ab und mische nach und nach 4 Eidotter, 3 ganze Eier, ein wenig in Milch geweichte Semmelschmollen, Weinbeeren und Rosinen darunter. Sodann fülle man die Eierflecke mit dieser gemachten Fülle, rolle sie zusammen, lege auf eine Reisschüssel Butter, gieße sauren Rahm dazu, lasse sie in der Röhre schön heraus backen, bestreue sie mit Zucker und gebe sie zu Tische.

### 674. Tyrolerstrudeln.

Man nimmt ein Pfund Mehl, ein Viertelpfund Butter, mischt es so viel als möglich untereinander und bringt das nöthige Salz, 5 Eidotter und 2 ganze Eier, auch 2 Löffel Germ, nebst dem nöthigen, sauren Rahm darein. Dann treibt man alles miteinander ab, wie einen Buttermatz, legt ihn eine Weile verdeckt bei Seite, und macht folgende Fülle: Man schneidet ein Viertelpfund abgezogene Mandeln recht klein und rührt eben so viel gesiebten Zucker, mit 4 Eidottern, nebst 4 ganzen Eiern recht flaumig ab. Dann walzt man den Teig messerrücken dick aus, schneidet ihn nach der Länge in der Mitte von einander, richtet die Fülle darauf, rollt sie handbreit zusammen, rührt ein oder 2 Eidotter mit zerlassener Butter ab und bestreicht damit durchaus die zusammengerollten Stücke. Hierauf bestreut man sie mit Zucker,

bestreicht einen Bogen Papier mit Butter, legt ihn auf ein Blech, die Strudeln darauf und läßt sie in der Röhre schön backen. In diesen Teig kann man, wenn er ausgewalzt ist, jede Fülle, besonders vom Obste, gebrauchen und auf die nämliche Art heraus backen.

### 675. Vanille- oder Schokoladestrudel.

Wenn der Strudelfleck nach Nr. 670. ausgezogen und abgetrocknet ist, werden 6 Loth Zucker mit 6 Eidottern recht flaumig gerührt, 2 Tafeln Schokolade gerieben, eine Hand voll geschälte und geriebene Mandeln, nebst dem Schnee von 4 Eiweiß darunter gemengt, zuerst der Fleck mit warmer Butter bestrichen, die Fülle mit einem Löffel messerrückendick darauf gestrichen, der Strudel locker aufgerollt, in den Tiegelsform, ein wenig heißer Rahm und Zucker darüber gegeben und mit geriebener Schokolade bestreut. Will man aber keine Schokolade nehmen, so wird mit dem Zucker ein Stück Vanille gestoßen und auch in dem Rahm zum Ubergusse Vanille mitgekocht, welcher Strudel dann noch feiner, als der von Schokolade ist.

### 676. Topferstriezeln.

Man drückt eine Maß guten Topfer gut aus, treibt ihn recht fein ab, schlägt 2 — 3 Eidotter daran und vermischt ihn mit Mehl so fest wie Topfernudeln. Davon nubelt man fingerdicke, lange Striezeln aus, legt sie radförmig in das heiße Schmalz und bäckt sie unter beständigem Rütteln schön. Sie werden warm aufgetragen, nach Belieben auch mit Zucker bestreut.

### 677. Germ- oder Hefenknoopf (Kloß).

Man stellt ein Pfund feines Mehl in einer Schüssel an einen warmen Ort, macht, wenn es ein wenig lau geworden, in der Mitte mit der Hand eine Vertiefung, gibt 4 Eßlöffel lauwarme Milch und 2 Eßlöffel Germ hinzu, rührt von dem



Mehl so viel darein, daß es einem dicken Mus gleich sieht, und läßt es an einem warmen Orte stehen, bis es um die Hälfte in die Höhe gegangen ist. Dann wird das Mehl mit dem Teig, nebst 2 Eiern, etwas Salz, zerlassener Butter in der Größe eines Hühnereies und so viel lauwarmen Milch angemacht, daß er in der Dicke wie ein Ruchenteich ist, und so lange gearbeitet, bis sich der Teig von der Schüssel und dem Löffel losschält. Nun wirkt man auf einem mit Mehl bestreuten Brette einen runden Kloss aus, bestreicht einen starken Bogen Papier mit zerlassener Butter, legt den Kloss darauf, umwindet ihn über die Quere locker mit einem Bindfaden, damit er Raum zum Aufgehen hat, und setzt ihn in eine Schüssel, worin man ihn in der Wärme gehen läßt. Unterdessen stellt man einen Tiegel, worin 2 Finger hoch etwas gesalzenes Wasser ist, auf das Feuer oder in eine Röhre. Wenn dieses siedet, wird der Kloss, nachdem er hinlänglich gegangen ist, mit sammt dem Papier behutsam in den Tiegel gesetzt und solcher mit einem passenden Deckel bedeckt. So läßt man ihn eine halbe Stunde lang sieden. Alsdann sticht man mit einem dünnen, spitzigen Hölzchen hinein und ist dieses beim Herausziehen nicht klebrig, so ist er fertig. Nun stürzt man den Kloss auf einen Teller, nimmt das Papier und den Bindfaden davon weg, reißt den Kloss mit einem Faden oder spitzigen Hölzchen von einander, macht Schmalz oder Butter heiß, begießt ihn damit und gibt ihn mit einer Rahm- oder Obstsoße, oder gekochtem Obste zu Tische.

### 678. Bayerische Fastenklose.

Für 5 — 6 Personen nimmt man 10 — 12 Hände voll fein geschnittene Milchbrode, gießt 6 Loth heißes Schmalz darauf, mengt es wohl untereinander und läßt es eine Viertelstunde lang stehen. Alsdann klopft man 5 — 6 Eier, mit einem Quart Milch, Salz und etwas klein geschnittenem Schnittlauch, gießt es über das Brod und gibt einige Löffel Mehl dazu, soviel als zum Zusammenhalten nöthig ist. Nun legt man einen rund

geformten Kloß in der Größe eines Apfels zur Probe in kochendes, gesalzenes Wasser; schwimmt er herauf, so fährt man fort, alle einzulegen; sollte aber der Kloß seine Form verlieren, oder zu Boden sinken, dann muß im ersten Falle noch etwas Mehl, im zweiten etwas Milch zugesetzt werden. Sie dürfen nicht länger als eine Viertelstunde kochen. Sie können mit einer beliebigen Soße, mit braunen Ragouts, Fischrogner, oder auch mit Compot's als Zuspaise gegeben werden.

### 679. Bayerische Speckklöße.

Zu 4 Personen werden 4 Semmeln würflich geschnitten, ein Stück Speck ebenfalls klein würflich geschnitten, mit etwas Wasser und Salz aufgekocht, und die Semmeln heiß damit angebrüht. Nun wird etwas Salz, ein Ei, nebst 2 Löffel voll Mehl darein gerührt, in kochendes Salzwasser ziemlich große Klöße gelegt und eine Viertelstunde gekocht. Dann richtet man, nachdem sie zuvor mit gerösteten Zwiebeln oder Speck aufgeschmalzen sind, an.

### 680. Erbdäpfelklöße.

2 Pfund geriebene Erbdäpfel werden mit einem halben Pfund feinen Mehl vermengt, 4 Semmeln oder Milchbrode würflich geschnitten und in Abschöpf Fett, nebst klein geschnittenen Zwiebeln hart geröstet. Sodann werden 2 — 3 Eier zerklöpft und darüber gegossen, gesalzen und alles wohl untereinander gemengt, Klöße, das größte wie ein Apfel, daraus geformt und in Salzwasser eine Viertelstunde gekocht. Noch besser werden sie, wenn man das würflich geschnittene und geröstete Brod apart in die Mitte jedes Klößes nach Proportion bringt, statt es unter die Masse zu mischen. Sie können mit einer beliebigen Soße, eingemachter Lunge, Kalbfleisch oder gekochtem Obst gegeben werden.

**681. Klöße von ungekochten Erdäpfeln.**

Nachdem man ungefähr 20—25 Erdäpfel geschält und gerieben hat, werden diese in frisches Wasser gelegt, worinnen sie eine Viertelstunde lang bleiben können. Wenn man nun das Wasser abgegossen und wieder frisches hinzu gethan hat, wird es 3—4 mal wiederholt, damit die Erdäpfel weiß werden. Nachdem sie ganz rein abgegossen sind, werden sie recht fest durch ein reines Tuch gepreßt und mit einem Quart heißer Milch angerührt. Nun werden ungefähr 12 gekochte Erdäpfel, wenn dieselben erkaltet sind, gerieben, nebst einer Hand voll Mehl und Salz dazu gethan, 6 würflich geschnittene Semmeln oder Milchbrode recht fett geröstet und mit der Masse vermengt, runde, recht feste Klöße mit den in Mehl getauchten Händen formirt und in siedendem Salzwasser eine Viertelstunde gekocht. Wenn sie fertig sind, werden sie mit in Butter gerösteten, klein geschnittenen Zwiebeln geschmälzt. Man gibt sie zu Sauerkraut, Ragout, oder dergleichen zu Tische.

**682. Gebackene Erdäpfelklöße.**

Man röste ungefähr 4 Hände voll geriebene Semmel in Schmalz, oder Abschöpf fett und lasse solche abkühlen. Alsdann vermengt man sie mit 1½ Pfund geriebener Erdäpfel, sprudelt 6 Eier mit etwas Salz und Muskatblüthe ab, worauf dieses darüber gegossen wird. Nachdem alles untereinander gerührt ist, werden nicht allzugroße Klöße geformt, platt gedrückt, in Eier und geriebenen Semmeln umgewendet und in heißem Schmalze herausgebacken. Man kann sie mit gekochtem Obste, oder als Beilage zu verschiedenen Gemüsen geben.

**683. Gebackene Erdäpfelklöße auf andere Art.**

Man treibe ein Viertelpfund Butter recht flaumig ab und schlage nach und nach 6 Eier darein. Nun rührt man dies mit etwas abgeriebener Zitronenschale und Zucker, einer Hand voll geriebener Semmel, nebst einem halben Pfund geriebener

Erdäpfel zu einen festen Teig. Aus diesem formirt man Klöße in der Größe wie Borsdorfer Äpfel, wendet sie in gerührten Eiern und geriebener Semmel um und bäckt sie in heißem Schmalze. Die fertigen Klöße nimmt man mit einem Schaumlöffel heraus und baut sie schichtweise in Form eines spitzigen Berges auf eine Schüssel, welche man mit Petersilienkraut garnirt. Die Klöße werden mit einer Obstsoße zu Tische gegeben.

#### 694. Griesklöße.

Eine Maß grober Gries wird mit siedendem Wasser angebrüht, zugedeckt, und so läßt man ihn eine Zeitlang stehen. Unterdeßsen schneidet man 8 Semmeln klein würflich, röstet sie mit fein geschnittenen Zwiebeln in Abschöpf fett und rührt Alles mit 4 Eiern und Salz durcheinander, formt Klöße, in der Größe wie ein Apfel daraus und läßt sie in siedendem Salzwasser eine halbe Stunde kochen. Man gibt sie mit einer beliebigen Soße oder gekochtem Obste zu Tische.

#### 695. Abgetriebene Griesklöße.

Man treibe ein halbes Pfund Butter oder Schmalz recht flaumig ab, schlage 8 Eier, eines nach dem andern, darein, rühre nicht ganz eine Maß feinen Gries, nebst etwas Salz darunter, lege mit einem Eßlöffel Klöße in siedendes Salzwasser, und lasse sie so lange kochen, bis sie inwendig noch ein wenig gelb sind. Sie können zu eingemachtem Kalbfleisch, Lunge und dergleichen gegeben werden.

#### 696. Abgetriebene Klöße mit Gänseblut.

Hat man beim Abstechen einer Gans das Blut aufgehoben, so rührt man solches, bis es kalt ist, und seigt es dann durch ein Haarsieb. Indessen wird ein Viertelpfund Butter gut abgetrieben und nach und nach 7 Eidotter, sammt dem Gänseblut damit verrührt, 8 Loth fein geriebene Semmel, Salz, etwas Majoran, fein geschnittene Zwiebeln und von einer halben

Zitrone die Schale klein geschnitten hinzu gethan, das Weiße von den Eiern zu Schnee geschlagen und unter die Masse gemengt. Dann stäubt man Mehl auf ein Brett, macht von der Masse runde Klöße nach beliebiger Größe, legt sie darauf und kocht diese in gesalzenem, siedendem Wasser oder Fleischbrühe. Wenn selbige ausgekocht sind, legt man sie auf eine Schüssel, gibt eine Hand voll in Butter geröstete, geriebene Semmel darauf und trägt sie auf. Man kann auch eine Zitronensoße Nr. 163. oder Zwiebelsoße Nr. 164. dazu geben.

### 687. Italienische Klöße.

Ein Pfund Rindfleisch und eben so viel Schweinefleisch wird recht fein gehackt, von 8 Semmeln die äußere Rinde abgerieben und das Uebrige in Wasser eingeweicht, hernach wieder fest ausgedrückt und mit 6 Eiern, sammt dem gehackten Fleische, Salz, klein geschnittenen Zitronenschalen, etwas gestossenen Nelken und Pfeffer wohl untereinander gerührt. Dann werden runde Klöße daraus formirt, etwas platt gedrückt, in den abgeriebenen Semmeln umgewendet und in heißem Schmalze gebacken. Man gibt sie mit Salat, oder als Beilage zu Gemüse.

### 688. Türkische Klöße.

Ein Pfund Rindfleisch, eben so viel Schweinefleisch, beides vom Schlegel genommen, wird recht gehackt. Dann nimmt man 4 Loth Speck, hackt diesen eben so fein, treibt 4 Loth Butter gut ab und rührt 5 Eier und ein Viertelpfund geriebene Semmeln hinzu. Indessen wird ein Viertelpfund Reis, welcher nur so lange im Wasser aufgekocht ist, bis er sich leicht zerdrücken läßt, gut abgeseiht und nebst etwas Pfeffer, Salz und fein geschnittenen Zitronenschalen, sammt dem gehackten Fleische darunter gerührt. Nun macht man Klöße von mittlerer Größe daraus und kocht sie in siedendem Salzwasser gut aus. Dann schmält man sie mit heißer Butter ab, oder gibt eine Zitronensoße Nr. 163. darüber.

**689. Erbdäpfelschmarn mit Rahm.**

Man schäle gesottene und gewaschene Erbdäpfel, zerdrücke sie fein in einer tiefen Schüssel, rühre eben so viel Mehl und das nöthige Salz darunter und mische es gut ab, bis es sich schön bröckelt. Dann lasse man in einen Tiegel nach Proportion Butter oder Schmalz zerfließen, richte den Schmarn darein und lasse ihn auf Kohlfener schöne Raumeln bekommen. Inzwischen wende man ihn 2 — 3 mal um und lasse ihn immer wieder Raumeln bekommen. Wenn er fertig ist, so gieße man 2 — 3 Löffel voll sauern Rahm daran, rühre ihn gut untereinander und trage ihn auf. Wenn man keinen sauren Rahm hat, kann auch gesottener, süßer Rahm genommen werden.

**690. Erbdäpfelschmarn auf andere Art.**

Man nehme eine Maß klein aufgeschnittenes, im Schmalze gebackenes Brod in eine Schüssel, sprüde ein Quart Rahm und 6 Eier zusammen gut ab, gieße es über das Brod, lasse es gut anschwellen und rühre eben so viel gesottene und zerdrückte Erbdäpfel und das nöthige Salz darunter. Dann lasse man in einem Tiegel auf Kohlfener 6 Loth Butter zerfließen, richte den Schmarn darein, lasse ihn Raumeln kochen, wende ihn 2 — 3 mal um, damit er viele, schöne Raumeln bekommt, gieße 3 Löffel sauren Rahm daran, rühre ihn gut durcheinander, richte ihn auf eine Schüssel heraus und trage ihn auf. In Ermangelung eines sauren Rahms, kann süßer, aber vorher gesottener, genommen werden.

**691. Grieschmarn.**

Man lasse in einer messingnen Pfanne eine Maß Milch siedend werden, rühre ungefähr eine halbe Maß Gries, je nachdem er gut ist, darein, und lasse ihn unter beständigem Umrühren dicklich siedend, bis er sich von der Pfanne schält. Dann gieße man ihn in eine tiefe Schüssel und lasse ihn auskühlen, treibe 6 — 8 Eier, jedes besonders gut darunter, bis der Teig so

dünn ist, daß er über den Löffel läuft, und rühre das nöthige Salz, oder nach Belieben auf Zitronenschalen abgeriebenen, dann gestoßenen Zucker darunter. Hernach bestreiche man einen Tiegel dicht mit Schmalz, gieße den Teig daumendick hinein, lasse ihn auf Kohlfeuer schöne Raumeln bekommen, wende ihn dann um, und lasse ihn auch auf der andern Seite schön braun backen. Dann zersteche man ihn mit einer zweizinkigen Gabel oder mit dem Rindelschäufelchen zu kleinen Stücken und lasse ihn noch ein wenig dünsten. Wenn er nicht saftig genug wäre, so gieße man nach dem Zerstechen ein wenig süßen Rahm nach, richte ihn auf die zum Austragen bestimmte Schüssel und trage ihn nach Belieben mit Zucker und Zimmt bestreut auf.

### 692. Abgetriebener Mehlschmarn.

Man treibe 4 Loth Butter in einer Schüssel recht flaumig ab und menge nach und nach 8 Eier, jedes besonders gut zerührt, darein, dann so viel Mehl, daß ein Teig wird, der über den Löffel läuft, rühre das nöthige Salz oder nach Belieben Zucker und Vanille darunter und das Ganze recht flaumig ab. Dann streiche man einen Tiegel dick mit Schmalz aus, richte den Teig daumendick darein, lasse ihn auf Kohlfeuer backen, bis er Raumeln hat, wende ihn dann um, und lasse ihn auch auf der andern Seite schöne Raumeln bekommen. Dann zerreiße man ihn mit einer zweizinkigen Gabel zu kleinen Stücken, lasse ihn noch ein wenig dünsten und trage ihn, wer das Süße liebt, mit Zucker und Zimmt bestreut, auf.

### 693. Mehlschmarn.

Man nehme eine halbe Maß Mehl in eine Schüssel, bringe ein wenig süßen Rahm, 6 — 8 Eier, das nöthige Salz oder Zucker darein und rühre es recht fein ab, daß es über den Löffel läuft. Dann streiche man einen Tiegel dicht mit Schmalz aus und verfähre übrigens damit, wie mit dem Grieschmarn Nr. 691.

**694. Reißschmarn.**

Man lasse in  $1\frac{1}{2}$  Maß Milch ein halbes Pfund Reiß dicklich einkochen, gieße denselben in eine tiefe Schüssel und lasse ihn auskühlen. Dann treibe man 4 Loth Butter flaumig ab, rühre 6 — 8 Eier, jedes besonders, nebst 2 Loth Zucker gut unter den Reiß (der Teig muß über den Löffel laufen), bestreiche einen Tiegel mit Schmalz und verfahre übrigens mit ihm, wie mit dem Grieschmarn.

**695. Semmelschmarn.**

Man schneide altgebackene Semmeln zu ganz kleinen Schnitten, quirle auf 6 Hände voll Semmeln 8 Eier mit einem Quart süßen Rahm ab, salze es und gieße es über die fein geschnittenen Semmeln. Wenn dieselben ganz durchweicht sind, so verfahrt man damit, wie mit dem Mehlschmarn.

**696. Semmelschmarn auf eine andere Art.**

Man schneide 6 — 8 Hände voll Semmeln in süße Milch und lasse sie eine Weile durchweichen. Dann drücke man sie fest aus, bröcle sie in eine Schüssel, rühre 8 Eier in ein Quart süßen Rahm, auch das nöthige Salz darunter, bestreiche einen Tiegel mit Butter oder Schmalz, und backe ihn wie vorigen.

**697. Beschamellwandeln.**

Man mache ein Beschamell nach Nr. 556, rühre 8 Loth Butter, 8 Eidotter und von 6 Eiern den Schnee, dann auch eine Hand voll geschälte und gestoßene Mandeln, nebst Zucker nach Belieben gut darunter, bringe die Masse in eine blecherne Büchse oder in eine Form, lasse die Wandeln im Dunste auskochen und stelle sie mit süßer Rahmsosse Nr. 150 auf die Tafel.

**698. Butterwandeln.**

Man lasse ein halbes Pfund Butter zergehen, rühre 12 Eidotter, etwas lauliche Milch, 3 Löffel voll gut gewässerte



Erm und 10 Loth Mundmehl wohl untereinander, bestreiche die Wandelform mit Butter, fülle sie nur halb voll, lasse sie gehen und backe sie schön.

### 699. Erdäpfelwandeln.

Hierzu werden etliche gute, mehliche Erdäpfel gesotten, abgeschält und klein gerieben. Sodann wird ein Viertelpfund gesiebter Zucker mit 8 Eidottern, eine halbe Stunde gerührt und hernach ein halbes Pfund geriebene Erdäpfel, ein halbes Quint gestoßener Zimmt und das Klare von den 8 Eiern, zu Schnee geschlagen, hinzu gethan und alles zusammen noch gut verrührt. Hierauf streiche man die Wandelform gut mit Butter aus, bestreue sie mit klein geriebener Semmel, fülle jedes mit der Masse nicht ganz voll und backe sie in der Röhre. Wenn sie ausgebacken sind, stürzt man sie heraus und giebt sie warm, mit Zucker bestreut, zur Tafel.

### 700. Fischwandeln.

Man schuppe eine schöne und große Barbe oder einen Karpfen, siebe ihn in gesalzenem Wasser, löse ihm die Gräten aus und nehme Petersilienkraut, Zitronenschnißchen, ein wenig Kapern dazu, welches alles klein zusammen gewiegt wird. Dann lasse man in einem Tiegel nach Proportion Butter zerfließen und eine Hand voll geriebene Semmeln darin gelbbraun anlaufen, rühre das Gewiegte, nebst Weinbeeren, 3 — 4 Löffel voll sauern Rahm und das nöthige Salz darein und lasse es ein wenig dünsten. Indessen gieße man ein wenig Erbsenbrühe daran und lasse es noch ein wenig aufkochen, fricassire die Farce mit 3 — 4 Eidottern und lasse sie auskühlen. Hierauf richte man in die Wandelformen aus dem Buttermteig Nr. 438 messerrückendicke, ausgewalzte Flecke, fülle sie mit der Farce voll, mache von dem übrigen Teige messerrückendicke Deckel darüber, bestreiche sie mit Eidottern und backe sie schön. Diese Wandeln

kann man auch mit Fleisch und anderen Sachen nach Belieben füllen.

### 701. Semmelwandeln in süßer Rahmsosse.

Man reibt von Mundmehlsemmeln die Rinde ab, schneidet die Schmolzen ganz klein gewürfelt, quirlt 8 Eidotter mit einer halben Maß süßen Rahm ab, thut Zucker, Zitronat und aufgelöste Rosinen darunter, gießt es an die Schmolzen und läßt sie eine Weile weichen. Sodann schlägt man aus 6 Eiweiß einen Schnee und rührt ihn darunter, bestreicht Wandelformen mit Butter aus, gibt das Abgerührte hinein, ohne sie doch ganz voll zu füllen, setzt sie in einen Tiegel, worin so viel siedendes Wasser ist, daß es bis an die Hälfte der Wandeln reicht, deckt sie zu und läßt sie darin aussieden. Dann macht man eine süße Rahmsosse nach Nr. 150, gießt sie auf die Schüssel, und wenn die Wandeln ausgesotten sind, stürzt man sie in die Sosse heraus. Noch besser werden sie, wenn man sie in der Röhre bäckt.

### 702. Scheiterhaufen.

Man schneide neugebackenes Semmelbrod in Scheiben, lehre sie in abgeklopften Eiern um, backe sie in nicht zu heißem Schmalze gelbbraun, gieße auf dasselbe mit Eiern abgesprudelten Rahm und 2 Loth gestoßenen Zucker und lasse es gut anziehen. Einen Tiegel streiche man mit Butter oder Schmalz aus, richte eine Lage Semmelschnitten, hernach rein gewaschene und wieder abgetrocknete Rosinen und Weinbeeren, länglich geschnittene Mandeln, klein geschnittenen Zitronat, ein wenig Butter, wieder eine Lage Schnitten und so fort darauf, bis es zu Ende ist, schiere unten und oben Glut und backe ihn. Noch schöner aber wird er in der Röhre. Wenn es beliebt, gibt man eine Sosse z. B. Nr. 150 oder 163 dazu.

**703. Weichsel-Tigel.**

Man nimmt 8 Eier, eine halbe Maß gute Milch, und macht damit einen sogenannten Eierkäse. Wenn er zusammengegangen ist, thut man ihn in einen Seiher, der nicht gar zu weit ist, daß er wie eine Halbkugel wird, und läßt ihn eine Weile im Seiher. Indessen siedet man gebörte Weichseln in halb Wein und halb Wasser, daß sie weich werden, löst sie von den Kernen, hackt sie klein, gibt Zitronenschalen, Zimmt und Zucker darunter, nimmt den Eierkäse auf eine Schüssel, überstreicht solchen mit dem Weichselgehäcke, zieht Mandeln ab, schneidet sie nach der Länge und bestreut denselben damit recht igelartig. Sodann gießt man die Weichselbrühe sammt ein wenig Wein daran, bestreut ihn noch mit Zucker und Zimmt, setzt ihn auf eine Glut, und läßt ihn langsam ausbacken.

**704. Gefüllte Semmeln.**

Man reibe von so viel Semmeln oder Milchbroden, als man gut zu gebrauchen denkt, die äußere Rinde ab, schneidet oben den Deckel weg, höhlet die Semmeln möglichst aus, weicht sie in Milch ein und brückt sie dann wieder fest aus. Dann wird eine kleine Hand voll geschälte Mandeln fein gerieben oder gestoßen, Zucker, klein geschnittene Zitronenschalen, gestoßener Zimmt, 2 bis 3 Eier und Weinbeeren darunter gerührt und die ausgehöhlten Semmeln damit gefüllt. Alsdann wird der Deckel über das Kreuz darauf gebunden und die gefüllten Semmeln aus heißem Schmalze schnell heraus gebacken. Dann macht man eine Hagebutten- (Hetschebetsch-) Soße, legt die gebackenen Semmeln darcin und läßt sie nur einen Sud darin anstoßen. Eben so kann man auch statt dieser Fülle folgende machen: Man dämpft frische oder gebörte Weichseln in Wein und Zucker, nimmt hernach die Kerne davon heraus, mischt in Schmalz geröstete, geriebene Semmeln, klein geschnittene Zitronenschalen, Zucker und Zimmt darunter, füllt die aus-

gehöhlten Semmeln damit, bäckt sie wie die vorigen, und kocht sie in einer Weichselfoße.

## Verschiedene Braten.

### 705. Farce zum Füllen verschiedener Braten.

Man schneide ein Pfund brätiges Kalbfleisch, ein Viertelpfund Nierenfett, nebst eben so viel Speck klein zusammen und lasse es in einem Tiegel dämpfen. Hernach bringe man es auf ein Brett und füge Petersilienkraut, Zitronenschnißchen, Schnittlauch, Muskatennuß, mit Milch angefeuchtete und dann ausgedrückte Semmeln hinzu. Dieß wiege man alles klein zusammen, bringe es in eine Schüssel, rühre 4 Eier, das nöthige Salz und 3 Löffel sauern Rahm gut darunter und fülle damit Enten, Gänse, Kalbsbraten und dergleichen.

### 706. Eine andere gute Farce.

Man treibe Butter ab, schlage eben so viel Eier daran, rühre auch so viel geriebene Semmeln und ein wenig süßen Rahm, Salz, Muskatennuß, dann klein gewiegtes Petersilienkraut und Zitronenschalen darunter. Die Farce muß dünne werden, damit man sie mit einem Löffel leicht einfüllen kann. Zur Abwechslung kann man die geriebenen Semmeln rösten, auch etwas von einer klein gewiegten Leber darunter nehmen.

### 707. Farce von Rindfleisch.

Man schneide ein Pfund mageres, gefottenes Rindfleisch mit einem halben Pfund frischen Speck recht klein in eine Schüssel, rühre ein wenig Milch oder Fleischbrühe daran, schlage 2 bis 3 Eier dazu, gebe 1 bis 2 Hände voll geriebene Semmeln, je nachdem man viel haben will, nebst ein wenig gestoßnem Pfeffer und Muskatennuß, klein geschnittenen Zitronen-

schalen dazu und rühre alles nochmals recht durcheinander. Diese Farce kann man auch zur Fülle des rollirten Rindfleisches, oder zu kalten Pasteten gebrauchen.

### 708. Auerhahn zu braten.

Man rupfe den Auerhahn bis an den Kopf und wasche ihn rein, wobei man aber Acht geben muß, daß der Kopf nicht naß wird. Dann wird der Hahn genommen, inwendig mit halb Wasser halb Wein ausgewaschen, dann mit Salz, gestoßenen Nelken und Pfeffer ausgerieben und auf die Brust in eine Pfanne gelegt. Wenn der Auerhahn alt und zäh ist, so wird scharfer Weinessig, ist er aber jung, halb Wein und halb Essig darauf gegossen und zugedeckt. So läßt man ihn 24 Stunden stehen. Dann wird er noch einmal herausgewaschen, Herz, Leber und Magen mit 4 Loth frischem Speck klein gewiegt und mit einer Hand voll geriebener Semmel, etlichen Eiern, Salz und Muskatennuß angerührt, der Auerhahn damit ausgefüllt, zugenäht, gespißt oder mit Speck eingebunden. Der Kopf wird in Papier gewickelt, so an den Spieß gesteckt und während dem Braten mit Butter, Zitronensaft und Weinessig begossen und ganz langsam gebraten. Wenn er nun angerichtet wird, so begieße man ihn mit heißer Butter, worein Zitronensaft gedrückt ist, bestreue ihn mit länglich geschnittenen Zitronenschalen und trage ihn auf.

### 709. Enten zu braten.

Diese werden genau wie nachfolgende Gänse gebraten; sie werden aber viel früher fertig.

### 710. In der Pfanne gebratene Gans.

Wenn die Gans reinlich gepuht und ausgenommen ist, salze man sie ein, reibe sie inwendig mit ein wenig Pfeffer aus und lasse sie 2 bis 3 Stunden ruhen. Hernach gieße man ein wenig Wasser in die Bratpfanne, richte die Gans darein, stelle sie

in die Bratröhre und lasse sie langsam braun werden. Während dem wende man sie 3 bis 4 Mal um, begieße sie mit der eigenen Soße, seihe das Fett ab, so oft sich viel gesammelt hat, und gieße 2 bis 3 Mal ein wenig Wasser nach. So lasse man sie fertig braten, wozu  $1\frac{1}{2}$  bis 2 Stunden erforderlich sind. Dann lege man sie heraus auf eine Terrinne, treibe die Soße darüber, ziere sie mit Petersilienkraut und trage sie sogleich auf.

#### 711. Am Spieß gebratene, junge Gans.

Diese wird wie vorhergehende zubereitet. Dann steckt man sie an den Spieß und bratet sie langsam, setzt eine Tropfschale unter, zum Auffangen der Soße, und betropft sie öfters mit dieser. Eine solche kann in ungefähr 3 Viertelstunden fertig sein. Dann richte man sie auf eine Terrine, treibe die Soße durch einen Sieb darüber und ziere sie mit Petersilienkraut.

#### 712. Gefüllte, gebratene Gans.

Wenn diese ausgenommen und rein gepußt ist, so salze man sie ein und lasse sie 2 bis 3 Stunden ruhen. Indessen wiege man die Leber, Petersilienkraut, Zitronenschnißchen, ein wenig Zwiebeln, Majoran und Thymian, 2 in Milch geweichte und dann ausgedrückte Semmeln, auch 4 Loth frischen Speck klein, brate 12 Kastanien, mache aber vorher in jede einen Einschnitt in die Schale, damit sie nicht zerplätzen, schäle sie dann ab und zerschneide jede in 3 bis 4 Theile. Diese bringe man sammt dem Gewiegten in eine Schüssel und 3 Eier, das nöthige Salz und ein wenig Muskatennuß dazu, rühre es gut untereinander, fülle die Farce in die hohle Gans, nähe sie zu, gieße in die Bratpfanne ein wenig Wasser, lege die Gans darein und lasse sie in der Röhre langsam schön braten. Indessen gieße man das Fett ab, so oft sich viel gesammelt hat, wende die Gans 3 bis 4 Mal um, begieße sie mit der eigenen Soße und brate sie sofort, bis sie schön braun und ausgebraten ist, wozu ungefähr 2 bis 3 Stunden erforderlich sind. Dann richte

man sie auf eine Terrine, ziehe den Faden heraus, seihe die Soße darüber, ziere sie mit Petersilienkrant und trage sie sogleich auf.

### 713. Gans auf Wildpretart.

Hierzu wählt man gewöhnlich eine alte Gans und gibt ihr am Ende gegen 18 bis 20 Stunden lang nur noch Wasser. Dann bringe man in einen Topf gegen 2 Maß Essig und Wasser, nebst Zwiebeln und Zitronenscheiben, Lorbeerblätter, Salz, Thymian, Pfefferkörner, Kapern, Nelken, Petersilienwurzeln und etliche Wachholderbeeren, lasse es zusammen einen Sub aufthun, seihe ein Quart davon durch einen Seiher in einen Topf, lasse es siedend heiß werden, giesse es so der Gans durch einen langen Trichter in den Hals, wodurch sie auf der Stelle getödtet wird. Sie würde aber sehr leiden müssen, wenn die Beize nicht heiß genug wäre. Dann binde man sie beim Kopfe zu, hänge sie an der nämlichen Schnur auf, lasse sie eine Stunde hängen, rupfe sie recht rein, weil sie nicht gebrüht werden darf, schneide ihr die Füße, die Flügel und den Kragen ab, binde diesen, aber vorher zu, damit die Beize nicht herausläuft, schneide sie auf und nehme das Eingeweide heraus. Hierauf reibe man sie mit Salz und ein wenig Pfeffer ein, richte sie in eine tiefe Schüssel und giesse die Beize darüber. Sollte die Gans nicht völlig damit bedeckt sein, so wird noch Essig oder Wasser nachgegossen. So lasse man sie 6 bis 8 Tage liegen, nur alle Tage einmal muß sie umgewendet werden. Hierauf giesse man von der Beize so viel weg, daß die Pfanne nur halb voll ist, brate sie in der Röhre langsam gegen 3 Stunden, wende sie indessen 3 bis 4 Mal um, damit sie auf beiden Seiten schön braun wird, richte sie auf eine Terrine, schöpfe das Fett ab, welches man zu Gemüse noch gut benützen kann, und seihe die Soße durch einen Seiher darüber. Zur Abwechslung kann man auch eine andere Soße, z. B. die Kapernsoße Nr. 137, Rahmsoße Nr. 150 oder Wachholderbeerensoße N. 155 darüber gießen.

**214. Gespickter Hammelschlegel.**

Man schlage ihn stark mit einem Holze, haue den Knochen ab, ziehe die Haut und das Fett weg, wasche ihn rein und reibe ihn mit Pfeffer und Salz ein, spicke ihn auf Wildpretart und lege ihn 3 — 4 Tage in die Beize Nr. 195, worin er täglich umgewendet werden muß. Dann lege man ihn aus der Beize in die Bratpfanne, bedecke den Boden mit der Beize und Speckschnitzchen, lasse ihn langsam braten, betropfe ihn in-  
 zwischen öfters mit Butter und wende ihn um. Wenn die Soße zu sehr eingebraten ist, so gieße man wieder Beize nach, damit der Boden immer davon bedeckt bleibt, bis er überall schön braun und gut ausgebraten ist. Man lasse sodann in einem Tiegel Butter zerfließen und einen Löffel Mehl mit ein wenig Zucker darin gelbbraun werden, gieße ein wenig gute Fleischbrühe daran und rühre sie gut ab, lege eine Zitronenscheibe darein, gebe einige Löffel voll guten, sauren Rahm und einen starken Löffel voll Kapern und die Soße von dem Braten, welche aber zuvor durchgeseiht werden muß, darein, rühre alles untereinander und lasse es gut aufkochen. Dann richte man den Schlegel auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel, gieße die Soße über ihn und trage ihn sogleich auf.

**214. Brauner Hammelschlegel.**

Der Hammelschlegel wird wie gewöhnlich gebraten. Dann lege man ihn in einen Tiegel, gieße Weinessig und Fleischbrühe daran, rühre Zitronenschnitzchen, Kapern und klein geschnittene Zwiebeln darunter, dann auch 2 Lorbeerblätter, Pfeffer und Muskatennuß, lege den Schlegel darauf und lasse alles wohl durchkochen. Wenn er fertig ist, so richte man ihn an, gieße die Soße darüber, belege ihn mit Zitronenschnitzchen und gebe ihn auf den Tisch.

**215. Farcirter Hammelschlegel.**

Man spalte einen Hammelschlegel von der hintern Seite, löse ihm die Beine heraus, klopfe ihn gut durch, wasche ihn



rein, reibe ihn mit Salz und Pfeffer ein und mache folgende Farce: Man wiege Speck, eine in Milch eingeweichte und dann ausgebrückte Semmel, Zitronenschalen, Basilicum, ein wenig gestoßene Nelken und Pfeffer klein, rühre Eier und das nöthige Salz daran, fülle den Schlegel damit und binde ihn zu. Dann belege man eine Bratpfanne mit Speck, Schinkenschnitzchen, Zitronenscheiben, Zwiebeln, Lorbeerblättern und Nelken, lege den Schlegel darauf, lasse ihn langsam dünsten, wende ihn öfters um, bis er ein wenig braun wird, gieße gute Fleischbrühe und nach Verhältniß Wein daran, lasse ihn kochen, bis er weich ist, lege ihn auf eine Schüssel und mache folgende kurze Soße: Man mache ein schönes Einbrenn, lege ein wenig Zucker darein, gieße die Soße von dem Schlegel dazu, rühre es gut durcheinander, gieße die Soße zurück in die Pfanne und lasse sie mit dem Schlegel nochmals aufkochen. Zuletzt richte man ihn auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel, löse die Fäden ab, schöpfe das Fett von der Soße, treibe diese durch ein Haarsieb darüber, bestreue ihn mit länglich geschnittenen Zitronenschalen, und trage ihn sogleich auf.

#### 216. Hammelschlegel auf Wildpretart zu braten.

Wenn der Schlegel gehörig geklopft und gewaschen ist, so häute man ihn ab, reibe ihn mit Salz und Pfeffer ein und bestreiche ihn ganz mit Kalbs- oder Lammehfut, oder Blut vom Geflügel, worauf man ihn auf dem Roste abtrocknen läßt, bis sich das Fleisch davon färbt. Dann lege man den Schlegel 6—8 Tage in die Beize Nr. 195, spide ihn wie einen Wildbraten und brate ihn am Spieße oder in der Röhre. Wenn der Braten ein wenig abgetrocknet ist, so begieße man ihn mit Essig und Wasser, welches in der Bratpfanne mit Zwiebeln, Nelken, Lorbeerblättern und Zitronenschalen vorher aufgekochen muß. Eine halbe Stunde, bevor man ihn anrichtet, fängt man an, ihn mit geriebener Semmeln zu bestreuen und mit Butter zu betropfen, worauf man ihn vollends ausbraten läßt. Man

kann eine Soße nach Belieben und auch Salat dazu geben. Bei jedem sauern Braten ist zu bemerken, daß, wenn er angerichtet wird, mit recht klein geschnittenen Zitronenschnitzchen bestreut, allenfalls auch mit Zitronenscheiben belegt werden muß.

### 217. Junge Hühner zu braten.

Wenn sie rein gepuht sind, löst man ihnen das Brustbein aus, salzt und pfeffert sie, biegt die Füße ein, steckt Magen und Leber zwischen jeden Flügel und bratet sie bei raschem Feuer am Spieße. Während des Umdrehens, betropft man sie mit Butter, und wenn es beliebt, kann man sie auch zuletzt mit geriebener Semmel bestreuen, damit noch ein wenig überbraten und gleich zur Tafel geben.

### 218. Hühner wie Rebhühner zu braten.

Die Hühner werden rein gepuht und mit Speck bespickt. Hernach reibe man sie in- und auswendig mit Salz und Pfeffer aus, siede Zitronenschalen, Nelken, Muskatblüthe und etwas Basilicum in Wein, lege die Hühner über Nacht darein, brate sie am Spieße, und begieße sie inzwischen etliche Mal mit der Soße, worin sie gelegen, am Ende aber mit Butter. Zuletzt richte man sie auf eine Terrine, gieße die Soße aus der Bratpfanne darüber und bestreue sie mit Zitronenschnitzchen.

### 220. Gefüllte und gebratene, junge Hühner.

Man puhe und wasche die Hühner. Wenn sie ausgenommen sind, untergreift man sie beim Kropfe, wie eine Taube, und macht folgende Farce: Man treibe nach Proportion Butter ab, rühre Eier nach und nach gut darunter und endlich geriebene Semmel, süßen Rahm, Salz, Muskatennuß, gewiegtes Petersilienkraut und Zitronenschnitzchen darein, fülle die Farce in den Kropf, stecke sie an den Spieß, aber nicht durch den Kropf, und brate sie schön braun.

**721. Junge Hühner mit Austernragout.**

Wenn die Hühner gepuht und ausgenommen sind, löse man die Haut vom Brustfleisch ab, nehme sich aber in Acht, daß man selbige nicht zerreißt, löse das Brustfleisch sammt dem Brustknochen heraus und das Fleisch von den Knochen ab auf ein Biegbrett, gebe ein wenig Speck, Schinken, Petersilienkraut, gehackte Zwiebeln, Champignons (Champinion), Pfeffer, Basilicum, Salz, 3 harte Eidotter, in Rahm geweichte und dann ausgedrückte Semmelrinden dazu, wiege alles klein zusammen und fülle die Hühner damit. Sodann hefte man die beiden Ende der Haut zusammen, steche mit einem spitzigen Hölzchen durch die Keule, stecke die Köpfe zwischen die Flügel, belege einen Tiegel mit Speckschnitzen, richte die Hühner darauf, betropfe sie mit Butter und brate sie in nicht zu heißer Röhre schön gelbraun, während dem sie öfters mit Butter betropft werden müssen. Dann richte man sie auf eine Terrine und gieße das Ragout von Austern Nr. 252. darüber.

**722. Junge gespickte und gebratene Hühner.**

Wenn sie rein gepuht und ausgenommen sind, so bestreue man sie mit Salz und spicke sie mit klein geschnittenem Speck, brate sie am Spieße und begieße sie öfters mit zerlassener Butter.

**723. Indian zu füllen und zu braten.**

Man steche den Indian wie Hühner ab, rupfe und puhe ihn rein, lege ihn ein Paar Stunden in frisches Wasser, reibe ihn von außen mit Salz und von innen mit Salz und Pfeffer ein, und fülle den Kropf mit folgender Fülle: Man wiege die Leber mit etwas Speck und 2 Schalotten oder Zwiebeln recht klein, rühre es mit 2 Löffel voll Milch und 2 Eiern an, gebe eine Hand voll geriebene Semmel, ein wenig zerlassene Butter, Salz und Muskatennuß dazu, rühre es durcheinander und fülle den Kropf damit aus. Hierauf nähe man denselben zu, spicke

den Indian mit Speck, und binde ihn in einen mit Butter bestrichenen Bogen Papier, wenn er schon am Spieße steckt, damit er vom Anfang an nicht gleich zu braun wird. Eine Stunde vor dem Anrichten nimmt man dieses weg, betropft den Indian mit zerlassener Butter, und so läßt man ihn ausbraten. Ein großer welscher Hahn (Indian) braucht 4 Stunden, eine Henne 3, und ein junges kann in  $1\frac{1}{2}$  Stunden, auch noch früher, fertig sein.

### 723. Gefüllte Kalbsbrust, Lammbrust oder Tauben zu braten.

Wenn die Brust mit 10 Rippen und dem Rückgrate, bei denjenigen Rippen, wo der Nierenbraten weggeschnitten wird, abgehauen ist, so fängt man an, ihn zwischen Haut und Beinen in der ganzen Brust herum zu untergreifen. Man muß aber Acht haben, daß die Haut kein Loch bekommt. Nun reibt man Semmelrinde, röstet diese in Butter oder Fett, schlägt Eier daran, gibt ein wenig Rahm oder gute Milch, etwas klein geschnittenen Schnittlauch oder Petersilienkraut darunter, salzt es, füllt die Brust damit, vernäht oder verspießt sie gut, bratet sie am Spieße oder in der Röhre, und bestreicht sie öfters mit Butter. Auf diese Art werden auch Lammbrüste oder Tauben gefüllt und gebraten. Man kann auch zur Fülle Butter abtreiben und Leber von Tauben, klein geschnitten, darunter nehmen; auch Pfeffer oder Nelkengewürze nach Belieben dazu thun.

### 725. Gefüllten Kalbschlegel zu braten.

Man salze einen kälbernen Schlegel ein, schneide ihn auf der innern Seite auf und löse die Beine und einiges Fleisch heraus, damit es eine Höhlung gibt, und mache dann folgende Fülle: Man nehme das ausgelöste Fleisch auf ein Brett, füge 2 Briele und 2 Eiter, Zitronenschalen, Salz, Petersilienkraut, auch Thymian hinzu, und wiege es klein. Dann lasse man in einem Tiegel 4 Loth klein geschnittenen Speck anlaufen, bringe

das Gewiegte darein, und lasse es unter beständigem Umrühren dünsten, bis das Fleisch weich ist. Ferner treibe man 2 Loth Butter in einer Schüssel gut ab, rühre 3 Eier nach und nach und endlich eine Hand voll geriebene Semmeln und dann das Gebünstete darunter, rühre alles wohl untereinander und fülle den Schlegel damit. Dann vernähe oder verbinde und brate man ihn und betropfe ihn wohl mit Butter und Zitronensaft. Wann er gebraten ist, lege man ihn in eine Schüssel, gieße die Soße aus der Bratpfanne darüber, und bestreue ihn mit länglich geschnittenen Zitronenschalen.

### 226. Kalbsbrust mit Schinken gefüllt.

Man wasche die Brust, untergreife sie, löse die Beine heraus, salze sie ein und mache folgende Fülle: Man wiege ein halbes Pfund weich gesottenen Schinken, nach Proportion in Milch geweichte und dann ausgebrückte Semmeln, ein wenig Schalotten, Petersilienkraut und Zitronenschnitzchen klein, schlage 2 Eier daran und mische es wohl durcheinander. Hierauf fülle man die Brust mit der gemachten Fülle und heste sie zusammen, belege eine Pfanne mit Speck und Zwiebeln, mit einer Rübe, einem Stück Sellerie, einer Petersilienwurzel und etwas Zitronenschalen, gieße ein wenig Wasser oder Wein daran, lege die Kalbsbrust hinein, und lasse sie in der Röhre langsam braten. Inzwischen betropfe man sie mit Butter und Zitronensaft, bis sie ausgebraten und schön braun ist, richte sie auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel, treibe die Soße darüber und belege sie mit dünnen Zitronenscheiben. Wenn die Soße zu sehr eingebraten ist, muß immer Wein oder Wasser nachgegossen werden.

### 227. Kalbfleisch auf französische Art.

Man schneide aus einem Kalbschlegel runde Schnitzchen, klopfe sie recht mürbe, lasse Butter in einem Tiegel heiß werden, bestreue die Schnitzchen, nachdem sie zuvor gesalzen wurden, mit Mehl, und lege sie in den Tiegel. Während dem schüttle

man sie öfters um, schneide Zwiebeln in Scheiben und lasse sie sammt dem Kalbfleische braun braten, gieße darauf so viel Fleischbrühe, als man Soße nöthig hat, gebe etwas Salz, Pfeffer, Gewürznelken, ein wenig Muskatennuß, ein Paar Vorbeerblätter und ein wenig Essig dazu, lasse es so lange braten, bis es mürbe ist, richte es dann heraus auf die Schüssel und treibe die Soße darüber. Man kann auch Kapern und nach Belieben Sardellen darunter nehmen und vor dem Anrichten, wenn man das Saure liebt, die Soße mit Zitronensaft säuern.

### 728. Kälber Rücken statt Rehziemer.

Man schneide die Nieren heraus, haue das Innere vom Bein ein wenig ab und schneide das dünne Fleisch davon weg. Sodann wasche und spicke man ihn wie einen Rehziemer, lege ihn 2 Tage in die Weiße Nr. 195, brate ihn dann am Spieße wie Wildpret, mache eine Zitronat-, Rahm- oder Sardellensosse darüber und gebe ihn so zur Tafel.

### 729. Kalbschlegel auf Hannöversische Art.

Hierzu wird ein schöner Kalbschlegel wie zu einem Braten bereitet. Man reibe ihn mit Salz ein, spicke ihn mit kleinsingerdicke Speck und Schinken, nehme sodann in einen Tiegel Speck- und Schinkenschnitzchen, Vorbeerblätter, Basilicum, Zitronenschalen, Pfeffer, Muskatblüthe, Thymian, Nelken, Zwiebeln, ein wenig Wein, richte den Schlegel darauf, setze ihn auf eine Glut, bedecke ihn wohl und lasse ihn langsam dünsten. Wenn er eine Weile gedünstet hat, so begieße man ihn öfters mit seinem eigenen Saft, damit er eine schöne Farbe bekommt, denn er muß so werden, als wenn er am Spieße gebraten wäre. Wenn er fertig ist, lege man ihn in eine Schüssel, decke ihn zu, damit er warm bleibt, gieße ein wenig gute Fleischbrühe und sauren Rahm in den Tiegel, lasse es einen Sud aufthun, richte den Schlegel auf eine Terrine, schöpfe das Fett von der Soße ab und treibe diese über den Schlegel.

**720. Gedämpfter Kalbs- oder Hammelschlegel.**

Man wasche den Schlegel rein, ziehe ihm die Haut ab, reibe ihn mit Salz ein, spicke ihn mit Speckschnitzchen, welche zuvor in Salz, gestoßenen Nelken und Pfeffer müssen umgewendet werden, schneide ein Pfund mageres Rindfleisch in dünne Scheiben, klopfe sie mit dem Messerrücken auf beiden Seiten recht stark und salze sie ein wenig. Dann lasse man in einem tiefen Tiegel Butter heiß werden, lege das geklopfte Rindfleisch, nebst 2 großen, in Scheiben geschnittenen Zwiebeln und 2 Lorbeerblättern darein, lasse es miteinander so lange dämpfen, bis es braun ist, und gebe noch Butter daran. Wenn diese zergangen ist, lege man den gespickten Schlegel darein, nebst Sellerie, Petersilienwurzeln und gelben Rüben, alles gut gepuht und gewaschen, decke den Tiegel gut zu, und lasse den Braten so eine halbe Stunde dämpfen. Dann gieße man Wasser und Wein daran, oder besser, nicht viel gesalzene Fleischbrühe, bähe etliche Semmelschnitten, gebe Zitronenschalen, eine ganze, in Stücke geschnittene Zitrone ohne Schale, etwas Gewürz dazu und lasse es so lange fort dämpfen, bis es weich ist; der Schlegel muß aber etliche Male umgewendet werden. Alsdann richte man ihn auf eine Schüssel und treibe durch einen Seiser die Soße darüber, bestreue ihn mit klein geschnittenen Zitronenschalen und trage ihn auf.

**720. Gespickter Kalbschlegel auf bayerische Art.**

Man wasche einen Kalbschlegel, ziehe ihm die Haut ab, salze ihn ein und spicke ihn mit einer Reihe Schinken, die andere Reihe mit Speck. Sodann nehme man einen Theil Wein, den andern Essig, den dritten Fleischbrühe und Speckschnitzchen, Schinken, Nierenfett, Zwiebeln, Knoblauch, eine gelbe Rübe, Sellerie, Petersilie, Lorbeerblätter und Salz dazu. Mit diesem lasse man den Schlegel zugebedt dünsten, bis er weich ist, nehme ihn dann aus dem Tiegel auf eine Schüssel, lasse ihn abtrocknen, bestreiche ihn mit zerlassener Butter, bestreue ihn mit ge-

riebener Semmel, lasse ihn auf dem Roste oder in der Bratröhre abbräunen, daß er eine schöne Farbe bekommt, lege ihn auf die zum Austragen bestimmte Terrine, schöpfe das überflüssige Fett ab, treibe die Soße darüber und bestreue ihn mit länglich geschnittenen Zitronenschalen.

### 731. Kalbschlegel, gespickt mit geräucherten Zungen und Sardellen.

Man nehme einen mittlern Kalbschlegel, wasche und salze ihn ein, ziehe das noch darauf befindliche Häutchen ab, schneide von gesottener, geselchter, abgeschälter Zunge, halbfingerlange, kleine, dünne Schnitzchen und spicke den Schlegel damit. Dann bedecke man einen Tiegel mit Speckschnitzchen und Zitronenschneiben, lege den Schlegel darein, gebe Wein, ein Loth ausgegrätete und klein gewiegte Sardellen und ein wenig Fleischbrühe daran, bedecke ihn recht gut und lasse ihn 2 Stunden dünsten. Oben auf den Deckel lege man Blut und wende den Schlegel zuweilen um, damit er sich nicht anlegt. Wenn man glaubt, daß er fertig ist, so gieße man guten Milchrahm darüber und lasse ihn noch ein wenig dünsten. Sodann richte man ihn an, gieße die Soße durch einen Seißer darüber und bestreue ihn mit Zitronenschnitzchen.

### 732. Kalbschlegel in der Kapernsoße.

Man wasche den Kalbschlegel rein, ziehe das darauf befindliche Häutchen ab, reibe ihn mit Salz ein, spicke ihn mit kleinfingerdicken und eben so langen Speckschnitzchen und lege ihn 2 — 3 Tage in die Beize Nr. 195. Dann nehme man ihn heraus, trockne ihn mit einem reinen Tuche ab, stecke ihn an den Bratspieß, bestreiche ihn mit zerlassener Butter, umwinde ihn mit einem, mit Butter getränkten Bogen Schreibpapier, brate ihn eine Stunde langsam, löse das Papier ab, setze eine Tropfschale unter, lege ein Stückchen Butter darein, bestreue den Schlegel öfters damit und bestreue ihn mit gerie-



ner Semmel. Wenn er fertig ist, legt man ihn auf eine Terrine und gibt eine beliebige Soße, oder eingemachtes Obst als Salat dazu.

### 123. Spießvögel von Kalbfleisch.

Man schneide aus Kalbfleisch handgroße, sehr dünne Schnitzchen, wasche sie rein, reibe sie mit Salz und Pfeffer ein und klopfe sie recht durch. Dann röste man geriebene Semmeln in Butter schön gelbbraun, bringe sie in eine Schüssel und 2—3 Eier dazu; daß eine nicht zu dünne Farce daraus wird, rühre Salz und Muskatennuß darunter, streiche es nicht zu dick auf die Schnitzchen, rolle sie zusammen, umwicke sie mit Bindfaden und brate sie am Spieße. Inzwischen betropfe man sie mit Butter und Zitronensaft, bestreue sie mit geriebenen Semmeln und lasse sie ausbraten. Endlich nehme man sie vom Spieße, löse die Bindfäden ab und trage sie auf.

### 124. Kalbskopf mit Glas grillirt.

Man nehme einen Kalbskopf mit der Haut, löse davon das ganze Kinnbein aus, so auch die Augen, und koche selbigen. Wenn der Kopf weich ist, puße man die Haut von der Zunge ab, betropfe den Kopf mit Butter und bestreue ihn mit geriebener Semmel, worauf er auf einer blechernen Schüssel in einem heißen Backofen, oder in einer Röhre gebraten wird. Sobald er bräunlich gebraten ist, übergieße man ihn mit guter Glas Nr. 119.

### 125. Gebratener Kapaun.

Man steche den Kapaun ab, puße ihn trocken, nehme ihn aus, wasche ihn rein, reibe ihn mit Salz und inwendig mit Pfeffer ein und lasse ihn eine Stunden ruhen. Sodann biege man die Flügel um, stecke Leber und Magen dazwischen, haue die Krallen ab, befestige den Kapaun am Spieße und brate ihn langsam, während dem er öfters mit Butter betropft wird.

Zuletzt richte man ihn auf eine Terrine, belege ihn mit dünnen Zitronenscheiben und trage ihn, nebst Salat oder gedünstetem Obste auf. 1

### 736. Gefüllter und gebratener Kapaun.

Man salze einen schön gepuhten Kapaun ein, spide ihn ganz mit Speck, nehme auf ein Wiegbrett eine in Milch geweichte und dann ausgebrückte Semmel, die Leber, Zitronenschnitzchen, ein halbes Loth Sardellen, etwas Petersilienkraut und wiege es klein. Dann treibe man Butter in einer Schüssel recht flaumig ab, schlage ein Paar Eier daran, zerrühre jedes einzeln gut, rühre obige Farce und das nöthige Salz, etwas Muskatennuß darunter, und fülle den Kapaun von unten, statt dem Eingeweide, ganz aus, nähe ihn zu, brate ihn langsam am Spieße und betropfe ihn öfters mit Butter. Wenn er ausgebraten ist, richte man ihn auf eine Terrine, stecke ihm in den Schnabel eine Pomeranzenscheibe, und belege den Rand der Schüssel mit dergleichen.

### 737. Kapaun auf Hasenart zu braten.

Man wasche einen Kapaun und nehme ihn rein aus, schneide die Haut auf dem Rücken auf, ziehe sie behutsam über den Kapaun, besonders über die Biegel herunter, schneide ihn auf beiden Seiten, nach der Brust hinaus, auf, und löse die Flügel von unten schön glatt heraus, doch so, daß von der Brust nichts wekommt. Die 2 vordern Schloßbeinchen dürfen nicht herauskommen, denn man muß das Bruststück in die Länge ziehen, daß es einem Hasen ähnlich sieht. Den Kragen habe man weg und treffire die hintern Füße wie einen Hasen, mache eine Beize von rothem Wein, Zitronenschalen, Nelken, Muskatensblüthen und Ingwer, begieße ihn 2—3 Mal recht heiß damit und laße ihn beizen, daß er mürbe wird. Dann nehme man ihn heraus, spide ihn nach Hasenart, ziehe die Haut wieder über ihn hin, brate und begieße ihn öfters mit der Beize, worin er gelegen,

welche aber siedend heiß sein muß. Wann nun der Braten schön braun ist, so richte man ihn auf eine Schüssel, belege ihn mit etlichen Zitronenschnitzchen und gieße die Soße darüber.

### 738. Gebratener Kapaun mit Austersoße:

Man brate den Kapaun schön langsam, begieße ihn wohl, daß er recht saftig wird, löse Austern aus und hebe den Saft davon auf. Dann schneide man recht weich gesottene Kälbersfüße, wie Austern, lasse sie in Butter dünsten, dann klein geriebene Semmel, Milchrahm, Zitronenschalen, den Saft von den Austern und die geschnittenen Kälbersfüße wohl untereinander aufsieden, würze es gut, lege den Kapaun auf eine Schüssel und richte die Austern, sammt Genannten darüber an. Zuletzt stelle man die Schüssel noch ein wenig auf eine Kohlpfanne, lasse es einen Sub. aufstehn, und so gebe man ihn auf den Tisch.

### 739. Gefülltes und gebratenes Lammsviertel.

Man wasche und salze das Viertel ein, untergreife es behutsam, damit es kein Loch gibt, treibe in einer Schüssel Butter recht flaumig ab, schlage 2 Eier nach und nach daran, indem man jedes gut verrührt, rühre geriebene Semmel, Muskatennuß, Salz und klein geschnittenes Petersilienkraut und Zitronenschnitzchen darunter, dann so viel süßen Rahm als nöthig ist, um die Fülle so weich zu machen, daß man sie mit dem Löffel füllen kann. Nachdem dies geschehen, so spieße man die Oeffnung mit einem Hölzchen zu, lasse das Lammsviertel, während es öfters mit Butter betropft wird, schön braten, richte es auf die zum Auftragen bestimmte Terrine und bestreue es mit Petersilienkraut.

### 740. Lämmer oder junge Ziegen auf verschiedene Art zubereitet.

Wenn die Ziege oder das Lamm noch jung ist, so habe man die Bruststücke der beiden Schultern herab und formire sie wie einen Hasen, brücke die hintern Biegel von einander, häute

ihn ab, spicke den Rücken mit Speck, brate ihn am Spieße wie einen Hasen, und betropfe ihn mit Butter oder sauern Rahm. Man kann ihn trocknen oder in einer Rahmsosse zur Tafel geben.

#### 741. Milchrahmbraten.

Man legt eine schöne, weiße Lammsohrbrust oder Schlegel in warme Milch und läßt ihn 2 oder 3 Stunden weichen. Hernach nimmt man ihn heraus und salzt ihn ein, steckt ihn an den Spieß, bratet ihn schön rösch, betropft ihn immer mit Butter und sauern Rahm, bis er ausgebraten ist. Wenn er zum Anrichten kommt, so ziere man ihn mit Petersilienkraut und gebe ihn auf den Tisch.

#### 742. Lentenbraten von Ochsenfleisch.

Man ziehe ihm von der Außenseite die Haut ab, wasche ihn rein, reibe ihn mit Salz und Pfeffer ein, spicke ihn auf beiden Seiten mit Speck und lege ihn 2 Tage in Essig mit Zwiebeln und Lorbeerblättern. Dann brate man ihn in einer Pfanne und betropfe ihn mit seiner Sose und saurem Rahm, bis er beinahe fertig ist. Hierauf nehme man ihn heraus auf einen Teller, bestreiche ihn auf beiden Seiten ganz mit abgeklopften Eiern, bestreue ihn mit geriebener Semmel, lege ihn in eine mit Butter bestrichene Pfanne, betropfe ihn mit zerlassener Butter, bräune ihn schön ab, und betropfe ihn öfters mit Butter. Wann er fertig ist, legt man ihn in eine Terrine, gießt die Sose durch einen Seißer darüber und gibt ihn mit gedünstem Obste oder in der Sose Nr. 149 oder 151 auf die Tafel.

#### 743. Lentenbraten auf andere Art.

Zu diesem Braten wird der sogenannte Lenten- oder Lungenbraten genommen. Man haue das äußere Bein davon, ziehe ihm die Haut ab, wasche ihn rein aus, reibe ihn mit Salz und Pfeffer gut ein, durchziehe ihn mit Speck oder Nierenfett, Zitronenschnißchen und Schalotten, daß man es nicht sehen kann,

stecke den Braten an den Spieß, umwicke ihn mit in Butter getränktem Schreibpapier und Bindfaden und lasse ihn am Spieße langsam braten. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten löse man das Papier ab, drücke Zitronensaft über ihn, und wenn er fertig ist, begieße man ihn auf der Schüssel mit der gewöhnlichen Soße, indem man in die Bratpfanne, welche man unter den Braten stellt, Fleischbrühe gießt. Dann lasse man sie fast einbraten, gieße wieder frische nach, und drücke zuletzt Zitronensaft daran. Auch kann dieser Lendenbraten gespickt, mit etlichen Wachholderbeeren, Salz und Pfeffer eingerieben, einige Tage in einer Essigbeize liegen bleiben, hernach gleich anderm Wildpret gebraten, auch ein Rahmsoupe Nr. 149, oder eine andere nach Belieben dazu gegeben werden.

#### 744. Farcirter Lendenbraten.

Man nimmt einen Lendenbraten, klopft ihn auf der Seite und schneidet aus der Mitte ein wenig Fleisch heraus. Dann legt man ihn in einen Tiegel, gibt Zwiebeln, Schalotten, Zitronenschalen und Petersilienkraut dazu und läßt es dünsten. Ist der Braten halb fertig, so nimmt man ihn heraus, legt das herausgeschnittene Fleisch auf ein Brett, hackt es mit Nierenfett und Speck, thut fein geschnittene Zitronenschalen, Schalotten und Schnittlauch dazu, salzt und würzt es, weicht Semmeln in die Milch, drückt sie aus, schlägt 2 Eier daran, rührt alles untereinander und füllt den Lendenbraten damit. Hernach näht man ihn zu, läßt ihn am Spieße braten, während er öfters bald mit Butter, bald mit der Soße betropft wird, bestreut ihn mit geriebener Semmel und läßt ihn braun werden. Zuletzt richtet man ihn auf eine Schüssel und gießt die Soße durch einen Seiber darüber.

#### 745. Lendenbraten auf ungarische Art.

Man häute den ganzen Lendenbraten gut ab, schneide ihn nach der Quers, zu kleinen, ungefähr messerrückendicken Stücken,

schäle von etlichen Semmeln die Rinde ab, und schneide davon auch nach der Breite ganz dünne Schnitzchen und von gutem, frischem Speck eben von dieser Stärke so viel Schnitzchen, als die Semmel- und Fleischschnitzchen sind, bestreue diese mit Salz und Pfeffer, und richte sie lendenbratenförmig folgendermaßen aufeinander: Ein Schnitzchen Fleisch, Speck und Semmel und immer so fort lege man gut passend aufeinander, stecke zwei kleine Spieße durch, befestige den Braten gut daran, binde ihn dann an einen Bratspieß unten und oben an und lasse ihn 2 Stunden langsam braten. Dann betropfe man ihn während dessen mit Butter und Essig und zuletzt mit saurem Rahm. Bevor man ihn anrichtet, muß man ihn noch mit geriebener Semmel bestreuen und noch ein Paar Minuten bei starkem Feuer lassen, damit er eine schöne Kruste bekommt. Beim Anrichten wird die abgetropfte Soße auf die Schüssel gegeben und der Braten darauf gelegt.

#### 746. Lungen- oder Lendenbraten auf Hasenart.

Man ziehe einem schönen Lungenbraten die Haut ab und spieße ihn wie einen Hasen, salze und würze ihn, bringe ihn in eine Bratpfanne mit etwas Essig und lasse ihn auf beiden Seiten gut braten. Zuletzt begießt man ihn mit sauerem Rahm und läßt ihn kurz einkochen. Beim Anrichten gibt man ihn auf die Schüssel und gießt die Soße darüber.

#### 747. Boeuf à la Mode von Lendenbraten.

Der Lendenbraten wird abgehäutet, gespißt, mit guten Wurzeln belegt und im gesalzenen Wasser gekocht, bis er weich ist. Dann überstreiche man eine Bratpfanne mit Butter, lege den Braten darauf und mache ein feines Beschamell, das ist ein dichtes Rindsmuß von süßem Rahm, kleingestossenen Mandeln, nebst 4 Eidottern, überstreiche den Lendenbraten damit, gieße zerlassene Butter darüber und stelle ihn in eine nicht gar zu heiße Röhre, bis er eine gelbe Kruste bekommt. Vor dem An-

richten gibt man die Soße Nr. 115, oder 143, 144, 150, 157, 159, oder 163 auf die gehörige Schüssel, legt sodann den Rendenbraten darauf und gibt ihn auf die Tafel.

#### 748. Boeuf à la Mode auf andere Art.

Man nimmt ein mageres Stück Rindfleisch, klopft solches mürbe und spickt es mit Speck. Dann wird es mit Salz, gröblich gestoßenen Nelken, Pfeffer, nebst Cardamom eingerieben. Nun wird in einen Tiegel fein geschnittener Speck gelegt, das Fleisch auf beiden Seiten mit Mehl bestreut, auf den Speck gelegt und so lange gedämpft, bis es braun zu werden anfängt. Dann gießt man etwas Fleischbrühe, Weinessig und nach Belieben Wein dazu, nebst ein Paar Vorbeerblätter, Zwiebeln, Zitronenschalen, auch etwas Zucker, und läßt alles zusammen noch eine Stunde dämpfen. Hierauf legt man das Fleisch auf einen Teller und gießt die Brühe über das Fleisch, schöpft das überflüssige Fett ab, und streut fein geschnittene Zitronenschalen darauf.

#### 749. Englischer Braten.

Hierzu wird ein schönes, großes, brätiges Stück Rindfleisch erfordert. Dieses muß gewaschen, geklopft, gesalzen, mit fingergroßen Speck- und Zitronenschnitzchen gespickt, mit Pfeffer eingerieben, sodann an den Spieß gesteckt, wohl befestigt und rings herum mit zerlassener Butter begossen werden. Hierauf bestreicht man reines Schreibpapier mit Butter, binde das Fleisch am Spieße damit ein und brate es langsam 2 Stunden. Wenn man ihn bald anrichten soll, nehme man das Papier ab und schöpfe das Fett aus der Bratpfanne weg. Der Braten wird sodann erst ausgebraten und braun gemacht, während dem er mit geriebener Semmel bestreut und öfters mit Butter betropft wird. Dann richte man ihn auf die zum Austragen bestimmte Schüssel, gieße die von ihm abgetropfte Soße darüber und gebe in einer Saucière (Sofsiäre) Sardellensoße Nr. 151 dazu.

**750. Englischer Lungenbraten.**

Man wähle einen schönen Lungenbraten, löse die Haut ab, wasche ihn aus, reibe ihn mit Salz und Pfeffer ein, mache eine Beize von Weinessig und Wasser, Lorbeerblättern, Zitronenscheiben, einem Paar mit Nellen besteckten Zwiebeln und etwas Pfeffer, gieße sie siedend über den Braten, und lasse ihn 1 bis 3 Tage darin stehen. Hierauf lasse man ihn schön mürbe braten und betropfe ihn indeß öfters mit Butter, lege einen Löffel voll Kapern, Zitronenschnitzchen, ein Paar gewaschene und ausgegrätele Sardellen, ein kleines Stück guten Speck, ein wenig Petersilie, nebst einer Zwiebel auf ein Brett, und hakte alles klein zusammen. Dann lasse man Butter in einem Tiegel zerfließen und einen Löffel Mehl darin gelbbraun werden, rühre das Geschäkte darein, lasse es zusammen ein wenig dünsten, gieße obige Beize durch einen Sieb darein, rühre es gut untereinander und einige Löffel voll Milchrahm darunter, richte den Braten darein und lasse es zusammen gut aufsieden.

**751. Frische Ochsenzungen auf dem Roste gebraten.**

Man wasche die Ochsenzungen rein aus, siede sie recht mürbe, schäle sie ab, und schneide sie nach der Länge von einander. Dann salze man sie ein, bestreiche sie mit Butter, thue etwas Pfeffer darauf und brate sie auf dem Roste. Während dem Braten begieße man sie mit Butter und Zitronensaft, bestreue sie mit geriebener Semmel, und wenn sie eine schöne Farbe haben und vollkommen ausgebraten sind, so richte man sie an und bestreue sie mit klein geschnittenen Zitronenschalen.

**752. Pfauen.**

Pfauen werden wie die Indiane gebraten und eingemacht. Sie haben ein herrliches, weißes Fleisch.

**753. Rindfleisch auf englische Art.**

Man klopfe ein 6 — 8 Pfund schweres Stück Rindfleisch



mürbe, spicke es tief mit fingerdick geschnittenem Speck oder Fett, auch mit etlichen geschnittenen Zitronenschalen, Schalotten und Zwiebeln, lege es in einen Tiegel, nebst Lorbeerblättern, Rosmarin und Salz, giesse guten Essig — Wasser, wenn dieser zu scharf wäre — darüber und lasse es einige Tage liegen. Hernach brate man das Fleisch in einer Bratröhre oder am Spieße langsam, betropfe es während dieser Zeit bald mit Butter oder Abschöpf fett und dann wieder mit der aufgefundenen Soße. Dann lasse man Abschöpf fett in einem Tiegel zerfließen, gebe ein Loth Zucker und 2 Löffel Mehl darein, lasse es braun werden, giesse etwas Fleischbrühe hinzu und lege das Fleisch hinein, nebst rein gewaschenen, klein gewiegten Sardellen, oder ganzen Kapern, Muskatennuß und einer geschälten ganzen Zwiebel. Wenn man die Soße säuerlich haben will, so gießt man nach Proportion von der Weiße hinein, worin das Fleisch vor dem Braten gelegen hat, lasse sie gut auskochen und richte es an.

#### 754. Gewickeltes, am Spieße gebratenes Rindfleisch.

Man spicke ein sogenanntes Schwanzstück mit gutem Speck und reibe es mit Salz und Pfeffer ein. Eine Stunde nachher, wann das Salz eingegriffen hat, belege man es mit dünnen Speckschnitzchen, wickle es in reines Schreibpapier, binde es zu, damit der Saft beisammen bleibt, und brate es am Spieße langsam. Wenn es eine Stunde lang gebraten hat, so löse man das Papier ab, betropfe es mit Butter, bestreue es mit geriebener Semmel, lasse es ausbraten und drücke Zitronensaft darauf. Man gibt gewöhnlich eine Weichselfoße Nr. 157, oder eingemachte Gurken dazu.

#### 755. Einfacher Rindfleischbraten.

Man stoße ein wenig Wachholderbeeren und Kümmel, salze sie, reibe den Braten damit ein, brate ihn dann am andern Tag gemächlich am Spieße aus, betropfe ihn inzwischen mit Butter, lege ihn auf eine Terrine, giesse eine Sallerie- oder Kräutersoße darüber und belege ihn mit Zitronenschnitzchen.

**756. Guter Rindsbraten.**

Hierzu nimmt man ein Schweisstück, hängt es 2—3 Tage im Keller auf, wäscht es sauber, klopft es recht mürbe, reibt es mit Salz und Pfeffer ein, spickt es recht enge mit Speck, bestreut es mit Mehl und bratet es in einer Bratpfanne mit Butter. Wann es braun ist, gießt man Fleischbrühe und Weinessig daran, gibt Kapern dazu und läßt es dünsten, bis es weich genug ist. Alsobann richtet man den Braten an, gießt die Soße, wie sie ist, über ihn, und belegt ihn mit Zitronenscheiben. Die Soße darf nicht zu viel sein.

**757. Rinder-Mürbbraten.**

Man spicke ein gutes Stück Rindfleisch von dem sogenannten Lungenbraten mit Speckschnitzchen, oder frischem Nierenfett, reibe es wohl mit Salz und Pfeffer ein und lasse es eine Weile liegen. Dann belege man einen Tiegel mit Speckschnitzchen, Rindernierenfett, klein gehackten Schalotten, lege den Mürbbraten darauf und dünste ihn auf gelindem Kohlsfeuer wohl zugedeckt langsam. Während dem wende man ihn etliche Male um, gieße etwas Fleischbrühe und Wein darüber und lasse ihn so fertig werden. Indessen lasse man in heißer Butter Mehl, fein gehackte Zwiebeln und Zucker braun werden, gebe gute Fleischbrühe, in warmem Wasser wohl gereinigte Trüffeln, gekochte Maurachen (Morcheln) und eingemachte Champignons (Champinion) dazu, und lasse es aufkochen. Zuletzt, wann der Mürbbraten fertig ist, gebe man an die Soße Zitronensaft, klein geschnittene Zitronenschnitzchen und nöthigenfalls auch Wein, richte den Mürbbraten an, und gieße die Soße sammt Trüffeln darüber.

**758. Rindsbraten auf englische Art.**

Man nehme von einem fetten Rinde ein Stück vom hintern Viertel, in der Form eines Nierenbraten, klopfe es recht mürbe, und lege es mit Salz und Pfeffer eingesprenkt, in ein

Geschirr, worin es Platz genug hat. Nach etlichen Stunden besprenge man es mit ein wenig Essig, belege den Braten mit Zwiebel- und Zitronenscheiben und lasse ihn so über Nachts liegen. Dann stecke man ihn an den Spieß, brate ihn langsam, begieße ihn öfters mit Butter und bestaube ihn mit etwas geriebener Semmel. Ist er fertig und angerichtet, so wird die in der Bratpfanne aufgefangene Soße über ihn gegossen, und der Braten nach Belieben garnirt.

### 759. Rindsbraten auf Wildpretart.

Man klopfe ein gutes, rein gewaschenes Stück Rindfleisch recht ab, und reibe es mit Salpeter vermischten Salz gut ein, lege es in eine Schüssel und lasse es 3—4 Tage darin liegen. Inzwischen wende man es alle Tage einmal um, lege es noch 3 Tage in die Wildpretbeize Nr. 195, brate es dann und betropfe es mit Butter. Zur Soße behalte man den Essig, worin es gelegen hat und dann gebraten wurde, und bräune einen Löffel Mehl mit etwas Zucker in Butter braun, gieße ein wenig Soße und Fleischbrühe hinzu, lege eine Zitronenscheibe und einige Kapern darein, lasse sie zusammen gut aufsieden, gieße sie über das Fleisch, oder wenn es beliebt, in eine besondere Saucière (Soßiäre), und trage es auf.

### 760. Rostbraten auf bayerische Art.

Man schneide von einem sogenannten Schwanzstück 2 fingerdicke, spannlange Stücke, klopfe sie auf beiden Seiten recht mürbe, wasche sie aus und trockne sie mit einer reinen Serviette ab, reibe sie mit Salz, Pfeffer und Nelkengewürz ein, betropfe sie auf beiden Seiten mit zerlassener Butter, lasse sie auf dem Roste langsam braten, wende sie öfters um und betropfe sie immer wieder mit Butter, zuletzt aber mit Zitronensaft. Man darf es aber nicht länger braten, als bis es nicht mehr blutig ist. Man kann auch geriebene Semmel oder Mehl darauf streuen, ihn dann mit Butter nochmals betropfen und schön

braun werden lassen. Auch kann man ihn auf der Omelettepfanne braten, wo er saftiger bleibt.

#### 761. Rostbraten in Sardellensoße.

Man schneide, salze und klopfe das Fleisch, wende es in zerlassener Butter und geriebener Semmel um, brate es auf dem Roste über einer starken Glut und lege es in einen Tiegel. Dann gieße man die Sardellensoße Nr. 151 darüber, lasse den Braten nochmals aufkochen und bringe ihn auf die Tafel.

#### 762. Rostbraten auf Wiener Art.

Man schneide das Rindfleisch in handgroße Stücke, klopfe sie wie Karbonaden, spicke sie ein wenig mit Knoblauch und Speck, salze und pfeffere sie, lasse sie auf dem Roste über einer Glut auf beiden Seiten schön braun braten, betropfe sie mit Butter, und wann sie ausgebraten sind, trage man sie auf.

#### 763. Gebratene Schöpsenkeule.

Man wasche den Schöpsenschlegel rein und salze ihn gut, bestecke ihn auf beiden Seiten mit Knoblauch und Speck, brate ihn am Spieße oder in einer Bratpfanne und bestreiche ihn dabei öfters mit Butter. Zuletzt begieße man ihn mit der Abtropfsoße, damit er eine schöne Farbe bekommt. Wenn das Fleisch schon alt ist, so muß der Schlegel vor dem Einsalzen gut geklopft werden, damit er mürbe wird.

#### 764. Saurer Schweinsbraten oder Keule.

Man salze einen nicht zu fetten Schlegel gut ein, lege ihn in eine tiefe Schüssel, siede Essig, Lorbeerblätter, Nelken, Pfeffer, Petersilie, Thymian, eine Zitronenscheibe und Zwiebeln, gieße sie über den Schlegel, decke ihn zu, und lasse ihn 3 — 4 Tage liegen; nur muß er täglich einmal umgewendet werden. Alsdann bringe man ihn in die Bratpfanne, gieße von der Beize so viel daran, daß der Boden stark bedeckt wird, begieße

ihn öfters während des Bratens mit der Beize, — welche aber nachgegossen werden muß, wenn sie zu stark eingebraten wäre — und lasse ihn schön braun werden. Dann richte man ihn auf eine Schüssel, schöpfe das überflüssige Fett davon, gieße die Soße durch einen Seiher darüber und belege ihn oben mit Zitronenscheiben. Man gibt zur Abwechslung auch noch die Soße Nr. 134, 135, 137, oder 149 in einer Saucière (Sofsiäre) dazu.

#### **765. Schweinsbraten auf einfache aber sehr gute Art.**

Man nehme einen sogenannten Rückgrat von einem jungen Schweine, ziehe ihm die Haut und das Fett ab, wasche ihn aus, salze ihn ein und lasse ihn ein Paar Stunden liegen. Dann brate man ihn, nebst ein wenig Wasser, in der Röhre schön braun, kehre ihn öfters um und begieße ihn jedesmal mit seiner eigenen Soße, bis er schön braun und ausgebraten ist. So oft die Soße stark eingebraten ist, muß Wasser nachgegossen werden. Wenn nun der Braten schön braun ist, so feile man das Fett ab, richte ihn an und gebe Salat dazu.

#### **766. Spanferkel zu braten.**

Wann das Spanferkel reinlich ausgenommen und gewaschen ist, so wird es mit Salz und Pfeffer von innen wohl einge-  
rieben. An den äußeren Theilen findet solches nicht statt, sondern es muß alles sich etwa an der äußern Haut angehangene Salz und Pfeffer mit einem reinen Tuche abgepußt, und die Ohren und das Schwänzchen mit Fett bestrichenen Papier eingebunden werden. Um das Spanferkel an den Spieß recht befestigen zu können, ist eine Kugel von Holz, ungefähr 6 Zoll lang und 4 Zoll im Durchschnitt erforderlich, welche eine längliche Oeffnung haben muß, damit der Spieß, welcher am Hintertheil eingestoßen wird, durch die Kugel hindurch und vorn durch den Rüssel wieder heraus gehen kann. Die Befestigung geschieht am Schwänzchen und vorn am Rüssel mit Bindfaden.

Während dem Braten muß es öfters mit feinem Salatöl oder mit Speck bestrichen werden; auch ist sehr darauf zu sehen, daß die Haut keine Blasen bekommt; zeigt sich eine solche, so muß man gleich bei ihrem Erscheinen, so lange sie noch weich ist, mit einer Spicknadel hineinstecken. Wird das Spanferkel im Ofen gebraten, so muß es in einer passenden Bratpfanne auf 2 Stücke Holz zu liegen kommen, so daß der Bauch den Boden der Pfanne nicht berührt. Es wird dann mit der oben angegebenen Sorgfalt in einem Backofen oder in einer Bratröhre  $1\frac{1}{2}$  bis 2 Stunden gebraten.

#### 767. Gefüllte Tauben zu braten.

Man schneide den Tauben die Köpfe ab, rupfe und puße sie rein, nehme ihnen die Eingeweide und die Kröpfe heraus, wasche sie rein, löse ihnen die Haut von der Brust sorgfältig ab, salze sie ein, reibe sie inwendig mit ein wenig Pfeffer ein, stecke Leber und Magen zwischen die Flügel, lasse sie eine halbe Stunde ruhen und mache indeffen folgende Farce zum Füllen: Auf 4 Tauben treibe man 6 Loth Butter recht flaumig ab, rühre 3 Eier nach und nach recht gut darunter, nebst einer starken Hand voll geriebener Semmel darein, mische das nöthige Salz, ein wenig Muskatennuß, klein geschnittenes Petersilienkraut und Zitronenschalen, auch etwas süßen Rahm recht darunter, fülle diese Farce beim ausgelösten Kropfe in die Taube und binde sie zu. Dann lasse man in einer Bratpfanne Butter zerfließen, lege die Tauben hinein, decke sie zu und lasse sie unter öfterm Umwenden auf beiden Seiten schön braun braten.

#### 768. Tauben wie Rebhühner zu braten.

Man gieße den Tauben lebendig siedheißen Essig mit Pfeffer in den Hals, binde ihnen den Hals mit einem Faden zu und rupfe sie wie Rebhühner, bis an den Kopf. Dann nehme man sie aus, wasche sie inwendig mit gutem Essig ein, streue Salz, gestoßenen Pfeffer und Nelken hinein und beize sie ein

Paar Tage in der Wildpretbeize Nr. 195. Dann spicke man sie wie Rebhühner, verbinde ihnen die Köpfe mit Papier und lasse sie langsam braten. Bei dem Auftragen bestreue man sie mit klein geschnittenen Zitronenschalen, gieße die Brühe in die Schüssel, welche in die Bratpfanne gelaufen, durch einen Seiber, und so trage man sie auf. Hierzu kann man alte Tauben nehmen, weil sie durch die Beize mürbe werden, doch müssen sie fett und schön, und der Essig siedend heiß sein.



### Wildpretbraten.

#### 769. Rehrücken oder Biemer, Rehschlegel, Hirschrücken, Rückenbraten zc. zu braten.

Die Rehrücken, Rehschlegel u. s. w. werden abgehäutet, mit Speck gespickt, mit Salz und zerdrückten Wachholberbeeren gut eingerieben, in die Beize Nr. 195 gelegt und einige Tage, je nachdem sie alt oder jung sind, liegen gelassen, inzwischen aber täglich umgewendet. Dann stecke man den Braten an den Spieß und brate ihn oder lege ihn in eine Bratpfanne, gieße etwas von der Beize dazu, lege Butter oder Fett darein und begieße mit diesem den Braten öfters. Ist er fertig, so lege man ihn auf die Schüssel, gieße die Soße Nr. 137, 149, oder 155 über ihn, oder gebe sie besonders in einer Saucière (Sofsiäre).

#### 770. Birkhühner zu braten.

Man putze und spicke sie wie Rebhühner, würze sie mit Nelken und Pfeffer und brate sie saftig, betropfe sie inzwischen öfters mit Butter und Zitronensaft, trage sie auf die Tafel und gebe die kalte Kräuter- oder Wachholberbeerensoße in einer Saucière (Sofsiäre) dazu.

## 771. Fasan zu braten.

Man rupfe den Fasan bis auf den Kopf, welchen man abschneiden oder daran lassen und mit Papier einbinden kann. Auch die Flügel werden manchmal, wie bei den Gänsen abgehauen, aber die Füße müssen daran bleiben. Dann wird er ausgenommen und mit Wein ausgewaschen, und wenn er abgelaufen ist, in- und auswendig wohl gepfeffert und eingesalzen, die Brust und Schenkel mit Speck eingebunden. Hierauf stecke man ihn an den Spieß und lasse ihn, unter fleißigem Begießen mit Butter und Zitronensaft, wie einen Kapaun braten. Der Speck muß bis zum Anrichten daran gelassen werden; soll er aber eine braune Farbe bekommen, so muß man ihn eine halbe Stunde vorher abnehmen. Wenn man ihn nun anrichtet, so steckt man den Kopf, mit einem krausgeschnittenen Papier geziert, zwischen einen Flügel. Man kann den gebratenen Fasan entweder gebraten allein, oder zu Sauerkraut, wozu er gewöhnlich gegeben wird, oder auch mit Austern, wie einen Kapaun, gefüllt geben. Nach Belieben kann er auch gespißt werden.

## 772. Gebratene Haselhühner.

Man puße sie rein, schneide die Flügel und den Kragen ab, schneide sie bei den Füßen ein und formire einen Hasen. Hernach treffire und spicke man die Hühner wie junge Hasen, salze sie ein, gebe ihnen die nämliche Beize wie bei den Hasen, brate sie in Butter und der Beize und gebe folgende Soße darüber: Man mache in einem Tiegel ein braunes Einbrenn mit etwas Zucker, gieße die Beize daran, 2 Löffel Milchrahm dazu, seihe es durch, gebe Kapern, klein geschnittene Zitronenschalen, ein wenig gestoßene Nelken dazu, lasse es zusammen wohl aufsieden, lege den Braten auf die Schüssel und gieße die Soße darüber.



**773. Gebratene Hasel- und Rebhühner, mit Sardellen und Austern gefüllt.**

Man putze die Hühner rein, wasche sie aus und salze sie ein. Dann nehme man auf ein Hasel- oder Rebhuhn nach Proportion Austern und Sardellen, hacke sie nebst Petersilienkraut, treibe ein wenig Butter oder Fett ab, rühre 2 Eier, ein wenig geriebene Semmel, Muskatblüthe, Nelken und Pfeffer darunter, fülle es hinein, nähe es zu, spicke es mit Speck, brate sie langsam und begieße sie öfters mit Butter und süßem Rahm, zuletzt aber mit Butter allein, richte sie auf eine Schüssel und gieße die Soße aus der Bratpfanne darüber.

**774. Hasen zu braten.**

Man häute den Hasen ab, bis auf die sogenannten hintern Läufe, reibe ihn mit Pfeffer, Salz und Wachholderbeeren ein, spicke ihn auf dem Rücken und den Schenkeln, lege ihn in eine Pfanne und mache folgende Beize: Man lasse halb Weinessig, halb Wasser, 2 Zitronenscheiben, 2 Vorbeerblätter, Thymian, eine in Scheiben geschnittene Zwiebel, Pastinake, Petersilie und 2 ganze Nelken, wenn man will auch Kapern, siedend werden und gieße es ausgekühlt über den Hasen. Dann bedecke man ihn zu und stelle ihn an einen kühlen Ort, wende ihn täglich um und brate ihn nach 3 — 4 Tagen, wenn er jung, nach 5 — 8 Tagen, wenn er alt ist, am Spieße oder in einer Bratröhre, mit einem Theil seiner eigenen Beize und ein wenig Butter, womit er während des Bratens öfters begossen wird, und gebe ihn mit einer Rahmsoße Nr. 149 zu Tisch.

**775. Gebratener Hirschziemer.**

Man wasche einen Hirschziemer rein, salze ihn ein, lege ihn in eine proportionirte Pfanne, gieße gleichviel Wasser, Essig und Wein daran, gebe 2 ganze Nelken, Salz und Zitronenschalen dazu und lasse ihn damit mürbe dünsten. Dann nehme man ihn heraus, bestreiche ihn mit Butter, streue untereinander

gemischtes, geriebenes, schwarzes Brod und Salz darauf, brate ihn auf dem Roste, wende ihn öfters um, daß er überall schön braun wird, begieße ihn wieder mit Butter, streue nochmals von dem geriebenen und mit Salz vermischten Brod darauf und lasse ihn so ausbraten. Ist er fertig, so richte man ihn auf die Schüssel, belege ihn mit Zitronenschnitzchen, gieße die Soße Nr. 138, 145, 149, oder 155 über ihn, oder gebe sie besonders dazu.

### 776. Hirsch- oder Rehziemer mit einer Kruste.

Der Hirschziemer, den man dazu gebrauchen will, muß fett sein. Man lege ihn in einen Tiegel, salze ihn, gieße heißen Wein darüber, gebe etliche Zwiebeln mit Nelken besteckt, Vorbeerblätter, Zitronenscheiben, ganzen Pfeffer und Essig dazu, und lasse ihn mit diesen so lange kochen, bis er weich genug ist. Dann reibe man schwarzes und weißes Brod, so viel man nach der Größe des Ziemers zu gebrauchen glaubt, vermische es mit Zucker, gestoßenem Zimmt und klein geschnittenen Zitronenschalen, lege den Ziemer warm aus der Brühe in eine Bratpfanne, beneße das vermischte Brod mit einem Ei und etwas Wein, ziehe das dünne Häutchen oben von dem fetten Ziemer herunter, bestreiche ihn, wann er noch recht warm ist, mit einem abgeschlagenen Ei, drücke das vermischte Brod kleinfingerdick auf der bestrichenen, obern Seite des Ziemers fest herum und bestreiche es wieder mit Eiern. In die Bratpfanne gieße man ein wenig von der Brühe, worin der Ziemer gekocht wurde, nebst etwas vom Fett, lasse ihn in einem Back- oder Bratofen so lange backen, bis er schön braun ist, während er öfters mit Butter betropft wird. Sodann richte man ihn auf eine Schüssel und garnire ihn mit Pomeranzen- oder Zitronenscheiben. Ein Hirschziemer in der Weize wird wie Nr. 769 gebraten.

### 777. Kronewiebsvögel zu braten.

Man rupfe und wasche sie rein, biege ihre Füße und Flügel um, salze sie ein, stecke sie unter den Flügeln an den Spieß,

brate sie bei nicht zu starker Hitze, betropfe sie öfters mit Butter und bestreue sie gegen das Ende mit geriebener Semmel. Sie werden auch auf folgende Art gebraten: Man binde sie mit Speck ein, richte sie in eine flache Bratpfanne mit etlichen ganzen Wachholderbeeren, nebst ein wenig Jus (Schüh) auf den Boden und lasse sie in der Röhre braten.

### 778. Lerchen und Wachteln zu braten.

Die Lerchen werden gerupft, oft aber nicht ausgenommen, Füße und Flügel umgebogen, rein gewaschen, gesalzen, unter den Flügeln an einen Vogelspieß gesteckt und so gebraten, während dem man sie oft mit zerlassener Butter betropft. Sind sie bald fertig, so bestreue man sie mit geriebener Semmel und lasse sie vollends braun werden. Auf diese Art können auch die Wachteln gebraten werden, doch muß man diese ausnehmen. Die Lerchen und Wachteln können auf Sauerkraut gegeben werden.

### 779. Rebhühner mit Austern gefüllt und gebraten.

Man puze frische Rebhühner, die nicht zerrissen sind, und salze sie ein. Dann nehme man ausgelöste Austern, die Leber von den Rebhühnern, hart gesottene und dann zerdrückte Eidotter und ein wenig Pfeffer und Salz, wiege es klein, bringe es in eine Schüssel und ein wenig Milchrahm nebst zerlassener Butter dazu, rühre es untereinander, fülle die Rebhühner damit, nähe sie zu und lasse sie schön langsam in einem Tiegel mit Butter oder Speck braten, damit sie nicht auffspringen. Zuletzt gieße man die Sardellensoße Nr. 151 darüber, oder gebe sie besonders dazu.

### 780. Rebhühner oder Feldhühner zu braten.

Diese werden trocken, bis auf den Kopf, rein abgerupft, hinten am Hals, um den Kropf herauszubringen und unten am Bauch, um das Eingeweide herauszunehmen, aufgeschnitten.

Dann wäscht man sie mit Wasser, besser aber mit Wein und Essig, aus, biegt die Füße um und legt die Hühner einige Tage in Wein und Essig mit Wachholderbeeren, etwas Salz und Zitronenscheiben. Wenn man sie braten will, spickt man sie mit Speck, reibt sie mit Salz, Pfeffer und gestoßenen Nelfen inwendig aus, bindet den Kopf in Papier ein, steckt sie gleich andern Hühnern an den Spieß und läßt sie braten, wobei man sie mit zerlassener Butter, und wenn man will, mit etwas Essig betropft. So läßt man sie langsam im Sasse fertig werden. Wenn man sie anrichtet, so legt man entweder in Viertel geschnittene Pomeranzen dazwischen, oder man gibt sie mit gutem, gedünsteten Obste auf den Tisch. Man kann die Rebhühner auch frisch braten und nicht spicken, sondern nur in Speck einbinden.

#### 781. Schneehühner und Duckenten zu braten.

Eben so wie vorige Rebhühner können auch die Schneehühner und Duckenten gebraten und gefüllt werden.

#### 782. Schnepfen zu braten.

Die Schnepfe wird rein, bis an den Kopf, gerupft, sodann ausgenommen und mit Wein ausgewaschen, gut gesalzen und gepfeffert, ordentlich treffirt, die Füße und Flügel umgebogen, der Schnabel beim rechten Flügel durchgestochen und am Spieße gebraten. Das Eingeweide wird rein gepußt, ein wenig mit Butter und Salz geröstet und nebst Zwiebeln, Zitronenschalen und Petersilienkraut klein gewiegt. Dann läßt man in einem Tiegel Butter zerfließen, röstet ein wenig geriebene Semmel gelbbraun, rührt das Gewiegte, nebst Salz, ein wenig Pfeffer, Muskatennuß, Zitronensaft und Wein, darunter und läßt es ein wenig einkochen. Zugleich bäckt man dünne Semmelschnitten in Schmalz, bringt mit einem Löffel die Schnepfensauce darauf, garnirt den Rand der Schüssel damit, legt die Schnepfe in die Mitte und trägt sie auf.

**783. Schwarzwildpret zu braten.**

Von dem Schwarzwildpret, welches man zu einem Braten gebrauchen will, muß die Haut abgezogen und das Stück mit Pfeffer und Salz eingerieben werden. Wenn es am Spieße ein wenig gebraten ist, muß man es mit zerlassener Butter betropfen. Mit diesem Fett und mit jenem, welches davon abtropft, begießt man den Braten. Wann er halb fertig ist, so bestreue man ihn mit geriebenem, schwarzen Brod. In den Untersatz streut man zu dem Fett einen Löffel Mehl und klein geschnittene Zwiebeln, läßt sie ein wenig anlaufen, gibt Essig, etwas Wein, Nelken, Zitronenschnitzchen und ein wenig gebrannten Zucker dazu. Diese Soße läßt man so lange kochen, bis das Wildpret ganz ausgebraten ist. Nun richtet man den Braten auf eine Schüssel, treibt die Soße durch einen Sieber darüber, bestreut ihn mit klein gehackten Zitronenschalen und trägt sie auf.

**784. Gespickte, wilde Tauben zu braten.**

Die wilden Tauben werden so behandelt, wie die Rebhühner Nr. 780. Man kann alle Speisen aus ihnen verfertigen, die man auf Art der Rebhühner auf die Tafel geben will.

**785. Wildbrust auf dem Roste gebraten.**

Man löse derselben die Rippen aus, gebe etwas Salz und Wachholderbeeren daran, setze sie zum Feuer und lasse sie kochen, wobei man den Schaum fleißig davon abschöpft. Zugleich lege man Lorbeerblätter, ganze Zwiebeln, Pfeffer und Ingwer dazu und lasse die Brust so fort kochen. Dann schneide man sie in kleine Stücke, wende sie in Butter um, bestreue sie mit geriebener Semmel, lege sie auf den Rost und brate sie schön braun. Endlich richtet man sie an, gießt heiße Butter darüber, drückt Zitronensaft darauf und trägt sie auf.

**786. Gebratener Wildfrischling.**

Wenn man einen solchen spicken will, ziehe man ihm die Haut, bis an den Kopf, ab, spicke selbigen reihenmäßig mit Speck und lege ihn über Nachts in die Beize Nr. 195. Wird er aber nicht gespickt, so stecke man ihn an den Spieß, bis er anläuft, und sich die Haut ablösen läßt. Sodann ziehe man die Haut, bis an den Kopf, herunter, brate ihn saftig, und gebe eine gute Soße z. B. Nr. 157. darüber.

~~~~~

Verschiedene Salate.

(Hier ist zu bemerken, daß man Salatöl (Mohnöl) nehmen muß, wenn der Salat ohne Geruch und angenehm werden soll; auch ist dieses gewöhnlich nur halb so theuer).

787. Gedünsteter Aepfelsalat.

Hierzu nimmt man Borsdorfer oder andere gute Aepfel, welche man fein schält. Dann steche man die Bußen sammt den Kernen heraus, lege die Aepfel in einen Tiegel, nebst Zucker und Zitronenschalen, gieße ein wenig Wein oder Wasser daran, decke sie zu und lasse sie so lange dünsten, bis sie weich sind, und die Brühe fast eingesotten ist. Dann richte man sie warm auf eine Terrine und bestreue sie mit klein geschnittenem Zitronat und gestoßenen Zucker.

788. Gefüllte Aepfel.

Man schneide von guten, großen Aepfeln oben ein Blättchen ab, höhle die Aepfel ungeschält aus, fülle sie mit klein gewiegten Weinbeeren, Zitronat und Mandeln, oder mit eingesottenen Weichseln aus, decke die abgeschnittenen Blättchen darauf, binde sie über's Kreuz zu, richte sie in einen Tiegel, gieße Wein oder Wasser daran, so hoch als die Aepfel sind, würze

ſie mit Zitronen und Zucker, dünſte ſie zugebedt langſam, biß ſie weich ſind, lege ſie dann auf eine Schüſſel, und löſe die Fäden ab.

789. Gebünſtete Birnen als Salat.

Man ſchäle gute Birnen fein ab, ſteche den Bußen heraus und ſtecke eine ganze Gewürznelke hinein. Sodann ſtelle man ſie in einen Tiegel mit Zucker und ein wenig Zimmt, gieße Wein daran und laſſe ſie dünſten, biß ſie weich ſind. Wenn die Birnen ſüßer Gattung ſind, ſo kann man ſtatt Wein Waſſer nehmen. Dann nehme man ſie heraus, trage ſie kalt oder warm auf und gieße die zurückgebliebene Soße darüber.

790. Bohnenſalat.

Man ziehe den Bohnen die Fäden auf beiden Seiten ab, ſchneide ſie ſchief und klein, ſiede ſie in geſalzenem Waſſer weich, ſeihe das Waſſer ab, laſſe ſie auf einer Schüſſel auskühlen, mache ſie mit gutem Del, Eſſig, Salz und Pfeffer an, vermische es gut untereinander und trage den Salat auf.

791. Endivien-, Brunnenkreß- und Cichorien-Salat.

Die Arten von Salat lege man, nachdem ſie gehörig gepuht und länglich geſchnitten wurden, in das Waſſer, damit ſelbiges das Bittere anziehe. Dann wird der Salat ausgeſchwungen, mit Del, Eſſig und Salz angemacht, wohl untereinander gemiſcht und ſo auf den Tiſch gegeben. Wenn man will, kann man auch Zucker und Pfeffer darunter miſchen und das Salz weglaſſen.

792. Erdäpfelſalat.

Man ſchneide gekochene Erdäpfel (Kartoffeln) blätterig in eine Schüſſel, dann Zwiebeln recht klein darunter, ſtreue Salz und Pfeffer darein, gieße Eſſig und Del daran und rühre es

gut untereinander. Sodann richte man den Salat auf die zum Auftragen bestimmte Schale und trage ihn auf.

793. Erdäpfelsalat mit Häring.

Den Häring lege man zuvor 2 Stunden in das Wasser. Nachdem er abgehäutet und von den Gräten befreit ist, schneide man ihn in Würfel und thue solche zu den in Scheiben geschnittenen Erdäpfeln (Kartoffeln). Hierauf rühre man die Milch des Haringes mit Del und Essig recht ab, bis man eine recht schaumige Soße bekommt, gießt dieselbe dazu und vermengt Alles recht untereinander.

794. Erdäpfelsalat mit Sardellen.

Wenn die Erdäpfel (Kartoffeln) gesotten sind, werden sie auf einem flachen Teller oder auf einer passenden Schale zu dünnen Scheiben geschnitten und mit Essig, Del und Salz angemacht. Dann schäle man ein hart gesottenes Ei ab, schneide oben ein Blättchen weg, daß man es leicht aufstellen kann; setze es mitten in die Erdäpfel, hacke ein hartes Ei sammt Dotter, Sardellen, rothe Rüben, Zwiebeln, Petersilienkraut, Brunnenkreuze und Kapern, jedes besonders, streue davon um das Ei Kränze von abwechselnden Farben, oder mache andere Zierathen nach Belieben darüber.

795. Salat von verschiedenem Fleische.

Man schneide das Fleisch von gebratenem Geflügel oder Wildpret in dünne, schmale Schnitzchen, richte es mit gehacktem Raut- oder andern Salate auf den Boden der Salatschale reihenweise an, mische Del, Essig, Pfeffer und Salz gehörig untereinander und gieße es darüber.

796. Gemischter Salat.

Man nehme schönen, grünen Kopfsalat, gut gesottenen Sellerie, Endivie, Feldsalat, Rapunzel, Cicorie mit den Wurzeln,

die aber zuvor überfotten und klein geschnitten werden müssen, sowie auch überfottene Karviolrosen. Dann lege man einen umgekehrten Teller auf eine Schüssel, und nachdem die Salatforten gehörig gewaschen, ausgeschwungen und mit Essig und Del angemacht sind, so lege man jede Sorte in der Form eines Kranzes um den Teller und den Schüsselrand, mache eine Art von Berg und belege ihn mit in Stückchen geschnittenen Bricken, Oliven, Krebschweischen, und so gebe man ihn auf die Tafel.

797. Gemischter Salat anderer Art.

Man nehme schöne Bricken, einen großen Häring, Sardellen, Kapern, Erdäpfel und grünen Salat, kalten Kalbsbraten und Borsdorfer Äpfel, schneide Alles klein gewürfelt, mache es mit Essig, Del und Salz an und trage ihn auf.

798. Gurken- oder Kummernsalat.

Man schäle die Gurken und schneide sie recht dünne in eine Schüssel, bestreue sie mit Salz, mische sie untereinander und lasse sie eine Weile stehen. Dann drücke man sie aus, bestreue sie mit Pfeffer, gieße Del und Weinessig darüber und rühre sie recht durcheinander. Man kann Schnittlauch daran geben, auch dünn geschnittenen und schon gesalzenen, guten Rettig darunter mischen.

799. Häringssalat.

Nachdem der Hering 2 Stunden im Wasser gelegen hat, häute man ihn ab und gräte ihn aus, schneide ihn zu kleinen Stückchen auf einen Teller, mische klein geschnittene Zwiebeln, Äpfel, kalten Braten, Kapern, Pfeffer, Essig und Del dazu. Ist der Hering ein Milchner, so muß man die Milch mit Essig und Del zerrühren und ihn damit anmachen.

300. Hopfensalat.

Von dem Hopfen muß das untere Holzige weggeschnitten werden. Sodann siede man ihn in gesalzenem Wasser weich, lasse ihn in einem Seiher ablaufen, und wenn er ausgekühlt ist, mache man ihn mit Del, Essig, Pfeffer und Salz an.

301. Kapernsalat.

Hierzu werden Salzkapern von den Stengeln abgeputzt und über Nachts in reines Wasser gelegt. Dann seihe man sie ab, wasche sie nochmals aus frischem Wasser, begieße sie ein wenig mit Essig und Wein und zuckere sie nach Belieben. Dann nehme man aus schönen Rosinen (Zibeben) die Körner, schneide sie länglich, gebe schöne, gereinigte Weinbeeren dazu, schneide abgezogene, große Mandeln ebenfalls länglich und Zitronat gewürfelt, mische alles unter die Kapern, gebe ein wenig gutes Salatöl darauf, richte sie in der Schüssel hoch auf, belege den Rand mit Zitronenschalen und überstreue ihn mit Zucker.

302. Kopfsalat.

Von diesem Salate werden die unreinen Blätter weggeworfen und nur die feinen nebst den Herzchen genommen. Dieser wird nun sehr rein gewaschen und in einen Seiher gethan, damit das Wasser ablaufen kann. Dann bringe man ihn in eine Schüssel, mische Salz, ein wenig Pfeffer, klein geschnittene Zwiebelröhren, Salatöl und Essig darunter, richte ihn auf einen Teller und trage ihn auf. Auf die nämliche Art wird auch der Feldsalat zubereitet.

303. Kräutersalat.

Als die vorzüglichsten und gesündesten Kräuter hierzu werden Brunnenkresse, Gartenkresse, Löffelkraut, Körbelkraut, Dragen, Pimpinelle, Fenchel und Melissen, Schlüsselblumen, Maischächchen, Eichorien, Grundklee und Sauerampfer erkannt.

aus welchen man sich, nachdem sie wohl gereinigt und gewaschen sind, einen Salat mit gutem Salatöl und Wein- oder Vertram-essig kann bereiten lassen. Man kann auch Zucker daran geben und ihn mit einem Kranze von schönen Feld- oder andern Salat einfassen.

804. Krautsalat.

Das Kraut muß entweder mit dem Messer oder noch besser durch den Krauthobel recht klein geschnitten, eingesalzen und mit Kümmel bestreut werden. Dann drücke man es fest aufeinander und beschwere es mit einem Stein. Wenn es so einige Stunden gestanden hat, so drücke man es aus, rüttle es wieder auseinander, mache es mit siedheißem Essig an und mische das nöthige Del darunter.

805. Lattichsalat.

Dieser wird gemacht wie der Kopfsalat Nr. 802.

806. Meerrettig- (Kren-) Salat.

Der Meerrettig wird erst einen halben Tag in Wasser gelegt. Dann schabe man ihn ab, reibe ihn auf dem Reibeisen in eine Schale, rühre Zucker, etwas Pfeffer, Provencerdöl und Weinessig darunter, lasse ihn eine Viertelstunde zugedeckt stehen und trage ihn mit dem Rindfleisch auf.

807. Pomeranzensalat.

Man schneide frische, süße Pomeranzen in nicht zu dünne Scheiben zierlich auf einen Teller, streue gestoßenen Zucker darauf und allensfalls auf jede Pomeranzenscheibe eingesottene Weichseln, worauf er fertig ist. Auch gießt man zur Abwechslung Wein daran.

808. Rapunzelsalat.

Wenn der Salat rein gewaschen ist, wird er auf einen Teller gelegt, mit Weinessig, Del und Salz angemacht und so-

dann in die Mitte eine weiße, übersottene Karviolrose gestellt. Dann nehme man hart gesottene Eier, weich gesottene und eingemachte rothe Rüben, hacke das Weiße von den Eiern, die rothen Rüben, dann das Gelbe von den Eiern, jedes besonders recht klein, garnire den Salat schön zierlich damit, und so trage man ihn auf.

809. Süßer Rosinenalat.

Nachdem man ein halbes Pfund große Rosinen von ihren Stielen gereinigt hat, werden sie mit einem Quart Wein und eben so viel Wasser gekocht, bis sie hoch aufgequollen sind, und die Soße beinahe eingekocht ist. Wann sie abgekühlt sind, streut man Zucker und Zimmt darüber und garnirt sie mit Zitronenstreifen. Diesen Salat kann man zu allem Fleische, besonders aber zu feinem Wildpret geben.

810. Salat von rothen Rüben.

Wenn die rothen Rüben hinlänglich im Wasser weich gesotten sind, so schäle man sie reinlich ab und schneide runde Blätter davon. Dann nehme man einen steinernen Topf, bestreue den Boden desselben mit Salz, ein wenig Pfeffer und klein geschnittenen Meerrettig (Kren), lege die geschnittenen rothen Rüben schichtweise hinein, auf jede Schicht Salz, Pfeffer und Meerrettig und so fort, bis man damit fertig ist. Zuletzt gieße man siedenden Essig darüber, lasse sie etliche Tage stehen und gebrauche sie statt Salat.

811. Sardellensalat.

Die Sardellen werden zuerst gewässert, ausgegrätet und eine Stunde in Wein gelegt. Dann lege man in die Mitte einer Schüssel einen umgekehrten Teller, stelle eine ausgeschnittene Zitrone in die Mitte darauf, bestreue sie mit Blumen und umschlinge die Zitrone mit einigen Sardellen. Die übrigen lege man in der Runde herum, doch so, daß die Schweife ge-

gen den Rand zu liegen kommen, belege den Schüsselrand mit Zitronen- und Pomeranzenblättern, mische Essig, Del und etwas Pfeffer untereinander, gieße es auf die Sardellen, drücke Zitronensaft darauf, formire einen Kranz von Zitronenschalen, vermische diesen Kranz mit schön geschnittenen Zitronen- und Pomeranzenscheiben, und bestreue die Sardellen nach Belieben mit Blumen, eingemachten Pomeranzenblüthen, Kapern und Oliven.

812. Schnecken Salat.

Schnecken müssen so lange gekocht werden, bis sie aus den Häuschen gehen. Dann nehme man sie heraus, ziehe die schwarze Haut davon ab, schneide die Köpfe und die hintern Theile von einander, werfe das Schwarze weg und wasche die Schnecken mehrmals in warmen Wassern rein. Hernach habe man Schalotten oder andere Zwiebeln recht klein, lege die Schnecken auf einen Teller, mache von dem Gehäcke einen Kranz um die Schnecken, außen am Rande wieder einen Kranz von Brunnenkresse, Endivien und geschnittenen rothen Rüben, lege dazwischen rein gewaschene und ausgegrätete Sardellen, mische Del, Essig, Pfeffer und Salz untereinander, und gieße es über die gezogenen Kränze und Schnecken.

813. Schnittlauchsalat.

Man schneide den Schnittlauch klein in eine Schale, salze und pfeffere ihn, gieße Weinessig und Salatöl daran, rühre es gut untereinander, sowie etwas Zucker darunter, und gebe es zu Rindfleisch.

814. Selleriesalat.

Wenn die Sellerieköpfe rein gepuht und gewaschen sind, so siede man sie weich, schneide sie in Scheiben, lasse sie kalt werden, mache sie dann mit Pfeffer, Salz, Del und Essig wie Salat an.



815. Spargelsalat.

Wann der Spargel gehörig gepußt ist, wird er in gekochtem Wasser, aber nicht zu weich, gekocht. Dann nehme man ihn heraus auf die Schüssel, in welcher man ihn auftragen will, und richte die Köpfe einwärts. Indessen, bis er abkühlt, mische man in einer Schale Del, Essig, Salz und Pfeffer durcheinander, gieße es über den Spargel, lasse es wieder ablaufen, wiederhole dieß noch drei bis viermal und trage ihn auf.

816. Eingekochter Weichselsalat.

Zu 2 Pfund abgekochten Weichseln nehme man ein halbes Pfund Zucker in eine messingene Pfanne, gieße ein Quart Wasser daran und lasse es dicht kochen. Sodann gebe man die abgekochten Weichseln in den gekochten Zucker, lasse sie langsam aufkochen, bis sie schön weich sind, fahre die Weichseln mit einem Schaumlöffel auf eine Schüssel, lasse den Saft kochen, gieße ihn über die Weichseln und setze sie sodann an einen kühlen Ort, daß sie sich süßen. Wenn man von den Weichseln Gebrauch macht, so kann man den Schüsselrand mit geschnittenen Pomeranzen und Zitronat belegen.

817. Wurzelsalat.

Hierzu nehme man Sellerie, Rapunzel, Eichorie, etliche Erdnüsse, auch Schinken und Erdäpfel. Wenn diese Sorten alle gekocht und blättrig geschnitten sind, richte man die Blätter auf einen Teller, koche eine Hand voll klein geschnittene Zwiebeln in Essig weich, belege den Salat damit, wie auch mit hart gekochten, blättrig geschnittenen Eiern und rothen Rüben zierlich. Zum Ausmachen kann man klein geschnittene Sardellen, Essig und Del, Salz und Pfeffer untereinander mischen.

818. Zitronensalat.

Man schäle schöne, große Zitronen ganz rein von ihren gelben Schalen, schneide das Mark, wovon zuvor das Weiße

abgeschnitten wurde; in dünne, feine Scheiben auf einen Teller, gieße süßen Wein daran und bestreue sie stark mit Zucker. Die gelben Schalen schneide man länglich klein, siebe sie in ein wenig Wein und Zucker weich und streue sie auf die Zitronenscheiben. Diesen Salat gibt man zu gebratenem Geflügel.

819. Salat von Zwetschgen, Kirschen, Weichseln und dergleichen.

Man legt die frischen Zwetschgen in eine Schüssel, gießt siedendes Wasser darauf, wodurch sie sich leicht abschälen lassen. Hierauf schneidet man sie von einander, nimmt die Steine heraus und gießt zu ungefähr 50 Zwetschgen nur ein ganz kleines Gläschen voll Wein, nebst einem Stückchen Zucker in einen Tiegel. Sobald dieses kocht, legt man die Zwetschgen darein, deckt sie zu und läßt sie auf Kohlfener langsam kochen, daß sie, so viel wie möglich, ganz erhalten werden. Bei dem Anrichten bestreue man sie mit gestoßenem Zucker und Zimmt. Alles gedörrte Obst, als Weichseln, Kirschen u. s. w. können auf diese Art gekocht werden, nur muß man ihnen mehr Brühe geben und sie länger kochen lassen. Bei dem Anrichten bestreue man das Obst mit Zucker, Zimmt und kleingeschnittenen Zitronenschalen.

820. Zwiebelsalat.

Man lasse abgeschälte Zwiebeln in gesalzenem Wasser weich sieden, nehme sie heraus, lasse sie abseihen und kalt werden. Dann blättere man die Zwiebeln auf einen Teller auseinander, vermische sie mit Del, Essig, Salz und Pfeffer, lege sie wieder in Ordnung und trage den Salat auf.



Verschiedene Backwerke.

821. Apfelfuchen.

Man rührt ein Viertelpfund geschälte und gestosene Mandeln mit 6 Eidotter, einigen Eßlöffeln voll Zucker, abgeriebenen Zitronenschalen, nebst gestoßenem Zimmt, bis die Masse recht dick ist. Hierauf schält man 8 bis 10 große Äpfel, reibt sie auf dem Reibeisen und mengt sie, nebst dem zu Schnee geschlagenen Eiweiß unter die Masse. Alsdann wird ein Reifblech mit einem dünnen Bröselteig Nr. 443 ausgelegt, die Masse hineingefüllt und gebacken.

822. Apfelfuchen.

Man belegt ein Reifblech mit dünn ausgewalztem Butter- oder Bröselteig, schält und schneidet gute Backäpfel in 8 Theile, legt sie auf den Buttermteig und streut zwischen die Äpfel Weinbeeren. Sodann quirlt man 4 bis 5 Eier mit einer Obertasse voll Rahm ab, gibt nach Belieben Zucker dazu, gießt dieses über die Äpfel, streut gestoßenen Zimmt darauf, und läßt den Kuchen schön gelb backen.

823. Hannoverkuchen.

Von einem Pfund Mehl wird ein Vorteig nach Nr. 447 gemacht. Unterdessen treibt man ein halbes Pfund Schmalz mit 4 Eiern ab, und vereinigt es mit dem aufgegangenen Vorteig. Sollte die Masse zu dick sein, so wird noch etwas lauwarme Milch hinzu gegossen, worauf man alles recht zusammenarbeitet und den Teig so lange klopft, bis er sich von der Schüssel und dem Löffel rein ablöst. Zuvor werden 6 Loth Rosinen und 6 Loth Weinbeeren, mit etwas Zimmt und klein geschnittenen Zitronenschalen, in Wein gekocht und Zitronat nebst Pomeranzenschalen, beides klein geschnitten, nach Belieben hinzugehan. Nun wird der Teig, der aber in der Mitte dicker als

außen sein muß, ausgewalzt, auf ein Reifblech gebracht, die Fülle am Rande herum 3 Finger breit darauf gelegt und eben so breit von dem zurückgehaltenen Teige ein Streifen auf die Fülle gemacht. Sodann wird der Kuchen mit zerklöpftem Ei bestrichen und mit klein geschnittenen Mandeln, nebst gestoßenem Randiszucker bestreut. Endlich stellt man den Kuchen an einen warmen Ort, bis er recht stark gegangen ist, und bäckt ihn hernach in der Röhre.

824. Himbeer-Kuchen.

Man legt ein Reifblech mit mürben, dünnen Buttermteig aus, belegt den Boden desselben dicht mit Himbeeren und bestreut letztere dick mit Zucker. Dann rührt man 4 Loth abgezogene, fein gestoßene Mandeln, eben so viel Zucker, eine kleine Hand voll geriebene Semmeln, mit einem halben Quart süßen Rahm, gießt dieß über die Himbeere und läßt den Kuchen backen.

825. Johannisbeerkuchen.

6 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, dann ein Viertelpfund geschälte und fein gestoßene Mandeln, nebst eben so viel Zucker hinzu gethan und so lange gerührt, bis die Masse dick geworden ist. Nachdem man zuvor ein Reifblech mit süßem Bröselteige Nr. 443 ausgelegt und ein wenig von der Masse auf dem Boden herum gestrichen hat, werden frische, abgezupfte Johannisbeeren, die man einige Stunden zuvor mit Zucker bestreut hat, auf den Bröselteig gelegt, der Mandelschnee darauf gegossen, und der Kuchen in einer gelinden Wärme gebacken.

826. Kaffeekuchen.

Man nimmt eine Maß feines Mehl in eine Schüssel, macht in dessen Mitte ein Grübchen, rührt ein halbes Quart süßen Milchrahm und 3 Eßel Germ darunter, macht sodann

ein Dämpfchen daraus und läßt es an einem lauwarmen Orte aufgehen. Dann rührt man ein Ei und ein Dotter, ein Viertelpfund zerlassene, gute Butter, ein Loth gestoßenen, mit ein wenig Anis vermengten Zucker und sehr wenig Salz dazu, mische den Teig mit noch ein wenig lauwarmen Rahm ab, bis er so weich ist, wie der gewöhnliche Kuchenteig, und schlägt ihn ab, bis er Blasen macht und sich leicht vom Löffel schält. Hernach bestreut man ein Rubelbrett mit Mehl, rüttelt den Teig heraus, formirt einen fingerdicken Kuchen davon, bestreicht ein Blech mit Butter oder Schmalz, bringt den Kuchen darauf und läßt ihn an einem lauwarmen Orte aufgehen, bis er noch einmal so dick ist. Endlich bestreicht man ihn mit abgeschlagenen Eidottern, bestreut ihn mit Zucker, vermischten, klein gewiegten Mandeln und runden Anis, und bäckt ihn in nicht zu heißer Röhre schön gelbbraun heraus.

827. Kirschenkuchen.

Man treibe 8 Loth frische Butter recht flaumig ab, schlage 12 Eidotter nach und nach, jedes gut zerrührt, daran, feuchte eine Maß geriebene Semmel mit ein wenig süßen Rahm an, daß sie kaum feucht werden, rühre sie unter das Abgetriebene, schlage die 12 Eiweiß zu Schnee und rühre denselben, nebst 2 — 3 Loth auf einer Zitrone abgeriebenen und gestoßenen Zucker ebenfalls darunter. Dann streiche man ein Reifblech mit Butter oder Schmalz aus, bestreue es mit geriebener Semmel, fülle eine fingerdicke Lage Teig darein, belege sie ganz mit Kirschen, streiche wieder eine solche Lage Teig darauf, dann wieder so viel Kirschen, und so fort, bis sie alle sind. Zuletzt backe man den Kuchen in nicht zu großer Hitze in der Röhre, stürze ihn heraus, lasse ihn auskühlen und bestreue ihn nach Belieben mit Zucker.

828. Königs-Kuchen.

Man treibe ein halbes Pfund Butter recht flaumig ab, rühre 8 Eidotter nach und nach darunter, dann auch 8 Loth

gestoßene Mandeln, 8 Loth fein geriebene Semmel, 2 Loth fein gewiegten Zitronat, 8 Loth fein gestoßenen Zucker, etwas Zimmt, Weinbeeren und aufgelöste Rosinen, schlage es zusammen recht gut ab, und dann die 8 Eierweiß zu Schnee, den man leicht darunter mengt. Dann streiche man ein rundes, 2 Zoll hohes Reifblech mit Butter oder Schmalz aus, streue geriebene Semmel darein, fülle den Teig fingerdick hinein und backe ihn bei nicht zu starker Hitze in der Röhre. Sodann stürze man ihn heraus, lasse ihn kalt werden, streue Zucker darauf und halte ein glühendes Eisen darüber, damit sich der Zucker schön glassirt.

829. Weichsefkuchen.

Man nehme 16 Eidotter, 12 Loth gestoßenen und durchgeseihten Zucker, von einer halben Zitrone die Schale fein geschnitten und ein wenig gestoßene Nelken, schlage es zusammen eine halbe Stunde lang recht flaumig ab, dann von den 16 Eiern einen dichten Schnee, und rühre ihn nebst 6 Hände voll geriebene Semmel gut daruter, daß ein Teig daraus wird, der nur langsam über den Löffel läuft; falls er zu dünn wäre, muß man noch geriebene Semmeln darunter rühren. Dann streiche man die Form mit Butter oder Schmalz aus, bestreue ihn mit geriebener Semmel, gieße die Hälfte Teig darein und dann die abgezupften Weichsefeln, doch nicht zu viel, damit sie nicht auf den Boden sinken, sonst könnte man ihn nicht mehr ganz herausbringen, gieße die übrige Hälfte Teig über sie ab und wieder Weichsefeln darauf, bringe den Kuchen sogleich in eine nicht zu heiße Röhre und lasse ihn langsam ausbacken. Uebrigens kann man diese Kuchen auch mit Kirschen machen, dagegen aber die Hälfte Zucker weglassen.

830. Weichsefkuchen auf noch bessere Art.

Man nehme 16 Eidotter, 16 Loth gestoßenen und dann geseihten Zucker, rühre sie eine halbe Stunde lang gut ab und

dann 8 Loth blanschirte, klein gestoßene Mandeln, 4 Loth länglich geschnittenen Zitronat, 2 Täfelchen geriebene Schokolade, 2 Stücke gestoßene Nelken darunter, schlage die 16 Eiweiß zu Schnee und rühre ihn, nebst 3 Hände voll gestoßene und durchgeseibte Semmeln gut unter die Masse, welche so dicht sein muß, daß die Weichfeln nicht untersinken. Dann streiche man die Form mit Butter aus, bestreue sie mit fein geriebener Semmel, fülle etwas Teig hinein, bedecke ihn mit Weichfeln, und wiederhole dieses so oft, bis alles eingefüllt ist. Oben muß ein Zoll Raum bleiben, damit er nicht überläuft. Zuletzt backe man ihn bei gelinder Hitze, stürze ihn auf ein Sieb heraus, und lasse ihn auskühlen. Man kann ihn mit einem beliebigen Eis überzogen oder mit Zucker bestreut, auftragen.

831. Weichfelnuchen von schwarzem Brod.

Man rühre 12 Loth fein geseibten Zucker mit 7 Eibottlern eine halbe Stunde lang, bis die Masse ganz leicht und flaumig ist, dann kommt 8 Loth fein geriebenes, schwarzes Brod, ein Loth gestoßener Zimmt, 2 Loth Zitronat, 2 Loth Pomeranzenschalen, nebst der Schale von einer Zitrone, alles länglich geschnitten und 2—300 Weichfeln hinzu. Dann wird das Weiße von 7 Eiern zu Schnee geschlagen, leicht unter die Masse gemengt, sogleich in die Backröhre gestellt und 3 Viertelstunden langsam gebacken.

832. Zwetschgen-Ruchen.

Hiezu nimmt man entweder einen Bröselteig Nr. 443, Buttermenge Nr. 438, oder man macht einen Hefenteig auf folgende Art: Man nehme eine Maß Mehl in eine Schüssel, mache ein Grübchen in die Mitte, von lauwarmen Milch und 2 Löffel Germ ein Dämpfchen darein, und lasse es an einem warmen Orte aufgehen. Dann rühre man 3 Eier, 6 Loth zerlassene, ausgekühlte Butter oder Schmalz, das nöthige Salz und so viel lauwarme Milch darunter, als dieser nicht zu weiche Teig

erfordert, und schlage ihn recht ab, bis er sich vom Löffel schält; wirkt ihn auf einem Rudelbrett zu einem runden Laibchen, stellt ihn in die Wärme und läßt ihn gehen. Wenn der Teig gegangen ist, walzt man ihn klein halbfingersdick aus, legt ihn auf ein mit Butter bestrichenes Blech, und belegt ihn mit in der Mitte zerschnittenen Zwetschgen. Diese bestreut man mit abgeschälten und fein gewiegten Mandeln, Zucker und Zimmt. Nun läßt man den Kuchen backen und bestreut ihn, wenn er aus dem Ofen kommt, nochmals mit Zucker und Zimmt. Man kann auch die Zwetschgen abschälen, und dieses geschieht auf die leichteste Art, wenn man sie in eine Schüssel legt und siedendes Wasser darauf gießt. Alsdann läßt sich die Haut leicht abschälen. Wenn dieß geschehen ist, scheidet man sie erst voneinander und nimmt die Steine heraus.

333. Germkrippe.

Hierzu nimmt man 8 Loth gut gewässerte Butter, 2 ganze Eier und 4 Dotter, 2 Löffel Germ, Salz oder Zucker, sammt einem Quart Rahm, 16 Loth Mehl, arbeitet den Teig, wie den Buttermilch, fein aus, macht dreieckige Flecken daraus und füllt sie mit eingemachtem Obste nach Belieben. Dann bestreicht man sie am Rande mit Eidotter, klebt oben auch einen solchen Fleck darauf, legt sie auf das mit Butter bestrichene Blech, läßt sie an einem warmen Orte aufgehen, bestreicht sie mit Eidotter, bestreut sie mit groben Zucker und klein gewiegten Mandeln und bäckt sie in der Röhre.

334. Süße Fastnachtstüchlein.

Man nehme 3 Eidotter, 2 Löffel Zucker, 2 Löffel Rosenwasser, 2 Löffel süßen oder sauren Rahm, einen Löffel Germ, und vermische es mit so viel Mehl, daß selbiges auf dem Rudelbrett kann gearbeitet und ausgewalzt werden. Dann wirke man den Teig wohl ab, mache 2 Laibchen daraus und aus jedem einen runden Fleck, lege diese Flecke wieder aufeinander

und walze sie nochmals aus. Hernach schneide man große oder kleine, viereckige Stückerl daraus, lege sie auf ein Blech, bestreiche sie mit Eidotter, lasse sie aufgehen und backe sie in nicht zu heißer Röhre. Sodann bestreue man sie mit Zucker und gebe sie warm.

835. Kaffeeküchlein.

Man lasse ein Quart Milch mit einem Viertelpfund Butter sieden und rühre 14 Loth feines Mundmehl darein. Dann trockne man den Teig auf dem Feuer ab, bis er sich von der Pfanne löst, und nehme ihn vom Feuer. Hierauf rührt man ein Viertelpfund gestoßenen Zucker und 6 Eier, welche man zuvor in warmes Wasser legt, nach und nach darein, setzt von dieser Masse mit einem Eßlöffel Küchlein nach beliebiger Größe auf ein mit Mehl bestäubtes Blech, bestreicht sie mit zerklöpftem Ei, streut Zucker darauf und läßt sie in einer nicht zu heißen Röhre backen.

836. Gute Kaffeebrekchen.

Man nimmt ein halbes Pfund Mundmehl auf ein Rudebrett, theilt es mit einem Messer in 4 gleiche Theile, zieht einen Theil davon in einige Entfernung auf ein rundes Häuflein zusammen, macht ein Grübchen darein, in welches man einen Löffel voll Germ und ein wenig Milch gibt. Dann mache man einen Teig daraus, wie z. B. der gewöhnliche Dampfnudelteig ist, schneide mit einem Messer ein Kreuz mitten darein und lasse ihn an einem lauwarmen Orte aufgehen. Nun nehme man die übrigen 3 Theile Mehl auf ein Häufchen und mache auch ein Grübchen darein, bringe in dieses ein klein wenig Salz, 2 Loth gestoßenen Zucker, 3 Eier, 8 Loth ausgewaschene Butter und ein halbes Quintchen fein gestoßene Vanille, mische es gut untereinander und endlich auch das Mehl darunter, reibe den Teig mit der Hand, bis er recht fein ist, bringe ihn auf ein Häufchen zusammen und menge das zuerst gemachte Dampf-

then gut darunter. Wann es genug abgearbeitet ist, mache man einen Laib daraus, bringe ihn in eine, mit Mehl bestäubte, tiefe Schüssel, decke ihn mit einer ähnlichen zu, damit er Platz zum Aufgehen hat, stelle ihn im Sommer in den Keller, im Winter aber in einen andern frostfreien, kühlen Platz, und lasse ihn aufgehen, wozu ungefähr 4 Stunden erforderlich sind. Dann legt man ihn auf das Mubelbrett heraus und drückt ihn zusammen, bis er wieder so klein ist, als er vor dem Aufgehen war, doch muß dieß schnell geschehen, damit er seine Treibkraft nicht verliert. Dann bringe man ihn wieder in die Schüssel und lasse ihn abermals aufgehen. Wann nun dieses erfolgt ist, so formire man Brezchen oder ein anderes Kaffeebroß daraus auf ein Blech, lasse sie ein wenig aufgehen, bestreiche sie mit Eidotter, bestäube sie mit gestoßenem Zucker und Mandeln, und backe sie sogleich in der Röhre. Mit Zitronat kann man den Geschmack noch erhöhen und die Brezchen zu Thee, Kaffee &c. auf die Tafel geben.

337. Speckküchlein.

Man lasse 2 Maß Mehl in einer Schüssel laulich werden, mache in der Mitte ein Grübchen, gieße ein Quart lauwarmen Rahm und 3 Löffel voll Germ (Hefe) darein und mache sofort ein Dämpfchen an, welches man an einem warmen Orte aufgehen läßt. Dann treibe man 8 Loth Butter oder Schmalz recht flaumig ab, rühre 4 Eier, jedes besonders, gut darein, nebst 2 Dottern, gieße diese Masse an das Dämpfchen und mische es gut untereinander, rühre das nöthige Salz und lauliche Milch, so viel als zu einem nicht zu weichen Teige nöthig ist, darein, schlage den Teig ab, bis er Blasen macht und sich vom Löffel schält, bringe ihn auf ein mit Mehl bestäubtes Mubelbrett, staube ein wenig Mehl darauf und walze ihn ein wenig auseinander. Daraus steche man mit einem Trinkglas runde Küchlein auf ein mit Schmalz bestrichenen Blech, jedoch nicht zu nahe aneinander, damit sie sich ausbreiten können, lasse sie:

an einem warmen Orte aufgehen, bestreiche sie dann mit Eidotter, ziere sie mit würflich geschnittenem Speck und backe sie in einer nicht zu heißen Röhre schön gelbbraun, während die noch übrigen auch zum unverzüglichen Nachbacken in Bereitschaft gesetzt werden.

838. Bisquitkugelhopf.

Man nimmt 16 Loth fein gestoßenen, durchgeseihten Zucker, 12 Eidotter und von einer Zitrone die fein gewiegte Schale, rührt es eine halbe Stunde immer auf einer Seite recht flaumig ab und mengt 12 Loth Mund- oder Stärkmehl, sowie von 9 Eiweiß einen dichten Schnee darunter, bis alles gut vermischt ist. Dann streiche man das Kugelhopfbecken mit Butter oder Schmalz aus, bestreue es mit geriebenener Semmel, fülle den Teig darein, lasse 2 Querfinger hoch Platz zum Aufgehen und backe ihn in der Röhre bei gelinder Hitze langsam. Wann er fertig ist, so stürzt man ihn auf ein Sieb, läßt ihn auskühlen und gibt ihn, mit Zucker und Zimmt bestreut, auf die Tafel.

839. Bayerischer Kugelhopf.

Man treibe 8 Loth Schmalz recht flaumig ab, schlage 8 Eier nach und nach darein, rühre eine Maß Mundmehl, ein Quart süßen Rahm und von einer halben Zitrone die fein geschnittene Schale, auch ein wenig Salz darein, schlage es recht flaumig ab und rühre ganz am Ende noch 2 Löffel voll Germ und 4 Loth Weinbeeren darunter. Dann streiche man ein Becken mit Schmalz aus, streue geriebene Semmel darein, fülle den Teig hinein, lasse 2 Daumen breit Raum, und lasse ihn dann an einem lauwarmen Orte aufgehen. Hierauf backe man ihn in der Röhre bei nicht zu starker Hitze, stürze ihn auf einen Teller, lasse ihn auskühlen und bestreue ihn mit Zucker.

340. Abgetriebener, guter Kugelhopf.

Man treibe 8 Loth Schmalz und eben so viel Butter recht flaumig ab, schlage 12 Eidotter nach und nach daran, zerrühre jeden besonders gut, rühre 18 Loth ausgetrocknetes, feines Mundmehl, 2 Loth auf der Schale einer halben Zitrone abgeriebenen, dann gestoßenen Zucker, 2 Loth klein gewiegten Zitronat hinzu, treibe es nochmals recht fein ab, schlage das Weiße der 12 Eier zu einem dichten Schnee und rühre ihn nebst 2 Löffel Germ auch darunter, doch nicht mehr zu lange, damit die Germ nicht matt wird. Nach Belieben kann man auch 4 Loth Weinbeeren hinzu thun. Dann streiche man das Becken mit Schmalz aus, bestreue es mit fein geriebener Semmel, fülle den Teig darein, lasse aber 2 Daumen breit leer, damit er aufgehen kann, stelle ihn an einen laulichen Ort und lasse ihn aufgehen. Zuletzt backe man ihn in einer Röhre bei nicht zu starker Hitze, bringe ihn auf einen Teller, lasse ihn auskühlen und bestreue ihn mit Zucker.

341. Kugelhopf ohne Milch.

Man treibe 10 Loth Butter recht fein ab, rühre 8 Eier, eines nach dem andern, daran, sowie zu jedem Ei einen Löffel Mehl, bringe noch 2 Löffel Germ und 3 Löffel Mehl dazu, arbeite es fleißig ab und mische 3 Löffel Zucker, etwas Vanille und recht klein geschnittene Zitronenschalen, Weinbeeren und ausgelöste Rosinen darunter. Dann streiche man das Kugelhopfbecken mit Butter oder Schmalz aus, bestreue es mit fein geriebener Semmel, fülle das Abgerührte hinein und lasse es an einem warmen Orte gehen. Sodann backe man ihn wie die vorhergehenden.

42. Kugelhopf mit Mandeln und Vanille.

Man treibe 12 Loth Butter recht flaumig ab, rühre 10 Eidotter, eines nach dem andern darein, dann 12 Loth Mehl, 4 Loth klein gestoßene Mandeln und etwas Vanille, ein wenig

klein geschnittene Zitronenschalen, 2 Loth gestoßenen Zucker, und schlage es recht flaumig ab. Am Ende mische man noch 2 Löffel Germ und den Schnee von den 10 Eiern darein, streiche ein Becken mit Butter oder Schmalz aus und bestreue es mit geriebener Semmel, fülle es etwas mehr als handvoll mit dem Teige, lasse ihn an einem lauwarmen Ort schön aufgehen und backe ihn in nicht zu heißer Röhre. Hierauf stürze man ihn auf einen Teller und bestreue ihn, wenn er kalt ist, mit Zucker und Zimmt.

843. Kugelhopp mit Schokolade.

Dieser wird auch wie voriger gemacht; nur rührt man noch 2 Tafelchen gestoßene Schokolade und 2 Loth klein gewiegte Pomeranzenschalen darunter und läßt ein Loth Zucker weg.

844. Kugelhopp in Schmalz gebacken:

Wenn man einen übriggebliebenen Kugelhopp hat, schneide man fingerdicke Stückchen davon ab, und mache daraus 2 Finger breite und zwei-mal so lange Stückchen, lege sie in eine flache Schüssel, schlage 3 Eier, sammt einer Kaffeetasse süßen Rahm ab, bringe einen Löffel voll Zucker dazu und gieße es über die in der Schüssel befindlichen Stückchen, so, daß sie sich ganz davon ansaugen können. Dann backe man sie schnell aus heißem Schmalze, bestreue sie mit Zucker und Zimmt und trage sie auf. Man macht zuweilen auch eine süße, kräftige Weinsosse darüber.

845. Kleine Kugelhöpfchen.

Den Teig wählt man nach Belieben von irgend einem der vorhergehenden Kugelhopfe, bäckt sie in kleinen Formen, bestreut sie auch mit Zucker, oder gibt sie in einer Weichselsoße.

846. Karlsbader Rolatschen.

Man treibt 8 Loth Butter recht flaumig ab, rührt 3 Eidotter, jedes besonders gut darunter, dann 2 Löffel Germ, 3

Löffel Milchrahm, ein wenig gestoßene Muskatblüthe, fein gewiegten Zitronat oder Zitronenschalen, 8 Loth Rundmehl und das nöthige Salz darein, bis der Teig Blasen macht, und stellt ihn an einen warmen Ort, bis er aufgegangen ist. Setzt nimmt man ihn auf ein mit Mehl bestaubtes Nudelbrett, theilt ihn in 12 Theile, macht jeden schön rund, läßt sie nochmals aufgehen, macht einen dichten Schnee von 3 Eiweiß, bestreicht die Kolatschen damit, bestreut sie dicht mit gestoßenem Zucker und klein gewiegten Mandeln, setzt sie auf ein mit Butter bestrichenen Blech und läßt sie in der Röhre bei gelinder Hitze gelbbraun backen.

847. Wiener Kolatschen.

Man rühre ein halbes Pfund Butter mit 2 ganzen Eiern und 2 Dottern recht flaumig ab, gebe $1\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 2 Löffel Germ, ein Viertelpfund Zucker, die klein geschnittene Schale einer halben Zitrone und Milchrahm, so viel erforderlich ist, daß ein Teig, wie z. B. der gewöhnliche Dampfnudelteig daraus wird, nebst ein wenig Zimmt dazu, und arbeitet den Teig auf einem Nudelbrett recht gut ab. Dann mache man ein Laibchen daraus, setze den Teig zwischen 2 Schüsseln, lasse ihn aufgehen und stelle ihn in einen Keller, damit er kalt wird. Dann walze man ihn fingersdick aus, steche mit einem Trinkgläschen runde Blättchen daraus, lege sie auf ein mit Butter bestrichenen Blech, überstreiche die Kolatschen mit Eidotter, bestreue einige mit klein geschnittenen Mandeln, andere mit Weinbeeren, und backe sie in der Röhre.

848. Krebschnecken.

Wenn ein halbes Pfund Krebsbutter flaumig abgetrieben ist, so schlage man 2 ganze Eier und 2 Dotter, eines nach dem andern darein, rühre 2 Löffel Germ, ein Quart lauliche Milch, Salz und ein Pfund Mehl darunter, schlage den Teig wohl ab, walze ihn halbfingersdick aus, bestreiche solchen mit Krebs-

Butter und bestreue ihn mit Zucker und klein geschnittenen Krebs-
schweifen. Dann rädle man breite, messerrückendicke und 3-
Finger breite Streife, rolle sie schneckenförmig zusammen, be-
streiche ein Becken mit Krebsbutter, lege sie hinein, lasse sie gut
gehen, backe sie langsam, stürze sie auf eine Schüssel, und gebe
sie mit Zucker bestreut auf die Tafel.

849. Gefüllte, gebackene Äpfel.

Man schäle gute Äpfel, schneide oben einen Deckel ab
und höhle sie ein wenig aus. Dann stoße man ein Viertel-
pfund geschälte Mandeln mit etwas Zitronensaft, bringe sie in
eine Schüssel nebst ein wenig Zucker und 3 Eidotter, rühre es
gut ab, fülle die Äpfel damit und mache den abgeschnittenen
Deckel wieder darauf. Hierauf walze man einen süßen Brösel-
teig Nr. 443 fingerdick aus und schneide lange Streife davon,
bestreiche die Äpfel mit Eidotter, umwinde sie mit den Teig-
streifen und lasse sie in der Röhre backen. Beim Auftragen
werden sie mit Zucker und Zimmt bestreut. Statt der Mandel-
fülle kann man auch eingekochte Früchte nehmen.

850. Mandellaitbchen.

Man treibe 8 Loth Butter wohl ab, schlage 4 Eidotter,
jedes gut abgerührt, darein, und gebe 4 Loth gestoßene Man-
deln, 2 Loth gestoßenen Zucker und klein geschnittene Zitronen-
schalen, 6 Loth schönes Mehl und einen Löffel voll gute Germ
dazu. Dann schlage man von den 4 Eiweiß einen Schnee,
rühre ihn, nebst einem Löffel süßen Rahm darunter, mache ei-
nen Teig wie zu einem Kugelhops, formire kleine Laibchen dar-
aus auf ein mit Butter bestrichenen Blech, lasse sie gehen, be-
streiche sie mit Eidotter, streue Zucker und klein geschnittene
Mandeln darauf, backe sie in nicht zu heißer Röhre heraus und
gebe sie mit Zucker und Zimmt bestreut.

851. Leipziger Stolle.

Man rührt 4 Pfund feines Weizenmehl mit $\frac{3}{4}$ Maß lauwarmen Milch, 4 Tassen recht dicker Germ (Hefe) und 8 Eiern zu einem festen Teige. In denselben rührt man $1\frac{1}{4}$ Pfund zerlassene und ganz ausgekühlte Butter, ein halbes Loth gestoßenen Zimmt, die abgeriebene Schale von einer Zitrone, etwas Salz und 12 Loth gestoßenen Zucker. Wenn man alles recht gut durchgearbeitet hat, thut man noch $\frac{3}{4}$ Pfund Rosinen, $\frac{1}{2}$ Pfund Weinbeeren, ein Viertelpfund geschälte und länglich geschnittene Mandeln und 4 Loth klein geschnittenen Zitronat dazu. Hierauf läßt man diesen Teig an einem warmen Orte gut aufgehen, wirkt ihn nachher aus, macht einen oder 2 lange Wecken daraus, drückt diese mit dem Walzholze, der Länge nach, in der Mitte ein wenig ein, schlägt die eine Hälfte etwas über die andere und läßt die Stollen noch einmal aufgehen. Vor dem Einschieben und nach dem Ausziehen aus dem Backofen oder der Röhre bestreicht man sie mit zerlassener Butter und bestreut sie, so bald sie fertig aus der Röhre kommen, sehr stark mit Zucker und Zimmt, so daß sie eine dicke Kruste bekommen.

852. Tyroler Brod.

Man schneide ein halbes Pfund ausgelöste Rosinen mit eben so vielen Feigen klein in viereckige Stückchen, mische eben so viel Weinbeeren darunter, reibe 8 Loth Zucker auf einer Zitrone ab, stoße und rühre ihn, nebst dem Saft der Zitrone, auch unter die Masse. Dann schneide man ein Pfund abgebrühte und abgezogene Mandeln länglich, mische sie, nebst gestoßenen Nüssen, Zimmt und einem Glas Araak oder Rosoli gut darunter, und lasse es 8 Stunden rasten, schlage von 4 Eiern das Weiße zu Schnee, und rühre ihn auch gut darunter. Dann mache man einen mürben Teig von einem Ei, etwas Butter und Zucker, walze diesen rund aus, wie den geschnittenen Mandelteig, überstreiche den Flecken mit einem abgeklopften Eidotter, richte die Masse darauf, schlage den Teig darüber und mache

ein Laibchen oder einen Weck davon, kehre es um auf ein Blech, überstreiche es wieder mit Eidotter, verziere es nach Belieben mit breit geschnittenen Zitronastreifen und zerspalteten Mandeln, bestreue den Weck mit Anis, steche mit einer Gabel etliche Löcher durch den Umschlag und backe ihn bei gelinder Hitze langsam braun, wozu eine gute Stunde erfordert wird. Dann lasse man das Brod auskühlen und gebe es ganz oder in Stücke zertheilt auf die Tafel.

853. Waffeln mit Germ.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl mit 2 Löffel guter dicker, Germ, nach Gutdünken Salz, und lauer Milch an, daß der Teig wie der abgetriebene Nockenteig Nr. 641 ist. Wann er recht geklopft ist, so läßt man ihn an einem warmen Orte gehen. Indessen rührt man $\frac{1}{2}$ Pfund Butter recht flaumig ab, rührt 6 Eier, welche zuvor in warmes Wasser gelegt werden, jedes besonders gut darunter. Wann der Teig gegangen ist, rührt man ihn mit dem Butter durcheinander und klopft ihn wohl. Dann macht man das Waffeleisen heiß, bestreicht es mit Schmalz, oder Speckschwarte, legt einen Löffel voll von den Teig hinein, macht das Eisen langsam zu, und läßt die Waffeln auf dem Feuer auf beiden Seiten schön gelb backen. Wann einige gebacken sind, muß daß Eisen wieder mit Schmalz oder der Speckschwarte bestrichen werden, und so fährt man fort bis der Teig zu Ende ist. Dann bestreut man die Waffeln mit Zucker nebst Zimmt und trägt sie auf.

854. Waffeln ohne Germ.

Man treibe 16 Loth Butter recht flaumig ab, rühre 8 Eier, jedes besonders, gut darein, dann 16 Loth Mehl, 2 Löffel sauern Rahm, ein wenig auf einer Zitrone abgeriebenen Zucker und rühre es zusammen recht flaumig ab. Dann erhize man das Waffeleisen, bringe nach Proportion Teig darein, drücke das Eisen zu und backe die Waffeln auf beiden Seiten schön

gelbraun. So fahre man fort, bis der Teig zu Ende ist. Dann trägt man sie mit Zucker und Zimmt bestreut auf.

855. Abgetriebene Wespenneste.

Man treibe ein Viertelfund Schmalz in einer Schüssel recht flaumig ab, schlage 5 Eier, jedes gut zerrührt, daran, dann 3 Löffel Germ und eben so viel lauliche Milch und das nöthige Salz, rühre nicht ganz ein Pfund feines Mehl darein und schlage den Teig recht flaumig ab. Dann bestreue man ein Nudelbrett mit Mehl, lege den Teig darauf, walze ihn so dünn als möglich aus, bestreiche ihn mit Schmalz, rädle 3 oder 4 Finger breite Streife und diese in der Mitte wieder von einander, bestreue sie mit Weinbeeren und Rosinen, rolle sie zusammen, streiche eine Pfanne mit Schmalz dicht aus, lege die zusammengerollten Streife hinein, lasse sie gut gehen, backe sie dann langsam schön und trage sie mit Zucker bestreut auf.

856. Osterkuchen zu backen.

Man lasse in einer Schüssel 2 Pfund Mehl warm werden und sprudle 4 Eidotter und nicht ganz eine halbe Maß laulichen Milchrahm, 8 Loth zerlassene Butter, ein Paar Löffel voll gewässerte Germ gut untereinander. Dann salze man das Mehl und gieße das Abgesprudelste darein, arbeite den Teig wohl ab, walze ihn 4 Finger dick aus, lege ihn auf ein Backblech und lasse ihn gehen. Wenn er genug gegangen ist, so bestreiche man ihn mit Eiern, bestreue ihn mit Zucker, Rosinen oder Weinbeeren und backe ihn bei gelinder Hitze.



Schmalzbäckereien.

857. Ganze, gebackene Aepfel.

Man schäle Borsdorfer oder andere gute Aepfel, schneide oben ein Blättchen ab, steche den ganzen Bußen heraus, fülle sie mit einer Fülle von klein gewiegten Mandeln, gerösteter, geriebener Semmel, kleinen Weinbeeren, Zucker und Zimmt, die mit ein wenig Wein angefeuchtet wurden, decke sodann die Blättchen darauf und hefte sie mit einem feinen Hölzchen an. Dann klopfe man Eier ab, kehre die Aepfel darin um, bestreue sie mit geriebener Semmel und backe sie nicht gar zu heiß im Schmalze heraus, sondern lasse sie ganz langsam eine schöne Farbe bekommen. Zuletzt bestreue man sie mit Zucker und Zimmt, und wenn man will, gebe man eine gute Weinsosse darüber. Ehe man sie auf die Tafel gibt, nimmt man die Hölzchen heraus und bestreift sie mit länglich geschnittenen Mandeln.

858. Reiskäpfel.

Man reinige 16 Loth Reiß, lasse denselben in Milch weich und gut einsieden, rühre 3 Loth abgezogene und gestoßene Mandeln, Zimmt und Zucker nach Belieben darunter, lasse den Reiß auskühlen und schlage 2 Eier und 2 Dotter daran. Sollte der Reiß zu fest werden, so hilft man mit einem Ei nach, da er wie ein abgetriebener Klößeig sein muß. Dann formire man äpfelartige Ballen daraus, stecke oben auf jeden eine Nelke, damit es wie der Bußen aussieht, stecke unten Stiele darein, kehre die Aepfel in abgeschlagenen Eiern um, bestreue sie mit geriebener Semmel, backe sie in nicht zu heißem Schmalze schön heraus, bestreue sie mit Zucker und Zimmt und trage sie warm auf.

859. Fastenreißwürste.

Man blanschire ein halbes Pfund Reiß, koche denselben steif in Milch, treibe ein halbes Pfund reine Butter mit 8 Ei-

Dotter ab, schlage von 4 Eiklar einen Schnee, rühre ihn auch, nebst Zimmt, abgezogenen Pistazien, Zucker und Muskatblüthe darunter, dann den Reis darein, nuble aus dieser Farce kleine Würste, lehre sie in abgeklopften Eiern um, bestreue sie mit geriebener Semmel, und backe sie in nicht zu heißen Schmalze schön braun.

860. Böhmishe Kolatschen.

Man brösle 6 Loth gute Butter in ein Pfund schönes Weizenmehl auf einem Brette recht gut ab, rühre 2 Eier und 2 Dotter, wie auch 2 Löffel voll Germ und eben so viel sauern Rahm darein, arbeite den Teig gut ab, bringe ihn in eine Schüssel und lasse ihn an einem warmen Orte gut aufgehen. Dann walze man ihn fingersdick aus, steche mit einem kleinen Trinkglase runde Blätter heraus, fülle eingesottene Johannisbeeren oder Weichseln darauf, bestriche den Rand mit Eidotter, decke sie mit einem ähnlichen Blättchen zu, lasse sie noch ein wenig aufgehen und backe sie in nicht zu heißem Schmalze. Wenn man sie kalt gibt, so werden sie mit Zucker bestreut.

861. Nappelsküchlein.

Hierzu nimmt man von der besten Sorte Backäpfel, schält und zertheilt sie zu halben, fingersdicken Scheiben und löst das Kernhaus heraus. Hierauf wird folgender Teig gemacht: Zu 6 Löffel voll Mehl, welche mit Wein oder weißem Bier angemacht werden, wird eine Nuß groß Schmalz heiß gemacht, an den Teig gegossen und recht untereinander gerührt. Dann wird von 4 Eiweiß der Schnee, nebst einem Theelöffel voll Zucker hinzu gethan, und die Masse mit Wein oder weißem Bier, welches zuvor warm gemacht wird, zu einem Teige in der Dicke wie ein Omeletteteig angerührt. Dann werden die Nappelscheiben in den Teig eingetaucht und aus nicht zu heißem Schmalze langsam gelb gebacken. Vor dem Austragen bestreue man sie mit Zucker. Eben so kann man die Nappelscheiben in

einen Brandteig Nr. 446 tauchen und, wie vorher bemerkt, im Schmalze backen.

862. Apfelfüchlein auf andere Art.

Nachdem die Äpfel wie die vorhergehenden geschält und in Scheiben geschnitten sind, tauche man sie in abgeschlagene Eier, bestreue sie mit geriebener Semmel, backe sie in nicht zu heißem Schmalze, und stelle sie warm, mit Zucker bestreut, auf die Tafel.

863. Drahtfüchlein.

Man reinige ein Viertelpfund Rosinen von den Stielen und wasche sie rein, dünste sie mit Wein und Zucker, löse ihnen die Kerne aus und fasse 6 — 12 an eine Stricknadel an, kehre sie im Brandteig Nr. 446 um, backe sie in nicht zu heißem Schmalze, ziehe die Nadel heraus, und so mache man es fort, bis sie zu Ende sind. Wer das Süße liebt, kann sie mit Zucker und Zimmt bestreuen.

864. Abgetriebene Germfüchlein.

Man nehme 2 Maß Mehl in eine Schüssel, lasse es lauwarm werden, mache in die Mitte ein Grübchen, gieße lauwarmen Rahm und 2 Löffel voll Germ darein und mache sofort ein Dämpfchen an, welches man an einem warmen Orte aufgehen läßt. Dann treibe man 8 Loth Butter oder Schmalz recht flaumig ab, rühre 4 Eier, jedes besonders gut darein, nebst 2 Dotter, gieße es an das Dämpfchen, salze es, mache den Teig, welcher aber nicht zu weich, sondern wie der aufgegangene Nudelteig werden darf, mit lauwarmen Milch an, und schlage ihn dann ab, bis er Blasen treibt und sich vom Löffel schält. Dann überstreiche man ihn oben mit Schmalz, damit er keine Kruste bekommt, decke eine Serviette darauf, und lasse ihn an einem lauwarmen Orte gut aufgehen. Wann dieß geschehen ist, so stelle man in einer Pfanne Schmalz auf's Feuer, lasse es

heiß werden, steche mit einem Löffel den Teig in beliebige Form heraus, ziehe runde Rüklein davon, in der Mitte recht dünn; aber nicht durchlöchert, lege sie in das heiße Schmalz, schöpfe zweimal Schmalz darauf, damit sie schön auslaufen, kehre sie schnell um, damit das Grübchen zurückfällt, und lasse sie schön ausbacken. Wenn sie recht sind, müssen sie in der Mitte ein weißes Grübchen haben. Zur Abwechslung kann man Weinbeeren darunter nehmen und sie, mit Zucker bestreut, zur Tafel geben.

865. Muschelfüklein.

Man braucht zu 6 Löffel voll Mehl 5 Löffel gestoßenen und fein gesiebten Zucker, macht mit 2 frischen Eiern und kalter Milch einen dünnen Teig, setzt Schmalz in einer Pfanne über das Feuer, hält den Muschellöffel darein, bis er heiß wird, gießt den Teig mit einem andern Löffel darauf, läßt ihn ein wenig anziehen, bäckt ihn, legt ihn sogleich vom Mabel herab, da er sonst zerbricht, und biegt ihn ein wenig über den Mabelwalzer.

866. Rosenfüklein.

Man rühre 10 Loth schönes Mehl; 5 Loth gestoßenen Zucker, 3 Eier und weißen Wein wohl ab, tauche die Form in das Schmalz und dann erst in den Teig, backe die Rüklein nicht zu heiß heraus, bestreue sie mit Zucker und gebe sie warm.

867. Zuckerküklein.

Man vermischt 3 starke Löffel Mehl mit 3 Eiern, ein wenig Zucker, Salz, Zimmt und süßer Milch in einer Schüssel und schlägt alles wohl ab. Sodann mache man Schmalz in einer Pfanne heiß und lasse einen eisernen Löffel darin heiß werden, tauche mit dessen Branche schnell in den Teig, doch nicht zu tief, damit er nicht in den Löffel rinnt, hebe ihn schnell, sammt dem angehängten Teig, in das Schmalz, lasse das Rük-

lein ein wenig anziehen und Klopse auf den Löffel, damit der Teig abfällt und auf beiden Seiten schön backen kann. So fährt man fort, bis der Teig zu Ende ist.

868. Mandelrüben.

Man treibt ein wenig Butter ab, nimmt $\frac{2}{3}$ gestoßene Mandeln und $\frac{1}{3}$ geriebene Semmel, zuckert sie, legt sie auf eine Schüssel, schlägt 3 Eier daran, macht kleine Rüben, wie die sogenannten bayerischen, kehrt sie in geriebenen Semmeln um und bäckt sie im Schmalze. Oben steckt man Petersilienkraut, wie z. B. die Buzen, darein, richtet sie in die Schüssel zum Auftragen, gießt gezuckerten Wein daran und trägt sie auf.

869. Hasenohren.

Man nimmt schönes Mehl, salzt es, gießt süßen Rahm oder recht gute Milch dazu, schlägt Eier daran, macht einen nicht zu festen Teig davon und walzt ihn messerrückendick aus. Dann rädelt man viereckige Fleckchen und in die Mitte einen Einschnitt, zieht ein Eck durch den Schnitt und bäckt sie aus nicht zu heißem Schmalze heraus.

870. Gute Hohlhippen.

Man nehme 6 Löffel schönes, wohl getrocknetes Weizenmehl, nebst 2 Eiern, 2 Loth gestoßenen Zucker und Milch, so viel als erfordert wird, um einen so weichen Teig davon zu bekommen, daß er schnell vom Löffel läuft. Dann schlage man es gut ab, daß der Teig recht fein wird, lasse das Hohlhippen-eisen heiß werden, überstreiche es mit reinem Wachs und trockne es mit Fließpapier wieder ab, bringe einen Löffel voll Teig auf das Eisen, drücke es zusammen und lasse die Hohlhippen im Feuer schön braun backen. Sodann biege man sie, weil sie noch warm sind, über das dazu bestimmte runde Holz, und mache es so fort, bis der Teig zu Ende ist. Einen guten Geschmack gibt man ihnen mit Vanille, mit auf Zitronen- oder Pomeran-

zenschalen abgeriebenen Zucker, auch mit Zimmt und dergleichen. Wenn man sie braun haben will, so reibe man ein Täfelchen Schokolade unter den Teig.

871. Gebackener Holunder, (Hollerblütthe,) Aepfel, Kirschen u. dgl.

Von der Hollerblütthe zwickt man die Herzchen heraus, wirft sie weg, wusch sie rein, taucht sie in den Brandteig Nr. 446, bäckt sie in nicht zu heißem Schmalze und bestreut sie mit Zucker. Eben so bäckt man auch die Aepfel und Kirschen, doch muß bei letztern der Teig dichter sein.

872. Bayerische Krapfen.

Man treibe 3 Loth Butter recht flaumig ab, schlage 3 Eier, eines nach dem andern, nebst 4 Dotter darein, zerrühre jeden gut, rühre eine Maß Mehl und ein wenig süßen Rahm darunter, und bringe am Ende noch 2 Löffel voll Germ und das nöthige Salz darein. Der Teig darf aber nicht zu weich, sondern so, wie z. B. der bayerische Dampfnudelteig, sein. Dann decke man ihn zu und lasse ihn an einem warmen Orte aufgehen, streue ein wenig Mehl auf ein Nudelbrett, walze den Teig darauf fingerdick auseinander, steche mit einem Tringlase runde Blättchen aus, fülle eingesottene Johannisbeeren, ausgelöste Weichseln oder dergleichen darauf, bestreiche den Rand der Blätter mit Eidotter, decke ein ähnliches Blättchen darüber und lasse sie noch ein wenig aufgehen. Hernach backe man sie in nicht zu heißem Schmalze und bestreue sie mit Zucker und Zimmt.

873. Wiener Krapfen.

Man nehme eine Maß Mehl in eine warme Schüssel, mache ein Grübchen in die Mitte, gieße ein Quart lauwarme Milch und 2 Löffel Germ darein, rühre es gut untereinander und lasse das Dämpfchen gehen. Dann lasse man 8 Loth But-

ter zerfließen, aber nicht heiß werden, gieße sie in das Dämpfchen, rühre 2 Eier und 3 Dotter darunter, salze es, arbeite das Ganze gut untereinander zu einem feinen Teige, bis er Blasen macht und sich vom Löffel schält, gieße noch etwas Milch nach, falls er zu fest wäre, bringe ihn auf ein mit Mehl bestaubtes Nudelbrett, walze ihn fingersdick aus, steche mit einem Tringläschchen runde Blättchen heraus, fülle eingesottene Äpfel, Birnen, Johannisbeeren oder dergleichen darauf, bestreiche den Rand mit Eidotter und lasse die Krapsen aufgehen. Hernach backe man sie in nicht zu heißem Schmalze heraus und bringe sie, mit Zucker bestreut, zur Tafel.

874. Hechtstrigeln.

Man puze den Hecht rein, nehme ihn aus und koch ihn in gesalzenem Wasser. Dann bringe man ihn auf ein Brett, löse die Gräten aus und füge dem Fleische, wenn es ein Pfund ist, eine Hand voll in Milch geweichte und dann ausgedrückte Semmeln, Petersilienkraut, Zitronenschnißchen, ein wenig Butter und gestoßenen Pfeffer bei, wiege es klein zusammen und rühre 3 Eier darunter. Hernach bestreue man ein Brett mit geriebener Semmel, mache daumengroße Strigeln aus der Farce darauf, lehre sie in abgeschlagenen Eiern um, bestreue sie mit geriebener Semmel und backe sie in nicht zu heißem Schmalze schön braun.

875. Pfifferling oder Schwämme.

Man nehme 6 große Löffel Mehl und ein wenig Zucker in eine Schüssel, rühre es mit ein wenig süßem Rahm und 2 — 3 Eiern an, daß der Teig dünn wie zu einer Tropfsuppe wird, tauche die Form in heißes Schmalz, dann in den Teig, und bringe ihn dann wieder in das heiße Schmalz. Wann der Pfifferling halb fertig ist, schlägt man auf den Löffelstiel, damit er in das Schmalz abfällt, läßt ihn schön braun ausbacken, und

Man fahre man fort, bis der Teig zu Ende ist. Man stellt sie, mit Zucker und Zimmt bestreut, auf die Tafel.

876. Ruspshauben.

Man nehme eine Maß Roggenmehl und eine Hand voll Weizenmehl in eine Schüssel, schlage 3 Eier darein, rühre lauwarmes Wasser, ein wenig Schnittlauch, das erforderliche Salz und einen Löffel Germ gut darunter, daß der Teig sich leicht vom Löffel schält. Dann lasse man in einer Pfanne querfingerrhoch Schmalz recht heiß werden, drehe aus dem Teige mit dem Kochlöffel hühnereigroße Nudeln in das siedheiße Schmalz, decke sie mit einem Deckel zu, schiere die Glut auseinander und lasse sie langsam backen. Wenn sie unten braun sind, kehrt man sie um und läßt so auch den obern Theil braun werden. Ist dies geschehen, so nimmt man sie heraus, legt frische hinein, läßt sie wieder auf dieselbe Art braun werden, und so fahre man fort, bis der Teig zu Ende ist. Sie werden oft in den Landkirchweihen in siedender Fleischbrühe aufgetragen.

877. Schneeballen.

Man nehme eine halbe Maß schönes Mehl, süßen Rahm und 4 Eidotter, salze es und mache einen Teig, wie den Nudelteig. Dann walze man ihn messerrückendick aus und mache Einschnitte mit dem Fleckrädchen in die Mitte der Flecken, doch nicht ganz durch, fasse sie mit dem Kochlöffel gitterartig auf und lege sie sodann in heißes Schmalz, ziehe den Löffel heraus, backe sie auf beiden Seiten schön lichtbraun, bestreue sie mit Zucker und gebe sie warm.

878. Tabackßrollen.

Hierzu macht man einen Bröselteig wie Nr. 443. Unter dessen kocht man ein halbes Pfund Rosinen (Zibeben) und eben so viel Weinbeeren in einem Glas Wein, bis sie keine Brühe mehr haben. Dann nehme man von 8 Loth geschälten Man-

beln, wovon die eine Hälfte gestoßen, die andere Hälfte dünn und länglich geschnitten wird, und schneide 2 Loth Zitronat, 2 Loth Pomeranzenschalen und die Schale von einer halben Zitrone klein würflich. Dieses alles wird mit 2 Eiern angerührt, der Bröselteig 2 Messerrücken dick ausgewalzt und die Fülle darauf gestrichen. Alsdann schneidet man Stückchen davon, wie sie zu den gemachten Hölzern erforderlich sind, bestreicht das Holz mit Butter, wickelt den Teig darauf, umbindet jede Rolle mit Bindfaden, legt sie in heißes Schmalz und läßt sie an dem Holze, eine nach der andern, gelb backen. Wann sie gebacken sind, wird das Holz herausgezogen, die Rollen auf Brodschnitten gelegt, und wenn sie abgelaufen sind, mit Zucker und Zimmt bestreut.

879. Kleine Tabacksrollen.

Ein halbes Pfund Mehl wird mit 4 Loth Butter, wie zum Bröselteig mit der Hand abgerieben, hernach 4 Loth abgeschälte und gestoßene Mandeln, 8 Loth gestoßener Zucker, ein halbes Loth Zimmt, klein geschnittene Zitronenschalen, 6 Eßlöffel voll Wein und eben so viel saurer Rahm hinzu gethan und zu einem Teige gewirkt. Nun walzt man ihn 2 Messerrücken dick aus, bestreicht die dazu gemachten daumendicken Hölzchen mit Butter, schneidet den Teig nach der Größe der Hölzchen, umwickelt diese damit, umbindet sie mit dünnen Bindfaden und bäckst sie wie die vorher bemerkten Tabacksrollen.

880. Gebackene Weichseln.

Es werden 6 Weichseln zusammen gebunden und oben die Stiele gleich geschnitten, hierauf in einen Teig, wie er bei den nachfolgenden Zwetschgen beschrieben ist, eingetaucht und im Schmalze gelb gebacken. Wann das Schmalz abgelaufen ist, werden sie mit Zucker bestreut.

881. Gebackene Zwetschgen.

Gedörrte Zwetschen werden mit halb Wein und Wasser nebst einem Stückchen Zucker, zum Feuer gesetzt und nicht zu weich gekocht. Wenn sie kalt sind, nimmt man die Kerne heraus, steckt in jede Zwetschge einen Mandelkern und macht folgenden Teig dazu: 6 Eßlöffel Mehl und 2 Löffel Zucker werden mit 3 Eiweiß und kaltem Weine in der Dicke wie zu Apfelsüchlein angerührt. Hierauf werden die Zwetschgen in dem Teige umgewendet, in heißem Schmalze gelb gebacken und mit Zucker und Zimmt bestreut.

882. Brandstrauben.

Man fülle den Straubenmodel mit dem Brandteige Nr. 46 zwei Drittheil voll, drücke ihn schneckenförmig in das in Bereitschaft stehende, nicht zu heiße Schmalz und backe sie schön. Nach Belieben kann man sie mit Zucker bestreut, kalt oder warm auftragen.

883. Germstrauben.

Man rühre 12 ganze Eier, 2 Dotter, ein wenig süßen Rahm, 4 Loth Schmalz und das nöthige Salz, sodann nach und nach eine Maß Mehl flaumig ab und endlich noch 2 Löffel voll Germ darein und setze das Schmalz sogleich auf das Feuer, da der Teig gar nicht lange zum Gehen braucht. Wann das Schmalz recht heiß ist, so backe man die Germstrauben heraus, bestreue sie mit Zucker und gebe sie warm.

884. Milchstrauben.

Man nimmt eine halbe Maß schönes Mehl in eine Schüssel, brüht es mit einem Quart siedendem Rahm an, rührt 5 — 6 Eier, jedes besonders, darein, reibt ein wenig Zucker auf einer Zitrone ab, rührt ihn, nebst ein wenig Salz, darunter, daß ein dünner Teig wie zu einer Tropfsuppe Nr. 37 daraus wird, läßt ihn durch einen Straubentrichter schneckenförmig in das nich

allzuheiße Schmalz laufen und bäckst sie schön heraus. Man kann sie mit Zucker und Zimmt bestreut, warm auftragen.

885. Spritzstrauben.

Man siede in einer halben Maß Milch ein kleines Stück Butter nebst eben so viel Zucker, und streue unter stetem Rühren vom feinsten Mehl hinein, bis der Teig dicht ist. Wenn er auf dem Feuer zu trocknen anfängt, so bringe man ihn in eine Schüssel, salze ihn ein wenig und rühre nach und nach, 4—5 Eier darein. Dann wird das Schmalz in einer Pfanne, welche so groß sein muß, als die Straube werden soll, nicht gar zu heiß gemacht, die Straubenspritze halb voll gefüllt, in einer Rundung schneckenförmig in die Pfanne gedrückt und unter stetem Wältern langsam gebacken. Bei der ersten Straube kann man schon sehen, ob selbige nicht zu schwer werden, welches man daraus erkennen kann, wenn die Straube nicht aufgetrieben bleibt. Ist der Teig zu dünn, so fällt die Straube nach dem Backen zusammen. Daher ist wohl Acht zu geben, daß man bei dem Anbrühen den Teig nicht zu dünn mache; man kann ihm mit einem halben oder ganzen Ei immer nachhelfen. Sind nun die Strauben fertig, so richte man sie auf eine Schüssel und bestreue sie mit Zucker und Zimmt.

886. Wasserstrauben.

Man nimmt schönes Mehl, salzt es und brennt heißes Schmalz daran, welches man mit dem Mehl abmischt, gießt ganz siedendes Wasser dazu, macht einen dichten Teig davon und schlägt ihn wohl ab, bis er ganz glatt wird. Hernach rührt man Eier, welche im warmen Wasser gelegen, eines nach dem andern, darein, bis der Teig so dünn wird, daß er durch den Straubenlöffel rinnt; doch muß er nicht zu leicht durchrinnen, und der Löffel muß vorher in Schmalz getaucht werden. Dann gießt man solche schneckenförmig in nicht zu heißes Schmalz und bäckst sie schön braun heraus.

887. Zuckerstrauben.

Man nehme eine halbe Maß schönes Mehl, ein wenig süßen, siedenden Wein und einen Löffel voll zerlassenes Schmalz in eine Schüssel und rühre es gut ab. Dann schlage man 5 — 6 Eier daran, daß es ein dünner Teig wird, der über den Löffel rinnt, rühre 3 Loth auf einer Zitrone abgeriebenen, dann gestoßenen Zucker, nach Belieben auch gestoßene Vanille und Zimmt darunter, schlage den Teig ab, bis er recht fein ist, lasse Schmalz heiß werden, fülle den trichterartigen, mit 3 Löffeln versehenen Model mit den Teig ein und lasse ihn immer hin und wieder, nicht rund, in das Schmalz laufen und schön backen. Zuletzt hebe man die Strauben mit einem Löffel heraus, biege sie heiß über einen Nudelwalzer, daß sie krumm werden, wie die Mandelbögen, bestreue sie mit Zucker und trage sie sogleich auf.

~~~~~

## Zubereitung der Torten und übrigen Backwerke, sowie einige andere Regeln im Allgemeinen.

**888. Vorerrinerungen.**

Bei Torten und mehreren andern Backwerken muß man es sich zur Regel dienen lassen, alles nur nach einer Seite zu rühren und ganz feines, trockenes Mehl oder Stärkmehl, sowie frische Eier, von welchen man beim Aufschlagen die Bögel oder Keime wegnimmt, denn diese machen sonst die Masse schwer, und die Torte geht nicht schön auf. Zum Schlagen des Eiweißes zu Schnee bedient man sich einer tiefen Schüssel, oder eines geräumigen Topfes, und schlägt es mit einem Drahtbesen oder einem hölzernen Span so lange, bis der Schnee dick genug ist. Das Schlagen muß immer nach einerlei Richtung geschehen,

denn schlägt man bald von der einen, bald von der andern Seite, so wird der Schnee nicht steif. Auch muß man beim Aufschlagen der Eier sehr behutsam sein, damit die Dotter ganz bleiben, und ja nicht das Geringste davon zu dem abgesonderten Eiweiß kommt, denn diese erschweren die Entstehung des Schaumes so sehr, daß nur ein Weniges davon verursachen kann, daß er nicht geräth.

Bei allen gerührten Torten müssen die Eier zuerst recht stark gerührt werden, und dann erst der Zucker, welcher, er mag gerieben oder gestoßen sein, durch ein Haarsieb getrieben wird. Auch ist zu bemerken, daß, je feiner der Zucker ist, desto schöner die Torten werden. Bei Bisquit- und Brodtorten darf man die Eier mit dem Mehl oder dem Brode nicht länger rühren, als bis alles gehörig vermischt ist, und muß die Masse dann sogleich in die Backröhre oder den Backofen gebracht werden, da außerdem die Torten leicht mißrathen können. Die Blechformen, in welchen man backen will, werden mittelst eines Pinsels vorher mit zerlassener Butter ausgestrichen und an den Seiten mit Papierstreifen ausgelegt, indem es sonst oft der Fall ist, daß die Torte nicht gut heraus geht. Bei leichten Massen, wie Bisquit, Mandeltorten u. s. w., die in der Röhre stark aufgehen, fülle man die Formen immer nur reichlich halb voll. Sowohl die Torten, wie auch die Kuchen werden am schönsten, wenn man sie in einem Backofen bäckt; doch wenn sie in der Röhre gebacken werden, so müssen die Formen oder Bleche, worauf man bäckt, auf einen Rost, auf Backsteine oder Ziegel gestellt werden. Lockeres Backwerk, z. B. von Hefenteig und dergleichen, erfordert eine weniger heiße Röhre, als die Buttermasse. Zu Bisquit und Zuckerteigen ist nur eine ganz gelinde Hitze nöthig, und es muß besonders darauf gesehen werden, daß die Röhre wohl verschlossen bleibe. Alles Backwerk, welches in die Höhe gehen soll, muß man auf der Stelle, wohin man es gesetzt hat, stehen lassen, bis es fertig ist, weil es sonst nieder-

fallen und sich nicht wieder heben würde. Ob eine Torte, Kuchen oder dergleichen ausgebacken ist, sieht man daraus, wenn man mit einem spitzig geschnittenen Hölzchen in die Mitte derselben sticht und dann das Hölzchen durch die Finger zieht. Bleibt das Hölzchen ganz trocken, so ist die Torte fertig, ist es hingegen feucht oder gar klebrig, so muß die Torte noch länger backen. Ist nun die Torte ganz ausgebacken, so lege man einen glatten Bogen Papier über die Oberfläche, einen Holzdeckel oder ein anderes ähnliches Geräth, welches aber größer als die Torte sein muß, darauf, kehre diese dann behutsam um und löse, wenn sie erkaltet ist, die Papierstreifen ab. Um den Torten oder andern Backwerke ein schönes Ansehen zu geben, überzieht man es mit einem beliebigen Glaze.

### 889. Apfelforte.

Hierzu wird ein Blätterbutterteig Nr. 438 oder süßer Bröselteig Nr. 443 gemacht. Zur Fülle schält man 10 bis 12 große Backäpfel, schneidet sie in Stücke, legt sie, mit so viel Zucker als nöthig ist die Äpfel süß zu machen, in einen Tiegel, gießt etwas Wein daran, thut 4 Loth gewaschene Rosinen und eben so viel Weinbeeren, die Schale von einer Zitrone klein geschnitten, nebst gestoßenen Zimmt dazu, und läßt es so lange dämpfen, bis die Äpfel weich sind. Dann werden sie verrührt und vom Feuer weggestellt, damit sie kalt werden. Nun wird der Butterteig messerrückendick ausgewalzt, und wenn die Fülle erkaltet ist, wird sie auf den Teig gestrichen, doch so, daß letzterer neben herum 2 Finger breit leer bleibt. Dann bedeckt man die Fülle mit einem Deckel von demselben Teige, von dem man zuvor Blumen schneiden kann, oder legt von schmalen Teigstreifen ein Gitter darüber und neben, wo sich das Gitter endigt, wieder einen 2 Finger breiten Streifen, welchen man etwas andrückt. Dann schneidet man der Torte an dem Rande mit einem warm gemachten Messer kleine Bögen aus, bestreicht

sie mit zerrührten Eidottern, bestreut sie mit fein gestoßenem Zucker und läßt sie in guter Hitze backen.

### 890. Apfeltorte mit Schaumguß.

Ein Tortenblech, von dem man den Rand abnehmen kann, wird mit einem Bröselteig Nr. 443 belegt. Indessen werden geschälte Apfelschnitze mit etwas Wein, Zucker, gestoßenen Zimmt, nebst klein geschnittenen Zitronenschalen nicht zu weich gedämpft, und wenn sie erkaltet sind, auf den Teig gelegt und in ziemlich warmer Röhre gebacken. Während der Zeit wird von 4 Eiweiß ein fester Schnee geschlagen, dann 8 Loth trockener und fein gesiebter Zucker mit einem Kochlöffel langsam darunter gerührt, bis beides mit einander vermengt ist. Dann wird solches auf die Torte glatt gestrichen, mit zerstoßenem Zucker bestreut und in eine lauwarme Röhre gestellt, bis der Zuckerschnee eine gleichmäßige, hellgelbe Farbe hat.

### 891. Aprikosentorte.

Hierzu wird ein Weinteig Nr. 445 oder Mandelteig Nr. 444 gemacht. Alsdann legt man Aprikosen einige Minuten in kochendes Wasser, damit sich die Haut abschälen läßt, schneidet sie von einander und nimmt die Kerne heraus. Nun wird die größere Hälfte des Teiges ausgewalzt, eine Hand voll geriebene Semmel ganz trocken in heißgemachtem Schmalze geröstet, eine Hand voll geschälte und klein geschnittene Mandeln, nebst einem Löffel voll gestoßenen Zucker darunter gemischt, und der Teig damit bestreut. Hernach legt man die geschälten Aprikosen neben einander darauf, bestreut sie stark mit Zucker, Zimmt, nebst klein geschnittenen Zitronenschalen, macht von dem Teige ein Gitter darüber und bäckt die Torte nach schon öfters erwähnter Art. Auf dieselbe Weise wird auch die Torte von frischen Zwetschgen (Pflaumen) gemacht.

**892. Baumtorte.**

Man rührt 1 Pfund Butter, bis sie ganz schaumig ist. Hierauf werden 3 Eier und 12 Eidotter nach und nach dazu gerührt. Nun fügt man 1 Pfund ganz fein gesiebten Zucker, 6 Roth abgeschälte fein gewiegte Mandeln, die abgeriebene Schale von einer Zitrone,  $\frac{1}{2}$  Quint vom feinsten Zimmt, nebst eben so viel Vanille dazu, und rührt mit diesem die Masse noch  $\frac{3}{4}$  Stunden lang. Sodann wird 1 Pfund gesiebtes, feines Stärkmehl dazu gerührt, von 12 Eiweiß ein fester Schnee geschlagen, und leicht unter die Masse gemengt. Unterdessen muß die Baumform, welche in der Mitte eine Oeffnung hat, um an einen Bratspieß gesteckt werden zu können, mit Bindfaden an den Spieß befestigt, und die Form mit feinem Papier übernäht werden. Diese bestreicht man bei gelindem Feuer unter fortwährendem Drehen mit zerlassener Butter so lange, bis sie gut durchgeheißt ist, und das Papier zu trocknen anfängt. Dann thut man etwas Masse in eine unter die Baumform gestellte große Bratpfanne, und fängt nun, so wie diese ein wenig flüssig ist, an aufzugießen. Jetzt muß das Feuer etwas stärker sein, damit es schneller bädt, auch muß beim Aufgießen schnell gedreht werden, wodurch die Zacken entstehen. Nun wird die Torte, so lange sie noch warm ist, mit Zitronen-Eis überzogen und mit Streuzucker bestreut.

**893. Bergtorte.**

Man belege den Boden mit dem Marzipanteige, formire mit dem Zuckerbust eine bergartige Torte, backe sie schön, färbe und ziere sie, wenn sie ausgekühlt ist, nach Belieben und trage sie auf.

**894. Bisquittorte.**

Nachdem 12 Eidotter recht stark zerrührt sind, thut man 20 Roth fein gestoßenen und gesiebten Zucker, die abgeriebene Schale von einer Zitrone, nebst einem Eßlöffel voll Orangen-

oder Pomeranzen-Blühhwasser dazu, und rührt solches eine halbe Stunde lang immer auf einer Seite. Zuletzt wird noch 14 Loth gesiebtes Stärkmehl und von 8 Eiern das Weiße zu dicktem Schnee geschlagen hinzu gerührt. Zuvor wird eine Tortenform mit zerlassener Butter bestrichen, der Rand derselben mit Papierstreifen ausgelegt, der Boden aber mit geriebener Semmel bestreut, sodann die Masse hinein gefüllt und sogleich in einer nicht zu heißen Röhre langsam gebacken. Nachdem die Torte fertig ist, stürze man sie um, nehme die Papierstreifen behutsam ab, lasse sie auskühlen, bringe sie auf einen Teller, bestreue sie mit Zucker, oder überziehe sie mit einem beliebigen Eis.

#### 895. Schokolatetorte.

Diese wird wie die vorhergehende Bisquitorte gemacht; nur nimmt man 3 — 4 Löffelchen fein geriebene Schokolade und ein wenig gestoßene Nelken und Vanille, wogegen so viel Mehl zurückbleibt.

#### 896. Schokolatetorte mit Mandeln.

Man stoße 16 Loth abgezogene Mandeln und eben so viel Zucker klein, rühre es mit 16 Eidottern eine halbe Stunde lang, schlage von 12 Eiweiß einen Schnee und rühre denselben, nebst 3 — 4 Löffelchen geriebener Schokolade darunter. Hernach breite man diesen Teig in die Form aus, backe die Torte und ziere sie nach Belieben.

#### 897. Dresdner Torte.

Man rühre ein halbes Pfund Butter mit 4 Eiern flaumig ab, dann noch 5 Eidotter, 6 Loth gestoßenen Zucker, 3 Löffel süßen Rahm, ein halbes Pfund Mehl, einen Löffel Rosenwasser und klein geschnittene Zitronenschalen darein, streiche eine Form mit Butter aus, bestreue sie mit geriebener Semmel, gieße den



Teig darein, backe die Torte in nicht zu heißer Röhre und bestreue sie zuletzt noch mit Zucker.

### 898. Englische Torte.

Man treibe ein halbes Pfund Butter recht flaumig ab, rühre 6 Eidotter und ein halbes Pfund gestoßenen Zucker nach und nach darunter, dann eben so viel Mundmehl, 8 Loth Rosinen ohne Kern, auch 2 Loth Zitronat, nebst einem Quinthen gestoßener Vanille darein, schlage von 6 Eiweiß einen dichten Schnee und menge dann diesen auch unter die Masse. Hernach bestreiche man ein Reibblech mit Butter, bestreue es mit geriebener Semmel, bringe den Teig daumendick hinein, verziere ihn mit gespaltenen Mandeln, lasse die Torte langsam backen und trage sie auf. Sie läßt sich 8 Tage saftig erhalten.

### 899. Erdäpfeltorte.

Man siedet gute, mehligte Erdäpfel (Kartoffeln) in gesalzenem Wasser und reibt sie, nachdem sie vollkommen erkaltet sind, auf einem Reibeisen. Hierauf werden 8 Eidotter mit 12 Loth fein gesiebten Zucker eine halbe Stunde gerührt, 3 Löffel geschälte, bittere Mandeln fein gerieben und sammt den Abgeriebenen von einer Zitronenschale, nebst einem halben Pfund geriebene Erdäpfel hinzu gethan. Dieses alles wird zusammen noch recht gerührt, und zuletzt das Weiße von den Eiern zu Schnee geschlagen, leicht unter die Masse gemengt und in einer mit Butter bestrichene und mit geriebener Semmel bestreuten Form gebacken.

### 900. Braune Erdäpfeltorte.

Ein halbes Pfund fein gestoßener Zucker wird mit 9 Eidottern eine halbe Stunde zerrührt. Dann werden 2 Loth süße und 2 Loth bittere, ungeschälte Mandeln auf einem Reibeisen gerieben und 2 Loth klein geschnittener Zitronat, 2 Loth Pomeranzenschalen, das Abgeriebene einer Zitrone, ein Quint ge-

stoßener Zimmt, ein Quint Melken, nebst 3 Viertelsfund geriebene Erdäpfel dazu gethan. Dieses alles wird noch eine Viertelstunde gerührt, und zuletzt der geschlagene Eierschnee damit vermengt, die Masse in eine Form gefüllt und langsam gebacken.

### 901. Erdbeerentorte.

Eine halbe Maß Erdbeeren werden mit etwas Wein und Zucker dick gekocht, ein Viertelsfund geschälte und fein geriebene Mandeln, eben so viel Zucker, nebst der abgeriebenen Schale einer Zitrone, mit 8 Eidottern eine Stunde gerührt. Hierauf wird die Hälfte von den Erdbeeren, sammt dem zu Schnee geschlagenen Eiweiß leicht darunter gemengt, ein Tortenblech, von dem man den Rand abnehmen kann, nachdem es zuvor mit Butter bestrichen und mit geriebener Semmel bestreut wurde, mit süßem Bröselteig Nr. 443 belegt, die andere Hälfte der Erdbeeren darauf gethan, mit der gerrührten Masse bedeckt, die Torte sogleich in die Möhre gebracht und schön gebacken.

### 902. Johannisbeerentorte.

Man zupft eine halbe Maß Johannisbeeren ab und kocht solche mit 12 Loth Zucker in einer Casserole. Nachdem man den aufgeworfenen Schaum abgenommen hat, und der Saft recht eingekocht ist, stellt man sie vom Feuer und läßt sie erkalten. Man kann auch statt die Johannisbeeren zu kochen, dieselben den Abend zuvor dick mit Zucker einstreuen und sie vor dem Gebrauche in einen Seihes oder Sieb ablaufen lassen. Nun werden 6 Eiweiß zu Schnee geschlagen,  $\frac{1}{4}$  Pfund fein gestoßene Mandeln, nebst eben so viel Zucker hinzu gethan, und die Masse so lange geschlagen, bis sie recht dick ist. Nachdem zuvor das Tortenblech, von dem man den Rand abnehmen kann, mit Butter bestrichen und mit geriebener Semmel bestreut wurde, belegt man es mit einem Mandelteig Nr. 444. Nachdem er zuvor halb fingersdick ausgewalzt ist, thut man von der Mandelschneemasse etwas auf den Boden des Mandelteigs, alsdann

die Johannisbeeren und die übrigen Mandelschneemasse darauf, und läßt die Torte schön backen.

### 903. Kaisertorte.

Man stoße ein halbes Pfund Zucker und eben so viel abgezogene Mandeln klein, rühre 16 Loth Butter flaumig ab, 14 Eidotter nach und nach, immer mit einem Löffel voll Zucker, gut darunter, dann die Mandeln, von einer Zitrone die klein geschnittene Schale, 8 Loth Mehl und etwas Zimmt fleißig darein, schlage von den 14 Eiweiß einen Schnee, mische ihn gut darunter, bringe die Masse 2 Zoll hoch in ein Reifblech und backe die Torte langsam.

### 904. Karmelitertorte.

Man rühre 6 Eier und 6 Dotter eine Viertelstunde gut ab und ein halbes Pfund gesiebten Zucker darein. So rühre man eine Stunde fort, 8 Loth abgezogene, gewiegte Mandeln und 6 Loth Mundmehl nach und nach darein, nebst klein geschnittenen Zitronenschalen. Hierauf bestreiche man das Reifblech mit Butter, gieße den Teig darein, streue die übrigen Mandeln darüber und backe die Torte schön heraut.

### 905. Kirsch- oder Weichseltorte.

Es werden 2 Pfund Weichseln ausgesteint, einige Hände voll gestoßener Zucker darunter gemengt, und so läßt man sie einige Stunden stehen. Hierauf röstet man 2 Hände voll geriebene Semmel mit ein wenig Schmalz und mengt, so bald es erkaltet ist, ein Viertelpfund geschälte und klein gestoßene Mandeln darunter, von denen man aber etwas zum Bestreuen der Torte zurückbehält. Nun walzt man die größere Hälfte des Weinteiges Nr. 445, oder des süßen Bröselteiges Nr. 443 messerrückendick aus, belegt ein Reifblech damit, oder macht einen Rand von steifem Papier auf ein flaches Blech, bestreut den Boden mit den Mandeln, etwas gestoßenem Zucker, nebst

den gerösteten und geriebenen Semmeln, was zuvor wohl untereinander gemengt wird, thut die Weichseln, unter welche man klein geschnittene Zitronenschalen, gestoßenen Zimmt und Nelken rührt, darauf, und macht von dem übrigen Teige einen ausgeschnittenen Deckel oder ein Gitter darüber. Hierauf bestreicht man die Torte mit zerrührtem Eidotter, bestreut sie mit fein gestoßenem Zucker, nebst den zurückbehaltenen Mandeln, und läßt sie gelb backen. Man kann die Weichseln oder Kirschen auch unausgesteint auf einen angewalzten Buttermig legen, sie mit Zucker und Zimmt bestreuen, ein Gitter von dem übrigen Teige darauf machen, mit zerrührtem Ei bestreichen, klein geschnittene Mandeln darauf streuen und so backen.

#### 906. Ledertorte.

Man stoße oder reibe ein halbes Pfund abgeschälte Mandeln fein, thue 2 Loth klein geschnittenen Zitronat, eben so viel Pomeranzenschalen, von 2 Zitronen die Schale klein geschnitten, nebst dem Mark von einer Zitrone und ein halbes Pfund gestoßenen Zucker hinzu, menge alles wohl untereinander und lasse es über Nachts stehen. Den andern Tag belege man ein Reißblech mit Bröselteig Nr. 443, streiche die Fülle darauf, schlage das Weiße von 5 Eiern zu Schnee, bringe ihn über die Fülle, stänbe Zucker darauf und backe die Torte in einer nicht zu heißen Röhre.

#### 907. Vierzertorte.

Man stoße ein halbes Pfund abgezogene Mandeln, 6 hart gesottene Eidotter und ein halbes Pfund Zucker klein, treibe ein halbes Pfund Butter mit 6 Eidottern ab, rühre klein geschnittene Zitronenschalen und ein halbes Pfund Mehl darein, daß ein nicht zu fester Teig daraus wird, und walze diesen auf einem Nudelbrette halbfingersdick aus. Dann rädle man ein rundes Blatt daraus, lege es auf ein rundes Blech, bringe eingeschottene Weichseln oder Johannisbeeren darauf, bedecke sie

mit fingerbreiten Streifen, welche aus dem nämlichen Teige gewalzt und gerädelt wurden, gitterartig, und mache am Rande auch eine solche Einfassung herum. Zuletzt überstreiche man die Torte mit Eidotter, lasse sie in der Röhre schön backen und ziere sie nach Belieben.

### 908. Schwarze Mandeltorte.

Man reibe ein halbes Pfund unabgezogene Mandeln mit einem Tuche rein ab und stoße oder reibe sie recht klein. Dann besprühe man sie mit ein wenig Wasser, damit sie keinen Delgeschmack annehmen, stoße ferner 10 Loth Zucker klein, rühre beides mit 16 Eidottern eine halbe Stunde lang gut ab, gebe ein Täfelchen fein geriebene Schokolade, ein Loth klein geschnittenen Zitronat, ein wenig gestoßene Nellen und dann die gestoßenen Mandeln dazu, rühre alles recht gut untereinander, schlage 10 Eiweiß zu Schnee und rühre diesen auch gut darunter. Dann streiche man eine Form mit Butter oder Schmalz aus, bestreue diese mit fein geriebener Semmel, fülle den Teig hinein, daß oben 2 Zoll Raum bleibt, weil die Torte stark in die Höhe geht, lasse sie in einer nicht zu heißen Röhre backen und verziere sie nach Belieben.

### 909. Weiße Mandeltorte.

Man ziehe ein halbes Pfund gebrühte Mandeln ab, lasse sie an einem warmen Orte wieder ganz trocken werden und stoße oder reibe sie auf einem Reibeisen. Nachdem 15 Eidotter recht verrührt sind, bringt man ein halbes Pfund fein gesiebten Zucker, die abgeriebene Schale von einer Zitrone, nebst den Mandeln hinzu, und rührt solches zusammen eine halbe Stunde. Dann schlägt man von 10 Eiweiß einen steifen Schnee, mengt ihn leicht unter die Masse, und bäckt die Torte wie die vorhergehende. Bei allem Mandelgebackenen ist darauf zu sehen, daß, nachdem die Mandeln angebrüht und geschält sind,

benor sie gerieben oder gestoßen werden, erst wieder getrocknet wurden, wodurch das Backwerk weit leichter und schöner wird.

#### 910. Marzipantorte.

Man lasse ein Pfund Zucker mit 2 Löffel Rosenwasser in einer messingnen Pfanne sieden, rühre  $1\frac{1}{2}$  Pfund klein gestoßene Mandeln darunter, drücke den Saft einer Zitrone darein, schlage von 8 bis 9 Eiweiß einen Schnee und rühre denselben auch darunter, daß ein dichter Teig daraus wird, den man auskühlen läßt. Dann mache man von diesem Teige zierliche Ringe, oder flechte ihn aufgesetzt in die Höhe, auf ein mit Butter bestrichenes Tortenblech, backe die Torte in gelinder Hitze, mache ein weißes Eis darüber, fülle die Oeffnung mit eingemachten Früchten aus und ziere sie allenfals auch mit anderem Zuckerwerk.

#### 911. Pistazientorte.

Diese wird wie die weiße Mandeltorte gemacht. Nur nimmt man noch 4 Loth abgehäutete, klein gewiegte Pistazien und ein Loth klein gewiegten, dann gut ausgebrückten Spinatsaft. Die Pistazien muß man vorher mit laulichen Wasser abrühren oder 12 Stunden lang im Wasser aufweichen lassen. Heiß abgebrüht, würde ihnen die rechte Farbe nehmen.

#### 912. Polnische Torte.

Man rührt ein halbes Pfund Butter eine halbe Stunde lang, daß sie schön glatt wird, und schlägt 6 Eidotter, einen nach dem andern, darunter. Dann stößt man ein halbes Pfund abgezogene Mandeln klein, nimmt 12 Loth gestoßenen Zucker und von einer Zitrone die klein geschnittenen Schalen, dann eine Hand voll geriebene Semmel dazu, schlägt von 4 Eiweiß einen dichten Schnee, rührt ihn auch darunter, gießt die Masse in ein Reissblech und bäckt sie schön heraus. Auch macht man gewöhnlich, wenn die Torte ausgekühlt ist, eine weiße Zuckerglasur darauf.

**913. Pomeranzentorte.**

Man bringt ein halbes Pfund gestoßenen Zucker in eine tiefe Schüssel, schält 2 Pomeranzen ab, wiegt die Schalen klein, streut sie in den Zucker, brüht ein halbes Pfund Mandeln ab, stößt sie sammt dem Marke der Pomeranzen klein, mengt von 10 Eiweiß den geschlagenen Schnee leicht darunter, vermengt dieß mit dem Zucker und rührt alles, nebst 10 Eidottern, eine Stunde lang, bis die Masse recht flaumig ist. Zuletzt rührt man eine Hand voll geriebene Semmel darein, bestreicht eine Tortenform mit Butter, bestreut sie mit geriebener Semmel, bringt die Masse darein, wobei man 2 Daumen hoch Raum zum Aufgehen läßt, und bäckt die Torte in einer nicht zu heißen Röhre. Verzieren kann man sie nach Belieben.

**914. Punschtorte.**

Die Bisquitmasse Nr. 896 wird in ein Reifblech gefüllt und in einer nicht zu heißen Röhre schön gebacken. Nach dem Backen wird die Torte umgestürzt und nach ihrem gänzlichen Erkalten in runde Scheiben, von 2 Zoll im Durchmesser, geschnitten. Diese Scheiben werden mit einer Apfel- oder sonst beliebigen Marmelade bestrichen, mit Rum oder Arak bespritzt und übereinander gesetzt, so daß man 3 bis 4 Lagen übereinander hat. Hierauf wird das Ganze am Rande herum glatt zugeschnitten, überall mit einem Punscheis bestrichen und zum Abtrocknen warm gestellt. Diese Torte kann auch mit einge-machten Früchten geschmackvoll verziert werden.

**915. Quittentorte.**

Man siedet 6 bis 8 Quitten im Wasser weich, läßt sie erkalten, schält und schabt sie bis auf das Steinige ab. Hierauf rührt man ein Viertelpfund gestoßenen Zucker, 4 Loth geschälte und geriebene Mandeln, das Abgeriebene einer halben Zitrone, Zimmt, nebst dem Quittenmarke gut zusammen. Dann

macht man einen Bröfelsteig Nr. 443, füllt und bäckt die Torte wie die Apfeltorte Nr. 398.

### 916. Reißtorte.

Hierzu verfertigt man einen süßen Bröfelsteig Nr. 443, oder Weinteig wie Nr. 445. Zur Fülle werden 12 Loth Reiß gewaschen, mit siedendem Wasser angebrüht, dasselbe nach einer Viertelstunde abgeseigt, und der Reiß mit einer halben Maß Wein, einem Viertelpfund Zucker und der fein geschnittenen Schale von 2 Zitronen auf Kohlfener gestellt und so lange gekocht, bis der Reiß weich ist. Dann wird noch eine Hand voll klein geschnittene und eben so viel gestoßene Mandeln zu dem gekochten und ausgekühlten Reiß gethan, der Teig messerrückendick ausgewalzt, die Fülle aufgestrichen, ein Gitter darüber und neben herum ein schmaler Rand gemacht, dann die Torte mit Eiern bestrichen und in guter Hitze eine Stunde lang gebacken.

### 917. Ringeltorte.

Man treibe ein halbes Pfund Butter recht saumig ab, schlage 3 Eier daran, rühre 12 Loth klein gestoßenen Zucker, etwas Zimmt, fein geschnittene Zitronenschalen, 20 bis 24 Loth Mundmehl, je nachdem es stark anzieht, darunter, mache von dem halben Teige ein rundes Blatt auf ein Blech, den übrigen aber steche man mit einem runden Ausstecher aus, so, daß dadurch Kränze oder Ringe entstehen. Diese brücke man dann in den Bodenteig, überstreiche sie mit abgeschlagenen Eiern, backe sie schön braun, fülle die Ringe oder Oeffnungen mit eingemachten Früchten, z. B. Johannisbeeren, Kirschen, Weichseln, gebünstetem Apfelsmark oder dergleichen, und bestreue das Ganze mit Zucker.

### 918. Sandtorte.

Man rührt 12 Loth Butter und eben so viel Schmalz, bis es ganz schaumig ist. Hierauf werden 12 Eidotter nach



und nach dazu gerührt, nebst 3 Viertelpfund gesiebten Zucker und der abgeriebenen Schale von einer Zitrone. Mit diesem wird die Masse noch eine Stunde sehr schaumig gerührt. Sodann wird ein Pfund von dem feinsten Mehl dazu gerührt, das Weiße von den Eiern zu einem festen Schnee geschlagen, dieser leicht unter die Masse gemengt, ein flaches Tortenblech mit Butter bestrichen, mit geriebener Semmel bestreut und bei sehr gelinder Hitze eine Stunde gebacken. Nachdem sie fertig ist, wird die Torte auf ein Sieb gelegt, damit sie schneller abkühle, und sodann mit feinem Zucker bestreut. Man kann dieselbe auch in ihrer Mitte durchschneiden, die untere Hälfte mit einer beliebigen Marmelade bestrichen, die andere Hälfte wieder darauf legen, die Oberfläche mit einem beliebigen Eis überziehen und in lauwärmer Röhre abtrocknen lassen. Hierauf kann man sie mit eingemachten Früchten verzieren.

### 919. Schlangentorte.

Hierzu verfertigt man einen Bröselteig wie Nr. 443. Die Fülle wird auf folgende Art gemacht: Man schält 12 Loth Mandeln ab, wiegt oder hackt sie recht fein, wäscht 8 Loth Weinbeeren rein und läßt sie im Wasser eine halbe Viertelstunde lang kochen, gießt dieses durch einen Seihes ab und thut die Weinbeeren zu den gewiegten Mandeln. Hierauf kommt noch ein Viertelpfund geriebener Zucker, 2 Loth Zitronat und eben so viel Pomeranzenschale, klein geschnitten, ein halbes Loth gestoßener Zimmt und die abgeriebene Schale von einer halben Zitrone dazu. Dieses alles feuchtet man mit Wein an, macht aus dem Bröselteige 3 lange Stücke, walzt dieselben messerrückendick und eine Hand breit aus, streicht die Fülle 2 Finger breit und einen kleinen Finger dick darauf, schlägt den Teig darüber und formirt von jedem Streifen eine in die Runde ineinander geschlungene Schlange daraus. Nun legt man die Torte auf ein Blech, bestreicht sie mit Eidotter und bäckt sie in mittlerer Hitze.

**370. Schwarzbrodtorte.**

Man reibe ein halbes Pfund Mandeln, nachdem man sie zuvor mit einem reinen, aber rauhen Tuch abgewischt hat, damit der Staub davon kommt, auf einem Reibeisen; die Spitzen davon, welche sich nicht gut reiben lassen, stoße man in einem Mörser fein. Nachdem 15 Eidotter recht verrührt sind, bringe man ein halbes Pfund fein gesiebten Zucker, nebst den geriebenen Mandeln hinzu und rühre dieses eine halbe Stunde recht stark auf einer Seite. Dann schneidet man von einer Zitrone die Schale, nebst einem Loth Zitronat und eben so viel Pomeranzenschale klein, stoße 8 Loth obere Rinde von schwarzem Brode, welche gedörret, im Mörser gestoßen und fein gesiebt werden muß, nebst einem halben Loth gestoßenen Zimmt, ein wenig gestoßene Nelken, und will man die Torte sehr schwarz haben, so werden der Masse noch 1½ Loth geriebene Schokolade beigegeben. Dieses alles wird recht untereinander gerührt, von 12 Eiweiß ein dichter Schnee geschlagen, leicht unter die Masse gemengt, und dieselbe in einer mit Butter bestrichenen und mit fein geriebener Brodrinde bestreuten Tortenform gefüllt und in einer nicht zu heißen Röhre sehr langsam gebacken. Nachdem die Torte gebacken und abgekühlt ist, wird die Oberfläche mit Schokoladecis bestrichen und nach einigem Abtrocknen mit eingemachten Früchten verziert.

**371. Kleine, gefüllte, glasierte Törtchen.**

Man stößt ein Viertelpfund Zucker fein, schält eben so viel Mandeln ab und schneidet sie ganz klein. Sodann setzt man in einer Pfanne den Zucker auf die Glut, läßt ihn goldgelb werden, schüttet die Mandeln hinein und läßt sie damit nur ein Paar Minuten lang aufkochen. Hierauf bestreicht man kleine, hierzu bestimmte Formen oder kleine, tiefe Kaffeetassen mit Mandel- oder Mohnöl aus, gibt von dem Gefochten einen Löffel voll hinein, und drückt es mit einem Löffel so gut als möglich auseinander, damit die Törtchen ganz dünn werden.

Wann sie ausgekühlt und hart sind, so nimmt man sie heraus, füllt eingesottene Weichseln oder andere Früchte darein und gibt sie offen, oder eines mit dem andern bedeckt, zur Tafel.

### 922. Traubentorte.

Man beert 6 bis 8 gute Trauben ab, streut eine Hand voll Zucker darauf und bringt sie in einen Seißer, damit der Saft ablaufen kann. Unterdessen belegt man ein Reissblech mit Buttermieig, bäckt ihn leer, vermengt sodann eine Hand voll geschälte und gestoßene Mandeln, eben so viel Zucker, etwas gestoßenen Zimmt, fein geschnittene Zitronen- und Pomeranzenschalen, streut die Hälfte davon auf den gebackenen Teig, legt die Traubenbeeren darauf und bedeckt solche mit dem übrigen Vermengten. Hierauf schlägt man von 6 Eiern das Weiße zu Schnee, rührt eine Hand voll fein gesiebten Zucker darein, bedeckt die Torte damit und bäckt sie.

### 923. Weintorte.

Hierzu macht man einen Mandelteig Nr. 444. Dann wird derselbe in 6 Stücke getheilt, messerrückendick zu runden Blättern ausgewalzt und in einer nicht zu heißen Röhre gebacken. Wann sämtliche Blätter gebacken sind, so nimmt man verschiedene Sorten Marmeladen, belegt das erste Blatt mit Kirschen, das zweite mit Aprikosen, das dritte mit Hohlbeeren, das vierte mit Johannisbeeren, das fünfte mit Aepfel-Marmelade. Das letzte, Schlußblatt, so wie der Rand von der Torte wird mit einem weißen Eis überzogen, in abgekühlter Röhre getrocknet und dann erst mit eingemachten Früchten verziert.

### 924. Zitronentorte.

Zu einer Torte mittlerer Größe reibt man 4 saftige Zitronen auf einem Reibeisen ab, schneidet die dicke weiße Haut ganz davon weg, löst das Mark rein aus und bringt selbiges, nebst dem Abgeriebenen von den Zitronen, in eine Porzellan-

schüssel, thut ein halbes Pfund geriebenen Zucker und eben so viel geschälte, klein gewiegte Mandeln, ein halbes Loth gestoßenen Zimmt, 2 Loth Zitronat, 2 Loth Pomeranzenschalen, beides klein geschnitten dazu, mengt alles wohl untereinander und läßt es über Nachts stehen. Dann wird ein mit Butter bestrichenes Tortenblech mit einem süßen Bröselteig Nr. 443 oder Mandelteig Nr. 444 belegt, die Zitronenmasse, welche jedoch zuvor durch einen Seiher gegossen wird, damit der Saft davon ablaufen kann, darauf gestrichen, und ein Gitter von fingerbreiten Streifen von dem Teige gelegt. An dem Rand herum, wo das Gitter sich endigt, legt man auch einen solchen 2 Finger breiten Streifen, bestreicht die Torte mit zerklöpftem Ei und bäckt sie in einer wohl durchheizten Röhre. Unterdessen wird der durch den Seiher gelaufene Saft bis zur Hälfte eingekocht, und, nachdem die Torte halb gebacken ist, zwischen die Gitter gegossen und selbige wieder in die Röhre gestellt, damit sie völlig ausbäckt. Hierauf werden 4 Loth Zucker in einer halben Tasse voll Wasser geläutert, und, nachdem er bis zur Hälfte eingekocht ist, die Torte damit bestrichen.

#### 925. Zitronentorte auf andere Art.

Nachdem 6 Loth Reiß sauber ausgelesen und angebrüht ist, läßt man ihn wieder trocknen und stößt ihn recht fein. Dann bringt man den Reiß in eine Drittelsmaß siedenden Wein, nebst einem Viertelpfund geriebenen Zucker, 2 Loth Zitronat, 2 Loth Pomeranzenschalen, von einer Zitrone die Schale, alles klein geschnitten, sammt dem Saft von 2 Zitronen dazu, und läßt alles so lange kochen, bis die Masse dick ist. Wenn solche nun hinlänglich abgekühlt ist, wird die Torte wie die vorher beschriebene gemacht und in eine nicht zu heiße Röhre gestellt. Zuvor werden von 2 Zitronen, denen man zuerst die dicke Haut abgeschält hat, Scheiben geschnitten, und die Kerne alle herausgenommen, einige Stunden in gestoßenen Zucker gelegt, und wenn die Torte anfängt zu backen, werden die Scheiben zwischen die Gitter:

gefüllt und damit vollends ausgebacken. Will man die Torte recht schön haben, so rührt man ein Eiweiß mit 6 Loth fein gesiebten Zucker eine Viertelstunde lang, drückt etwas Zitronensaft dazu und rührt es so lange, bis es recht dick ist und nicht mehr läuft. Alsdann bestreicht man das von Teig gemachte Gitter und den darum gelegten Streifen damit, legt auf jedes Kreuz des Gitters ein wenig von eingemachten Hohlbeeren und läßt die Torte in einer gelinden Wärme trocknen. Auf diese Art hält sich die Torte lange gut.

### 926. Torte mit gedörrten Zwetschgen.

Zu einer Torte mittlerer Größe nimmt man ein Pfund Zwetschgen, wäscht sie und kocht solche mit halb Wein und Wasser, nebst Zucker und klein geschnittener Zitronenschale weich. Nachdem sie erkaltet sind, nimmt man die Steine heraus, hackt die gekochten Zwetschgen klein und rührt gestoßenen Zimmt, Nelken, wie auch ungefähr eine kleine Hand voll geschälte, fein geschnittene Mandeln darunter. Nun macht man von geblättertem Buttermilch Nr. 438 einen messerrückendicken Boden, so groß, als man die Torte haben will, legt einen 2 Finger breiten Rand von demselben Teige herum, streicht die Fülle gut fingersdick auf den Teig, macht von dem übrigen Buttermilche einen Deckel, welchen man zierlich ausschneidet, oder eine Gitterdecke darüber, bestreicht die Torte mit zerklöpften Eidotter und läßt sie bei guter Hitze backen.

## Zuckerbäckereien.

---

### 927. Anisbregchen.

Man nehme 8 Loth Mundmehl und 4 Loth Butter auf ein Brett, brösle sie zusammen gut ab, mische 4 Loth gestoßenen Zucker und Anis, ein wenig klein geschnittenen Zitronat und 2 Eier gut darunter, formire aus diesem Teige Bregchen auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und backe sie in nicht zu heißer Röhre. Hernach überstreiche man sie mit einem Eis Nr. 980, bestreue sie mit Streuzucker oder Pistazien und lasse sie in einer warmen Röhre abtrocknen.

### 928. Butterbregchen.

3 Viertelpfund Mehl werden auf dem Backbrette mit 3 hart gesottenen und durch ein Haarsieb getriebenen Eidottern, 4 Loth feinem Zucker, 12 Loth frischer Butter und der abgeriebenen Schale von einer Zitrone zu einem Teige zusammengearbeitet und kleine Bregchen davon gemacht, die auf ein dünn mit Mehl bestreutes Blech gelegt, dann mit zerrührten Eidottern bestrichen, mit feinem Zucker bestreut und in nicht zu heißer Röhre gebacken werden.

### 929. Mandelbregchen.

Ein halbes Pfund geschälte und fein geriebene Mandeln werden mit einem halben Pfund feinem Zucker und eben so viel Butter, 3 Viertelpfund Mehl, einem Theelöffel voll gestoßenen Zimmt und 2 Eiern auf dem Backbrette zu einem Teige zusammengeknetet. Nach einigem Ruhen werden von diesem Teige kleine Bregchen gemacht, die mit zerrührten Eidottern angestrichen, mit feinem Zucker bestreut und auf einem mit Wachs bestrichenen Bleche in nicht zu heißer Röhre langsam gebacken werden.

**930. Anisbrot.**

Man schlägt 9 Eier und 4 Dotter mit 12 Loth gestoßenem und gesiebten Zucker eine halbe Stunde lang auf einer Seite, und thut dann 4 Loth klein gestoßene Mandeln, ein Loth rein gelesenen Anis, ein halbes Pfund Mund- oder Stärkmehl dazu. Nachdem man alles gehörig vermengt hat, füllt man die Masse in die mit Butter bestrichene Blechform oder Papierkapseln, und bäckt sie langsam in einer nicht zu heißen Röhre. Wenn es ausgebacken ist, stürze man es heraus und schneidet, nach dem gänzlichen Erkalten, querüber 2 Messerrücken dicke Schnittchen daraus, die auf ein Backblech gelegt und in der Röhre auf beiden Seiten schön gelb geröstet werden. Die zu gebrauchende blecherne Form ist gewöhnlich 12 Zoll lang, 4 Zoll breit und 2 Zoll hoch. Nach Belieben kann man sie auch mit einem Eis Nr. 980 überziehen und in der Röhre abtrocknen lassen.

**931. Butterbrot.**

Man rühre 8 Eier, 4 Dotter und 16 Loth Zucker eine halbe Stunde lang recht flaumig ab, mische 16 Loth abgeschälte, klein gestoßene Mandeln, von einer halben Zitrone die klein geschnittene Schale und ein Täfelchen gestoßene Schokolade gut darunter, bestreiche ein breites Reifblech mit Butter, bestreue es mit geriebener Semmel, fülle den Teig hinein, wobei man daumenhoch Raum läßt, und backe die Masse in der Röhre langsam. Dann lasse man sie auskühlen, schneide daraus dünne Schnittchen auf ein Blech, bestreiche sie mit Eis Nr. 980 und lasse die Schnittchen in einer warmen Röhre abtrocknen.

**932. Englisches Brod.**

Man schlage 8 Eier und ein halbes Pfund Zucker gut ab, rühre dann ein halbes Pfund feines Mehl hinein, bestreiche die Form mit Butter und backe es in nicht zu heißer Röhre.

**933. Falsches Mandelbrod.**

Man mache einen Teig von 12 Loth Mehl, 8 Loth Zucker, 8 Loth Butter und füge von einer Zitrone die mit Zucker abgeriebene Schale und einige Löffel Wein dazu, wirke den Teig auf einem Backbrette gut ab, walze ihn messerrücken dick aus, schneide längliche, beliebige Stückerl daraus, bestreiche sie mit Eidottern, bestreue sie mit Zucker und backe sie auf einem mit Mehl bestäubten Bleche in nicht zu heißer Röhre.

**934. Bayerisches Schokoladebrod.**

Man rühre 3 Eier, 8 Loth Zucker, 8 Loth abgeschälte und dann fein gestoßene Mandeln so lange, bis es dicht wird. Ferner füge man noch ein halbes Loth gestoßenen Zimmt, 2 Loth geriebene, feine Schokolade, eine mit Zucker abgeriebene Zitronenschale dazu, bringe den Teig fingerdick auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, backe ihn in nicht zu heißer Röhre und lasse das Brod auskühlen. Dann schneide man dünne Schnitten daraus, richte sie wieder auf das Blech, überziehe sie mit dem Eis Nr. 980 und lasse sie in der Röhre abtrocknen.

**935. Ulmer Brod.**

Man mache mit einem Pfund Mundmehl, 2 Löffel Germ und etwas warmer Milch den Teig an und lasse ihn aufgehen, bis er wieder einfällt. Dann rühre man 8 Loth auf einer Zitrone abgeriebenen und gestoßenen Zucker, 2 Loth Anis, 3 Löffel Rosenwasser, 2 Loth klein gewiegte Pomeranzenschalen, eben so viel Zitronat und 2 Loth zerlassene Butter darunter, und arbeite den Teig ab, bis er fest wird, und der Anis anfängt heraus zu fallen. Dann mache man ganseisförmige Brode, schneide oben nach der Länge einen tiefen Einschnitt und backe sie auf einem mit Mehl bestäubten Bleche in nicht zu heißer Röhre weißgelb.



**936. Zuckerbrod.**

Man rühre 12 Eidotter, ein Pfund gestoßenen Zucker und ein Gläschen Rosenwasser gut ab, schlage 6 Eiweiß zu Schnee, rühre ihn nebst einem Pfund Mehl, gut darein, bedecke ein Blech mit reinem Schreibpapier, bestreue es mit Mehl, formire das Brod darauf und backe es schön.

**937. Anisküchlein.**

Man nimmt in eine Schüssel 8 Loth recht klein gestoßenen und gesiebten Zucker, schlägt von 2 Eiweiß einen Schnee, rührt damit den gestoßenen Zucker gut ab und mengt auch noch 2 Löffel Mundmehl darunter. Hernach schneidet man von Oblaten viereckige oder runde Blätter nach Belieben, streicht von diesem Abgerührten messerrückendick darauf, bestreut sie ein wenig mit Anis und bäckt sie langsam in der Röhre.

**938. Bisquitküchlein.**

Man nimmt ein Viertelpfund Zucker, 4 Loth Stärkmehl, von 3 frischen Eiern das Weiße, klopft es zu einem Schaum, schneidet dann von Oblaten handbreite, viereckige Fleckchen, bestreicht solche messerrückendick mit dem Schaum, bestäubt sie mit feinem Zucker und bäckt sie in der Röhre.

**939. Schokoladeküchlein.**

Man nimmt auf 8 Loth fein gesiebten Zucker 2 Tafeln gute Schokolade, reibt sie klein, mischt sie, nebst dem Zucker, untereinander auf dem Brette ab, schlägt von 2 Eiweiß einen Schnee, mengt ihn unter die Masse und macht daraus kleine, runde Häufchen. Dann drückt man einen Nobél darauf und bäckt die Küchlein, welche schön auslaufen, nicht zu rasch in der Röhre. Man kann sie auch auf Oblaten backen.

**940. Apfelberg.**

Dieser wird wie nachstehender Dultenberg Nr. 941 gemacht, nur nimmt man statt Dulten gebratene, gute Äpfel und läßt die Nellen ganz weg.

**941. Erdbeerenberg.**

Man zerdrücke eine halbe Maß schöne Erdbeeren klein und treibe sie durch ein Haarsieb. Dann schlage man 8 Eiweiß zu einem dichten Schnee, rühre 4 Loth gestoßenen Zucker und 4 Löffel Erdbeeren-saft darunter, lege eine große Oblate, oder recht dünnen Butterm-teig Nr. 438 auf ein rundes Reifblech, richte die Masse bergartig darauf, ziehe mit einem Finger eine schneckenartige Furche herum, backe sie in nicht zu heißer Röhre, und trage dieß Gebäckene sogleich auf.

**942. Quittenberg.**

Man siede ungefähr 6 Quitten in der Röhre etwas weich, lasse sie auskühlen und drücke das Mark in eine Schüssel. Dann rühre man 4 Loth gestoßenen Zucker, ein wenig gestos-fene Nellen, ein Loth fein geschnittenen Zitronat, oder Zitronenschalen darunter, schlage 6 Eiweiß zu einem steifen Schnee und rühre ihn gut darein. Hernach lege man eine große Oblate auf ein rundes Reifblech, richte den Teig bergartig darauf, lasse ihn in nicht zu heißer Röhre backen und trage ihn sogleich auf.

**943. Bisquit.**

Man schlage 8 Eier auf Kohlfener ab, bis sie etwas dicklich werden, rühre dann 8 Loth gestoßenen Zucker, von einer Zitrone die mit Zucker abgeriebene Schale, 6 Loth Mund- oder Stärkmehl langsam darunter, formire aus dem etwas dicken Teige Bisquite auf das mit Wachs bestrichene Blech und backe sie schön.

**944. Pariser Bisquit.**

Man rühre 24 Eidotter nebst 3 Viertelpfund gestoßenen Zucker gut ab, schlage die 24 Eiweiß zu Schnee und rühre ihn, nebst den von 2 Zitronen mit Zucker abgeriebenen Schalen und 3 Viertelpfund feinem Mehl darunter. Dann formire man auf ein mit Papier belegtes Blech die Bisquit und backe sie in nicht zu heißer Röhre.

**945. Gegossene Biskoten.**

Man rühre 8 Loth Zucker mit 6 Eiern wenigstens eine halbe Stunde lang ab und ein Viertelpfund feines Mehl darunter, gieße aus dem Teige mittelst eines Straubentrichters die Biskoten auf ein mit Papier belegtes Backblech, bestreue sie mit Zucker und backe sie nicht zu heiß heraus.

**946. Große Wiener Biskoten.**

Man schlage 10 Eier und ein halbes Pfund Zucker eine halbe Stunde lang ab, rühre ungefähr ein halbes Pfund Mehl oder Stärkmehl darunter, gieße auf ein mit reinem Wachs bestrichenes, oder mit Schreibpapier belegtes Blech die Biskoten und backe sie in nicht zu heißer Röhre.

**947. Bisquitbögen.**

Man schlägt 5 Eidotter mit 12 Loth fein gesiebten Zucker so lange, bis die Masse dick und flaumig ist. Hernach thut man die abgeriebene Schale einer Zitrone, 6 Loth feines Mehl und zuletzt den Schnee dazu, streicht die Masse einen guten Messerrücken dick auf ein mit weißem Wachs bestrichenes Blech und läßt sie backen. Hernach schneidet man sie in 2 Finger breite und spannlange Stücke und biegt sie über ein Walzholz. Sie können mit einem beliebigen Eis überzogen werden.

**948. Mandelbögen.**

Man stoße ein Viertelpfund abgehäutete Mandeln mit ein wenig Rosenwasser klein. Dann bringe man 10 Loth gestoßenen und gesiebten Zucker in eine Schüssel, schlage 4 Eiweiß zu einem Schnee und rühre denselben so lange mit dem Zucker, bis es ein recht dichtes Eis ist. Sodann fasse man oben von dieser Masse 2 Löffel in eine Schale, rühre die gestoßenen Mandeln in die Masse, überstreiche ein warmes Blech mit reinem Wachs, trockne es dann mit einem Fließpapier, richte den Teig messerrückendick darauf und lasse ihn in der Röhre halb ausbacken. Dann nehme man es heraus und verziere es mit dem zurückbehaltenen Eis, bestreue es mit Pistazien und lasse es ganz ausbacken. Hierauf schneide man 2 Finger breite und 4 — 5 Zoll lange Streifen heraus und biege sie über das Walzholz. Man kann sie auch auf Oblaten backen.

**949. Zitronenbögen.**

Man roßt 6 Loth Zucker mit 2 Löffel voll Wasser, röstet ein Viertelpfund geschälte und länglich geschnittene Mandeln darin, vermischt hernach das mit Zucker abgeriebene Gelbe von 2 und den Saft von 1 Zitrone, streicht diese Masse halb fingerdick auf Oblatenstreifen, bestreut sie mit Zucker und länglich geschnittenen Pomeranzenschalen und bäckt sie bei gelinder Hitze. Man biegt sie dann schnell über ein Walzholz und macht ein Eis darüber.

**950. Butterblumen.**

1½ Pfund feines Mehl, ein Pfund gestoßener Zucker und ein Quint Zimmt wird, nebst einem Ei und 3 Eßlöffel voll Wein, auf einem Backbrette wohl vermengt. Dann schneidet man ein Pfund Butter und 4 Loth Schmalz darein und reibt es mit dem Mehl und Zucker mit der Hand wohl ab, macht es zu einem Teige und läßt es an einem kühlen Orte einige Stunden stehen. Hierauf walzt man ihn 2 Messerrücken

dicke aus, und, nachdem man ihn zuvor einigemal, wie beim Buttermenge, überschlagen hat, sticht man mit blechernen Formen Blumen davon aus, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech und läßt sie schön gelb backen. Nachher werden sie mit Drangenblüthenwasser bestrichen und mit Zucker und Zimmt bestreut.

#### 951. Brustzucker für den Husten.

Man siede ein Quart Rosenwasser mit einem Pfund Zucker, bis man Fäden ziehen kann, gieße ihn dann auf einen fein polirten, mit Provenceröl bestrichenen, dann abgetrockneten Marmorstein heraus, schneide davon beliebige Schnitzchen und mache gelegentlich Gebrauch davon.

#### 952. Freimaurer.

Man nehme auf 4 Eiweiß 8 Loth gestoßenen Zucker in eine Schüssel, rühre es so lange, bis es dicht wird, und bringe dann 5 Loth Mehl und klein gewiegten Zitronat darunter. Hierauf bestreiche man ein flaches Blech mit Wachs ganz fein aus, gieße das Abgerührte darein, streiche es messerrückendick auseinander, backe es in nicht zu heißer Röhre, schneide schnell beliebige Fleckchen daraus und biege sie, so lange sie noch warm sind, über das Walzholz.

#### 953. Gebuldzeltlein.

Man schlage 2 Eier zu 8 Loth gestoßenen Zucker, rühre es zusammen eine halbe Stunde gut ab und füge 8 Loth Mundmehl und von einer Zitrone die halbe, auf Zucker abgeriebene Schale darunter. Dann bestreiche man ein Blech mit Wachs, setze aus dem Teige nußgroße Zeltchen darauf und backe sie in nicht zu heißer Röhre.

#### 954. Bayerische Hohlhippen.

Diese mache man nach den unter Nr. 872 angeführten, nur muß man ein Paar Loth Zucker mehr und nur abgenommene Milch nehmen, da sie nichts Fetttes vertragen können.

**955. Basler Lebkuchen.**

Man nimmt 20 Loth gesottenen Honig in eine messingene Pfanne, läßt ihn einen Ball aufstehen, bringt ein halbes Pfund Farin dazu und läßt beides wohl miteinander kochen. Alsdann stellt man es vom Feuer, und nachdem es etwas abgekühlt ist, so wird ein halbes Loth feine Potaſche darunter gerührt, dann 4 Loth klein würflich geschnittener Zitronat und Pomeranzenschalen, nebst der Schale von einer Zitrone, 3 Quint Zimmt, ein Quint Nelken, eben so viel Cardamom, alles gröblich gestoßen, und 8 Loth abgezogene, klein geschnittene Mandeln, ein halbes Quart Kirschegeist oder auch nur Rosenwasser, 2 Eier und ein halbes Pfund Mehl darunter gethan. Diese Masse wird nun zu einem Teige gut gearbeitet, bis man kein Mehl mehr sieht, dann walzt man ihn halb fingersdick aus, bestäubt die Model mit Mehl, schneidet Stücke, so groß die Model sind, drückt sie darein, bestreut ein Blech mit Mehl, legt die Lebkuchen darauf und bäckt sie in mittlerer Hitze. Unterdeſſen wird ein Viertelpfund Zucker mit ein wenig Wasser über dem Feuer gekocht und abgeschäumt, und wenn die Lebkuchen gebacken und abgekühlt sind, werden sie mit dieser Zuckerglasur, nachdem sie zuvor halb abgekühlt ist, überstrichen und in einer warmen Stube getrocknet.

**956. Braune, gemandelte Lebkuchen.**

Man koch 6 Pfund Sirup so lange, bis er so dick wird, daß, wenn man einen Tropfen auf einen Teller gießt, derselbe stehen bleibt und nicht auseinander rinnt. Alsdann schütte man ihn, sowie er vom Feuer kommt, nach und nach in 5 Pfund Mehl und rühre es untereinander. Diesen Teig lasse man 14 Tage stehen. Wenn man nun die Lebkuchen backen will, so weiche man 6 Loth fein geriebene Potaſche in so viel Wasser, daß dieselbe kaum bedeckt ist, lasse sie einen Tag und eine Nacht stehen, wobei man sie einigemal umrührt, damit sie sich völlig auflöst, und schütte sie zur Masse. Dann wirke man noch 3

Pfund geschnittene Mandeln, ein halbes Pfund klein geschnittenen Zitronat, ein halbes Pfund Pomeranzenschalen, 2 Loth gestoßenen Zimmt, Nelken und Cardamom, ein wenig Pfeffer und Ingwer dazu und arbeite den Teig recht untereinander. Dann walze man ihn aus, drücke ihn in die mit Mehl bestreuten Formen, lege die Lebkuchen auf ein mit Mehl bestreutes Brett und lasse sie einige Stunden stehen, kehre das Mehl ab, lege sie auf ein Blech und backe sie bei nicht zu starker Hitze. Sobald sie aus dem Ofen kommen, bestreiche man sie mit Honigwasser.

### 957. Weiße Lebkuchen.

Ein Pfund abgezogene und abgetrocknete Mandeln werden ganz klein geschnitten und auf einem mit Papier belegten Blech in der Röhre geröstet, bis sie gelb geworden sind. Nun rührt man 9 Eidotter eine halbe Stunde, thut ein Pfund fein gesiebten Zucker, nebst einer abgeriebenen Zitronenschale, hinzu und schlägt das Eiweiß zu Schnee, rührt solches zusammen noch eine Stunde lang, und gibt dann noch 4 Loth Zitronat, 4 Loth Pomeranzenschalen, klein würflich geschnitten, ein Quint Nelken, ein Quint Muskatblüthe, ein Quint Cardamom, ein halbes Loth Zimmt, alles gröblich gestoßen, nebst den abgekühlten Mandeln hinzu. Nachdem alles wohl verrührt ist, mengt man ein Pfund feines Mehl darunter; ist das Mehl sehr trocken, so können einige Loth weniger genommen werden, daß die Masse nicht zu dick wird; sowie das Mehl darunter ist, darf nicht mehr gerührt werden. Nun schneidet man Oblaten in beliebiger Größe und streicht die Masse klein fingersdick darauf, bestäubt sie mit ganz fein gesiebten Zucker, legt in die Mitte und an die 4 Ecken ein Scheibchen Zitronat und läßt sie 2 — 3 Stunden stehen, damit sie etwas trocknen und dadurch einen schönen Glanz bekommen. Nun legt man die Lebkuchen auf ein mit Papier bedecktes Blech und läßt sie bei glinder Hitze schön hellgelb backen.

**958. Macaronenlebkuchen.**

Das Weiße von 7 Eiern wird zu Schnee geschlagen und mit einem Pfund braunen Farinzucker eine Stunde lang gerührt, 6 Loth Zitronat, 6 Loth Pomeranzenschalen, klein würflich geschnitten, ein Loth Zimmt, ein Quint Nelken, ein Quint Cardamom, ein Quint Muskatblüthe, alles gröblich gestoßen, die abgeriebene Schale einer Zitrone und endlich ein Pfund ungeschälte, auf einem Reibeisen geriebene Mandeln hinzu gerührt. Nun schneidet man einen großen Finger lange und 3 Finger breite Oblaten, streicht die Masse klein fingersdick darauf und läßt sie bei gelinder Hitze backen. Nachher werden sie mit einem weißen Eis Nr. 980 bestrichen, mit buntem Streuzucker bestreut und in der Röhre getrocknet.

**959. Mandelconfect.**

Man rühre 8 Loth Zucker mit 3 Eiweiß zu einen dichten Schaum, schneide 8 Loth abgeschälte Mandeln und 4 Loth Zitronat klein, rühre sie auch darunter, formire mit einem Löffel kleine Häufchen auf ein mit Oblaten belegtes Blech und backe sie in nicht zu heißer Röhre.

**960. Gebackene Muscheln.**

Man ziehe Mandeln ab, schneide sie recht fein, nehme dann eben so viel Zucker als Mandeln und ein wenig klein geschnittene Zitronenschalen, rühre ein zerklöpftes Ei darunter und mache einen festen Teig davon. Dann bestäube man die Muschelform mit Zucker, drücke damit den Teig auf Oblaten, lege die nun geformten Muscheln nacheinander auf ein Blech und backe sie in der Röhre.

**961. Nonnenkrapfen.**

Man reibe eine starke Hand voll Roggkleezotten in eine Schüssel und lasse eben so viel schwarzes Brod in Sirup steben. Wenn es ausgekühlt ist, rühre man 4 Loth Zucker, ein



wenig gestoßene Nelfen und Zimmt, klein geschnittene Zitronenschalen, ein Ei und so viel Wein, als das Durchfeuchten erfordert, gut darein, mache einen geschnittenen Nudelteig mit Zucker, statt Salz, walze ihn fein aus, fülle von der zuerst gemachten Farce nußgroße Häufchen darauf, schlage den Teig darüber, rädle das Kräpfchen genau an der Farce ab und fahre so fort, bis sie alle fertig sind. Dann backe man sie auf einem, mit Schreibpapier belegten Bleche in nicht zu heißer Röhre schön.

### 962. Nonnenkrapfen besserer Art.

Man macht sie wie vorige, nur nimmt man statt Brod gestoßene Mandeln, ein Täfelchen geriebene Schokolade und 2 Loth fein gewiegten Zitronat.

### 963. Pfeffernüsse.

Man rührt ein halbes Pfund gesiebten Zucker mit 2 großen Eiern eine Viertelfunde lang, thut die klein geschnittene Schale von einer Zitrone, ein halbes Loth gestoßenen Zimmt, ein Quint Nelfen, nebst eben so viel Cardamom und zuletzt ein halbes Pfund feines Mehl hinzu. Nun wird die Masse recht untereinander gerührt, und der Teig auf einem mit Mehl bestreuten Backbrette so lange gewirkt, bis er fein und glatt ist. Hierauf walzt man den Teig fingersdicke aus, und sticht mit einem runden, zollgroßen Ausstecher kleine Plätzchen aus, läßt sie 6 — 8 Stunden trocknen und bäckt sie dann auf einem mit Wachs bestrichenen Blech in schwacher Hitze.

### 964. Schokoladeplätzchen.

Ein Viertelpfund gestoßenen und fein gesiebten Zucker rührt man mit 4 Eidottern eine halbe Stunde lang, mischt dann 4 Loth abgezogene und gröblich gestoßene Mandeln, 3 — 4 Eßlöffel voll geriebene Schokolade, 4 Loth feines Mehl und von einem Ei das zu Schuere geschlagene Weiße darunter, setzt von

dieser Masse kleine, runde Plätzchen auf ein mit Butter bestrichenen Papier und bäckt sie langsam.

### 965. Ueberzogene Himbeerplätzchen.

Von einem Ei schlägt man das Weiße zu Schnee und vermischt damit 6 Loth gesiebten Zucker, etwas abgeriebene Zitronenschale und einen Kaffeelöffel voll Mundmehl. Nun streicht man auf kleine, rund geschnittene Oblaten Himbeer- oder eine andere beliebige Marmelade, streicht das Gerührte darüber und bäckt die Plätzchen auf einem mit Butter bestrichenen Bleche bei sehr gelinder Wärme hellgelb.

### 966. Macaronenplätzchen.

Ein Viertelpfund abgeschälte, süße und eben so viel bittere Mandeln stößt oder reibt man ganz fein, rührt sie mit einem halben Pfund gestoßenen Zucker wohl durcheinander und thut den Schnee von 4 Eiweiß hinzu. Von dieser Masse setzt man kleine, runde Hänschen auf Oblaten, bestreut sie mit fein gestoßenen Zucker und bäckt sie bei gelinder Hitze.

### 967. Vanillenplätzchen.

3 zu Schnee geschlagene Eiweiß und ein Viertelpfund fein gesiebten Zucker rührt man eine halbe Stunde lang und vermischt dann etwas gestoßene Vanille damit. Nun legt man rund geschnittene Oblaten auf ein mit Butter oder Wachs bestrichenen Blech, gibt auf jedes einen halben Eßlöffel von der Masse und läßt sie bei gelinder Wärme backen.

### 968. Quittenschnee.

Die vollkommen gereiften Quitten kocht man recht weich, schält sie sodann, schneidet das Beste davon ab und treibt es durch ein Sieb. Nun vermischt man ein Pfund Quitten mit eben so viel fein gesiebten Zucker und nach und nach mit 3 zu Schnee geschlagenen Eiweiß und rührt alles zusammen

eine Viertelstunde lang, bis es ganz weiß und schaumig wird. Dann setzt man von dieser Masse kleine, runde Häufchen auf Oblaten und läßt sie auf einem mit Butter bestrichenen Bleche in der Röhre trocknen. Sie können nachher noch mit einem Eis überzogen werden.

### 969. Türkenbund.

Man lasse in einer messingnen Pfanne auf Kohlfener ein halbes Pfund Zucker mit einem Quart Rosenwasser kochen, bis man Fäden ziehen kann, und es bräunlich wird. Dann rühre man 3 Loth abgeschälte, länglich geschnittene Mandeln, 3 Loth eben so geschnittenen Zitronat und etwas gestoßene Vanille darunter, bestreiche die Form mit Provenceröl, gieße die Masse hinein, breite sie schnell mit naß gemachten Händen an den Rand der Form auseinander, worauf sie steif wird, stürze den Bund auf einen Teller heraus und trage ihn mit Blumen besteckt auf.

### 970. Spanische Winde.

Von 4 Eiern wird das Weiße zu recht festem Schnee geschlagen und alsdann mit einem halben Pfund des feinsten, durch ein Seidensieb geseibten Zucker, leicht vermengt. Nun wird ein zollbroades Brett mit Papier belegt, von der Masse mit einem Eßlöffel halb eigroße Häufchen gesetzt, mit feinem Zucker bestäubt und auf dem Brett bei sehr gelinder Hitze in einer Röhre langsam und schön gelb gebacken. Alsdann werden sie sogleich behutsam vom Papier weggenommen, und das innere Weiße mit einem Theelöffel niedergegrückt. Hierauf werden sie mit einer beliebigen, feinen Marmelade gefüllt, jedesmal zwei und zwei zusammen gesetzt und zu Tische gegeben. Es ist sehr zu beachten, daß, wenn der Zucker mit dem Schnee vermengt ist, welches möglichst schnell geschehen muß, die Masse nicht mehr gerührt werden darf, und die Häufchen sogleich auf ein Brett, ja nicht auf Blech gesetzt und gebacken werden.

**971. Schaum- oder Wind-Gebäckenes.**

Die vorhergehende Masse wird in eine Spritze gefüllt, womit nun auf ein mit Wachs bestrichenes Blech verschiedene kleine Figuren wie z. B. Kränze, Dreiecke, Herzen und dergleichen mehr, gespritzt werden, die dann mit fein gehackten und gefärbten Mandeln, oder mit fein gehackten Pistazien bestreut und in einer sehr gelinden Wärme gebacken werden. Sobald sie trocken sind und sich fest anfühlen lassen, werden sie vom Blech losgelöst und an einem trocknen Orte aufbewahrt.

**972. Kartoffelchen.**

Diese werden aus derselben Masse zubereitet, nur daß man etwas ganz fein gestoßene Vanille hinzu bringt und auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, mit einem Theelöffel hasselnußgroße Häufchen setzt, die man stark mit feinem Zucker bestreut, dieselben eine Viertelstunde lang an einen kühlen Ort stellt und dann in einer sehr abgekühlten Röhre hellgelb bäckt. Nach dem Backen werden sie sogleich vom Blech genommen und an einem trocknen Orte aufbewahrt.

**973. Zimmtmuscheln.**

Man reibe mit der Hand 4 Loth Butter mit 8 Loth Mehl ab, mische 8 Loth Zucker, 8 Loth fein gehackte Mandeln, ein halbes Loth gestoßenen Zimmt und etwas klein geschnittene Zitronenschalen darunter. Diese Masse wird nun auf dem mit feinem Zucker bestreuten Backbrett halbfingersdick ausgewalzt, in die dazu bestimmte Form gedrückt und bei gelinder Hitze gebacken.

**974. Zimmtsterne.**

Ein halbes Pfund mit ihrer Schale auf dem Reibeisen fein geriebene Mandeln, ein halbes Pfund fein gestoßener Zucker,  $1\frac{1}{2}$  Loth gestoßener Zimmt und eine Messerspitze voll Nelken werden in eine Schüssel gethan und dann mit dem

fest geschlagenen Schnee von 3 Eiweiß gut vermischt. Diese Masse wird auf dem mit Zucker bestreuten Backbrett halbfingerrück dick ausgewalzt, mit einem kleinen Ausstecher, einen Stern bildend, ausgestochen, auf ein mit Wachs bestrichenen Blech gelegt und sehr langsam in der Röhre gebacken.

### 975. Zitronenschnitten.

Ein Pfund fein gesiebter Zucker wird mit 5 Eiern und der abgeriebenen Schale von 2 Zitronen, eine halbe Stunde lang sehr flaumig gerührt, dann mit 5 Viertelpfund feinem Mehl genau vermischt. Davon wird messerrückendick auf Oblaten glatt gestrichen, die vorher in fingerlange und 2 Finger breite Streifen geschnitten sind. Sie werden dann in der Mitte und an den 4 Ecken mit dünnen Scheibchen Zitronat belegt, auf ein Backblech gereiht und bei schwacher Hitze hellgelb gebacken.

### 976. Aufgelaufener Eizucker.

Hierzu muß von dem feinsten Zucker genommen werden denn je feiner der Zucker ist, desto besser geht er auf. Zu einem Pfund gesiebten Zucker nimmt man 4 Eier, rührt beides eine halbe Stunde lang, rührt ein halbes Pfund Stärkmehl und eben so viel gesiebtes Mundmehl dazu; behält aber so viel Mehl zurück, als zum Wirken des Teiges und zum Bestäuben der Formen nöthig ist. Dann wird der Teig auf einem Backbrette gewirkt, bis er recht fein und glatt ist. Nun wird von diesem Teige ein Stückchen 2 Messerrücken dick ausgewalzt und nach der Form, die man abdrücken will, geschnitten. Dann bestäubt man die dazu gehörigen, hölzernen Formen mit Mehl, drückt den Teig darein, doch nicht zu fest, sondern nur, daß man die Figur wohl sieht, und der Teig gern herausgeht, und stürzt die Form um. Die Stückchen Teig, welche von dem Aus schneiden abfallen, werden wieder zu dem frischen Teig genommen und zusammengewirkt. Die ausgeschnittenen Zucker-

Stückchen legt man auf ein Brett, welches vorher mit mehlicher Hand überfahren wird, deckt sie mit einem Tuche zu und läßt sie über Nachts in einer warmen Stube stehen. Hierauf wird ein warmes Blech mit Wachs bestrichen, dieses wieder mit Papier überwischen, die Zuckerstückchen nicht zu nahe aneinander darauf gelegt und bei sehr gelinder Wärme gebacken. Wenn sie gebacken und kalt sind, werden sie mit einem Messer vom Blech genommen, daher hat man zum Backen 2 Bleche nöthig. Oben müssen die Stücke ganz weiß bleiben, unten am Boden aber gelb gebacken sein.

### 977. Zuckerschlange.

Man stoße ein Viertelfund Zucker klein, theile ihn in 2 Theile auf ein Brett, stoße ein Viertelfund abgeschälte Mandeln klein, theile sie gleichfalls in 2 Theile und füge sie den 2 Zuckerhäufchen bei. Dann reibe man ein Täfelchen Schokolade klein und füge auch diese zur Hälfte jedem Häufchen bei, rühre jedes mit einem halben Eidotter mittelst eines Messers gut untereinander, lege auf ein Backblech weiße Oblaten, formire aus einem Häufchen Teig eine Schlange darauf, lasse sie in einer nur lauwarmen Röhre nur abtrocknen, drücke das zweite Teighäufchen mit in Mehl getauchten Fingern breit und messerrückendick, steche mit einem Fingerhut runde, schuppenartige Blättchen daraus, richte sie wie Schuppen ordentlich auf die Schlange, ziere sie oben mit einer vergoldeten Krone, schneide ihr ein Maul aus, pappe aus einer rothen Oblate eine Zunge hinein, setze ihr von länglich geschnittenen Mandeln Zähne in den Mund und von Wachholderbeeren Augen in den Kopf und lasse sie in der Röhre nochmals anziehen. Dann mache man ihr ein Nest von Moos und Reischen, lege ein ausgezacktes, farbiges Papier hinein und die Schlange darauf, und bestreue sie zuletzt mit Streuzucker.

**978. Zwieback.**

Zu einem Pfund Zucker nimmt man 10 Eidotter und so viel Mehl, als zu einem steifen Teige nöthig ist, vermischt ihn mit etwas gröblich gestoßenen Fenchel und Anis und formirt Zwiebacke daraus, welche man auf einem Bleche in der Röhre bäckt. Wenn sie aus derselben kommen, schneidet man sie durch und bäckt sie nochmals.

**979. Zwieback auf andere Art.**

Von einem Pfund Mehl wird mit einem Quart lauwarmen Milch und 2 Eßlöffel voll guter Hefe (Germ) ein Teig angemacht. Unterdeffen wird ein Viertelpfund Butter mit 4 Eiern recht flaumig gerührt, ein Viertelpfund fein gestoßener Zucker, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, ein Loth gestoßener Zimmt und eben so viel Anis hinzu gethan. Nachdem der Teig hinlänglich aufgegangen ist, wird alles zusammen wohl mit einander vermengt und auf dem Backbrett, welches man mit Mehl bestäubt, ausgewalzt, mit einem Glas runde Scheiben ausgestochen und auf ein Backblech gesetzt, wo man sie nochmals aufgehen läßt. Bevor sie in die Röhre kommen, werden sie mit lauwarmem Wasser bestrichen. Nachdem sie verkühlt sind, schneidet man sie durch und bäckt sie nochmals.

**Verschiedene Zuckerglasuren (Eis).****980. Weiße Zuckerglasur (Eis).**

Ein halbes Pfund durch ein Seidensieb gesiebter Zucker wird mit einem Eiweiß und einem Theelöffel voll Zitronensaft in einer Porzellanschüssel mit einem weißen Holzlöffel eine Viertelstunde lang gerührt. Sollte die Glasur zu dick sein, so muß noch mit etwas Eiweiß nachgeholfen werden; sie muß schnee-weiß fein und dick vom Löffel fließen.

**981. Rothe Zuckerglasur (Eis).**

Sie wird wie die vorhergehende bereitet, nur nimmt man statt des Zitronensaftes ein wenig aufgelöste Cochenille oder Carmin, so viel, bis die Glasur rosenroth gefärbt ist.

**982. Gelbe Zuckerglasur (Eis).**

Ein wenig Safran wird mit warmem Wasser aufgelöst und davon so viel zu der Glasur genommen, bis sie eine schöne, gelbe Farbe hat.

**983. Grüne Zuckerglasur (Eis).**

Statt Zitronensaft wird so viel Spinatsaft zur weißen Glasur Nr. 980 genommen, als nöthig ist, um sie angenehm grün zu färben.

**984. Schwarze Zuckerglasur.**

Einige Loth der feinsten Schokolade wird mit ein wenig Wasser auf schwachem Feuer erweicht, dann mit der Hälfte so viel feinem Zucker vermischt und mit dem nöthigen Eiweiß zur Glasur verrührt.

**985. Gefochte Schokolade Glasur (Eis).**

12 Loth Schokolade und 24 Loth feiner Zucker werden mit einem Quart kaltem Wasser auf starkes Feuer gesetzt, und unter öfterm Umrühren so lange gekocht, bis sich beides, wenn man ein wenig davon zwischen die Finger nimmt, zum Faden spinnen läßt. Dann wird die Glasur vom Feuer gesetzt und, nach einigem Verkühlen, das Backwerk damit begossen.

**986. Punschglasur (Eis).**

Zur weißen Glasur Nr. 980 wird etwas weniger Eiweiß und um so viel mehr Rum oder Arack und Zitronensaft genommen.



**987. Zuckerschnee oder Schaumzuckerglasur.**

3 Eiweiß werden zu festem Schnee geschlagen, dann 8 bis 12 Loth trockener und gesiebter Zucker mit einem weißen Holzlöffel langsam darunter gemengt, bis sich beides genau verbunden hat.

**988. Marzipanteig zur Verzierung der Torten und verschiedener Zuckerbäckereien.**

Man lasse ein Pfund Mandeln in kaltem Wasser aufweichen und ziehe ihnen dann die Schale ab, wasche sie in frischem Brunnenwasser und stoße sie mit etwas Rosenwasser in einem Mörser klein. Dann rühre man 16 Loth Zucker darunter, lasse die Masse in einer messingnen Pfanne auf der Glut so lange trocknen, bis sie nicht mehr am Finger klebt, rühre von 2 Eiweiß einen dichten Schnee darunter — er muß aber beständig umgerührt werden, damit er sich nicht anlegt — gieße ihn auf ein mit feinem Mehl bestreutes Brett, wirke ihn aus und formire verschiedene Früchte, Buchstaben, Verzierungen zc. daraus. Falls er sich sogleich nicht gut arbeiten läßt, so muß er einige Zeit in einen Keller gestellt, allensfalls auch noch mit gesiebtem Zucker vermischt werden.

**989. Pomeranzen- oder Zitronenschalen zur Verzierung der Torten und Zuckerbäckereien.**

Man schäle von Pomeranzen oder Zitronen die Schalen ab, wiege sie klein, binde sie in ein reines Tuch und lasse sie einen Sub aufthun. Dann drücke man sie aus, damit sie den bitteren Geschmack verlieren, lasse in einer kleinen messingnen Pfanne Zucker mit Pomeranzen oder Zitronensaft auf dem Feuer zerfließen und unter beständigem Abschäumen so dicht einsieden, daß man aus ihm Fäden ziehen kann. Sodann werden die Schalen darunter gerührt und ein Paar Minuten gesotten. Man kann sie nicht nur zum Verzieren, sondern auch zum Füllen verschiedener Zuckerbäckereien gebrauchen.

### 990. Gezogener Zucker zur Verzierung der Torten und anderer Zuckerbäckereien.

Man lasse in einer messingnen Pfanne ein halbes Pfund Zucker mit 3 — 4 Löffel voll Wasser so lange kochen, bis der Tropfen, den man davon in ein Wasser fallen läßt, hart wird. Nun drücke man etliche Tropfen Zitronensaft hinein und lasse ihn noch ein wenig kochen, bestreiche einen reinen Marmorstein mit Mandel- oder Mohnöl, wische das Öl ab, gieße den Zucker darauf, streiche ihn schnell mit einem Messer so dünn als möglich auseinander, schneide ihn zu länglichen und beliebigen Streifen, wie man sie zu Verzierungen, zu Buchstaben u. s. w. bedarf, hebe sie mit dem Messer auf und biege sie nach Belieben, so lange sie noch weich sind. Hiermit ziere man gelegentlich die Torten und dergleichen.

### 991. Zuckerduft zur Verzierung der Torten &c.

Man lasse 16 Loth feinen Zucker mit 4 Löffel voll Wasser in einer messingnen Pfanne so lange sieden, bis man mit einem Löffel Fäden daraus ziehen kann, und schäume ihn rein ab. Dann mache man von 5 Eiweiß einen Schnee und rühre ihn unter den Zucker, wann derselbe auf dem Boden der Pfanne nicht mehr flüffig ist, rühre beides gut untereinander und lasse es auf einer Glut bestehen, wo der Zucker aufsteigen und hart werden muß. Man kann ihn nach Belieben färben, z. B. grün, mit grünem Spinatsaft, roth mit Alkermessaft, gelb mit auf Pomeranzen abgeriebenem Zucker, blau mit Schwarzbeer-, Rirschen- oder Weichselfaft, braun mit Schokolade.



## Verschiedene Sulzen (Gelée).

### 992. Aspic mit Schinken.

Ein Aspic ist eine Art Sulze, wo der Essig wegbleibt, da es nicht sauer sein darf. Es muß aber recht kräftig von Fleisch sein und einen Weingeruch haben. Man nimmt dazu gute Jus (Schüh) oder andere kräftige Soße, ein Glas Wein, Salz, Gewürz, Zwiebeln und den Stand von 6—8 Rälberfüßen, läßt es aufkochen und mit Eiweiß abklären, daß die Farbe lichtbraun wird. Wenn es ganz klar ist und sich zu sulzen anfängt, so rührt man sehr dünn geschnitten Schinken, Krebschweife, Körbel- oder Petersilienkraut darunter und füllt es in eine Affiette oder in eine Form. Wenn man dann Gebrauch davon macht, so stürzt man es heraus und schneidet es in beliebige Stücker. Um es leichter herauszubringen, taucht man die Form in heißes Wasser.

### 993. Gefulzter Hase.

Ein junger Hase wird abgehäutet, und das Fleisch alles von den Knochen geschabt, selbiges gewogen und eben so viel fettes Schweinefleisch, ein halbes Pfund Kalbsleber und etwas geräucherter Speck dazu genommen. Dann wird Alles ganz fein gehackt, 5 Schallotten, eine Zwiebel mit etwas Petersilie recht klein geschnitten, in Butter gedämpft und an die Farce gethan. Dazu bringe man noch 3 Eier, eine zuvor in Milch eingeweichte, wieder fest ausgedrückte Semmel, 2 Eßlöffel voll Weinessig, eine Tasse voll Wein, die klein geschnittene Schale einer Zitrone, nebst dem Saft von einer halben, gestoßenen Pfeffer, Ingwer, Nelken, Cardamom und Salz, von jedem so viel, daß es recht kräftig herausschmeckt. Dieses alles wird wohl untereinander gerührt, eine Form mit Butter bestrichen, die Masse darein gefüllt und 2 Stunden langsam in einer Röhre gebacken, bis sich aller Saft eingebraten hat. Dann stürzt man es auf eine

Schüssel, gießt eine Weinsulze darüber und läßt es zusammen erkalten. Dieses ist eine äußerst delicate Speise.

#### 994. Fricassirte Hühner in der Sulze.

Man dünste klein zerlegte Hühner in Butter und Zitronensaft, salze und pfeffere sie und lasse sie, wenn sie fertig sind, austühlen. Dann nehme man sie aus der Brühe, mache eine sehr dicke Fricasseesofse nach Nr. 117 und tauche jedes Hühnerstück in dieselbe, lege es auf einen Teller und lasse es ein wenig kalt werden. Dann gieße man lauwarme, grüne Sulze darüber und lasse sie bestehen.

#### 995. Gefulzter Indian, Pfau, Gans &c.

Man löse einen Indian, Pfau oder eine Gans aus, puze sie, richte sie in eine Pfanne, gebe Wein, Wasser und Weinessig, Zwiebeln mit Nelken besteckt, Lorbeerblätter, Salz, Thimian und Zitronenschalen hinein, lasse sie 2 Tage darin liegen und hernach auf Kohlfener weich kochen. Inzwischen siede man 2 Kälberfüße, nebst ein wenig Hensenblase, in einer Maß gesalzenem Wasser weich, seihe die Brühe an das Gedünstete, lasse es zusammen gut aufkochen, gebe noch Zitronensaft und Muskatblüthe darein, richte den Indian oder die Gans auf eine Terrine, schöpfe das Fett von der Soße ab, und treibe sie durch eine Serviette über den Indian oder die Gans, lasse das Ganze bestehen und ziere es mit Petersilienkraut.

#### 996. Kalbschlegel in der Sulze.

Man klopfe den Schlegel recht durch, ziehe ihm die Haut ab, salze ihn ein und lasse ihn so ein Paar Stunden ruhen. Dann spicke man ihn durchaus mit länglich geschnittenem, groben Speck, richte den Schlegel darauf, gieße halb Weinessig und halb Wein daran, bis es über dem Schlegel zusammen geht, lege Lorbeerblätter, Nelken, Pastinake, Petersilie, Vertram oder Thimian, 2 Zitronen- und 6 Zwiebelscheiben darein und lasse

den Schlegel auf Kohlf Feuer langsam dünsten, bis er weich ist. Dann richte man ihn auf eine Terrine, schöpfe das Fett von der Soße, treibe diese durch ein Haarsieb darüber, belege den Schlegel mit frischen Zitronenscheiben und lasse ihn im Keller sulzen.

### 997. Gefulzte Kälberfüße.

Man siede 5 Kälberfüße nebst ein wenig Hausenblase in 2 Maß Wasser weich, gebe dann eine große, mit Nelken besteckte Zwiebel, das nöthige Salz, 2 Zitronenscheiben, 2 Lorbeerblätter und Weinessig darein, bis sie eine angenehme Säure haben, und lasse sie noch eine Viertelstunde sieden. Dann richte man die Kälberfüße auf eine Terrine, schöpfe das Fett von der Sulze und treibe diese durch eine Serviette über die Kälberfüße, welche man an einem kühlen Orte bestehen läßt.

### 998. Kälberfüße mit grüner Sulze.

Diese werden wie vorige zubereitet, nur rühre man am Ende noch ausgepreßten Saft von gestoßenem Körbelkraut, Gartenkresse oder Spinat darunter.

### 999. Gefulztes Ochsenmaul.

Ein schon abgesottener Ochsenfuß und ein Ochsenmaul werden in kleine, längliche Stückchen recht dünn geschnitten, in ein Geschirr gelegt, ein gutes Quart Weinessig und von Fett befreite Fleischbrühe daran gegossen, von letzterer so viel, daß es über das geschnittene Ochsenmaul geht. Dann wird ein Viertelpfund Hirschhorn und ein Lorbeerblatt in ein Tuch gebunden, dieses, nebst der klein geschnittenen Schale von einer Zitrone, so wie dem Saft davon, ein Quint gestoßener Pfeffer, 2 ganze mit Nelken besteckte Zwiebeln und ein Eßlöffel voll Salz zu dem Geschnittenen gethan und alles zusammen eine halbe Stunde mit einander gekocht. Hierauf werden die Zwiebeln und das Hirschhorn herausgenommen, seine Stückchen von einer abgesottene Zunge oder Schinken geschnitten und unter das Gekochte gemischt. Als-

dann wird eine beliebige Form in kaltes Wasser getaucht, das Gefochte darein gegossen und an einen kühlen Ort gestellt. Wenn die Sulze fest geworden ist, stürzt man die Form auf eine Schüssel.

#### 1000. Gesulztes Spanferkel.

Man nimmt ein rein gepuztes, gut ausgewässertes Spanferkel, zertheilt es in 4 Theile, thut es in einen Tiegel, setzt es auf das Feuer mit einer Maß Wasser, einer halben Maß Weinessig und eben so viel Wein. Wenn das Ferkel ungefähr 3 Pfund schwer ist, so darf der Sud weniger sein. Man gibt etliche Zwiebeln mit Gewürznelken bestückt, einige Vorbeerblätter, etwas Thimian und ganzen Pfeffer, auch das nöthige Salz dazu, und läßt in diesem Sude das Spanferkel weich kochen. Hernach nimmt man es heraus, zerschneidet es in kleine Stückchen, legt diese in eine passende Casserolle oder in eine Sulzform, feihet den Sud durch ein Tuch und läßt denselben bis zu einer Maß einkochen. Ist er nicht recht hell, so kann man ihn mit Eiweiß hell machen. Den Sud gießt man hierauf an das Spanferkel, läßt es gut sulzen, stürzt es aus der Form auf eine Schüssel und gibt es zur Tafel.

#### 1001. Gesulztes, schwarzes Wildpret.

Man setze 3 Pfund gewaschenes und gepuztes, schwarzes Wildpret in einen Tiegel mit Weinessig und Wein, bis es ganz bedeckt ist, auf Kohlfener, lege eine große, mit Nelken bestückte Zwiebel, etliche Zitronen- und Pomeranzenscheiben und Pfefferkörner, Wachholderbeeren, 2 Vorbeerblätter, gelbe Rüben, Sellerie, Thimian und das nöthige Salz darein und lasse es langsam sieden, bis es weich ist. Dann nehme man 2 Kalberfüße, nebst ein wenig Hausenblase oder geraspeltes Hirschhorn, lasse es in einer Maß Wasser weich sieden, gieße die Brühe an das Wildpret, lasse es zusammen recht weich kochen und lege das Wildpret auf eine Terrine. Zur Abwechslung schneide man es in beliebige Stücke, schöpfe das Fett von der Sulze rein ab, treibe

die Brühe durch eine Serviette über das Bildpret, ziere es mit Pistazien und Pomeranzenscheiben, lasse es an einem kühlen Orte bestehen, ziere es mit in Scheiben geschnittenen Pomeranzen und mache beliebigen Gebrauch davon.

### 1002. Blanc manger (Blangh manghscheh).

Man siede eine Maß süßen Rahm mit 2 Loth Zucker, ein wenig Zimmt und Vanille, stoße 8 Loth abgezogene Mandeln fein und rühre sie recht gut unter obigen Rahm, lasse sie aber nicht mehr aufsieben, sondern gebe ein halbes Loth im Wasser aufgelöste Hausenblase darein, treibe es mit dem Kochlöffel durch eine Serviette und rühre es, bis es anfängt dickt zu werden. Sodann gieße man es in eine Form und stürze es beim Anrichten in eine angemessene Schüssel heraus. Zur Abwechslung kann man es mit Erdbeeren-, Himbeeren- oder Johannisbeeren- saft begießen.

### 1003. Gesulzter Chaudeau (Schodoh).

Man quirle eine halbe Maß Wein mit 8 Eidottern gut reibe 4 Loth Zucker auf einer Zitrone ab, stoße und rühre ihn darunter, und lasse es auf Kohlsfeuer unter beständigem Quirlen dickt werden. Dann nehme man es vom Feuer, quirle aber fort, bis es nur noch lauwarm ist, gieße es in eine Form oder in Schalen, lasse es an einem kühlen Orte sulzen und mache dann beliebigen Gebrauch davon. Auch kann man diesen Chaudeau (Schodoh) warm geben.

### 1004. Gesulzte Erdbeeren.

Hierzu wird eine Zitronensulze Nr. 1016 verfertigt, die man halbfingershoch in eine runde Form gießt und steif werden läßt. Alsdann legt man schöne, große Erdbeeren darauf und läßt einige Tropfen von der Sulze darauf fallen, damit sie sich nicht verrücken. Wann es wieder fest geworden ist, gießt man abermals von der Sulze darauf; ist sie wieder fest, so kommen wie-

der Erdbeeren darauf, und so fährt man abwechselnd fort, bis die Form voll ist. Ist dann das Gelee gesulzt, so wird die Form einige Augenblicke in warmes Wasser gehalten, und die Sulze auf eine Terrine gestürzt.

#### 1005. Rapaunensulze.

Man schneide einen gepuzten Rapaun und 4 Kälberfüße in kleine Stücke und lasse dieß in gesalzenem Wasser und Wein sieden, bis es recht weich ist. Dann gebe man Weinessig, Zitronenschalen, Muskatblüthe, Nelken, ein wenig Safran und Zitronensaft darein, lasse es noch ein Paar Minuten aufsieden, richte die Rapaunenstücke, wobei jedoch die Kälberfüße zurückbleiben, auf eine Terrine, und treibe die Soße durch eine Serviette darüber, worauf man sie bestehen läßt und sie mit Petersilienkraut, Pomeranzenschalen oder dergleichen ziert.

#### 1006. Pomeranzensulze.

Diese macht man wie die Zitronensulze Nr. 1016, nur nimmt man hierzu Pomeranzen statt Zitronen.

#### 1007. Quittensulze.

Man lasse in einem reinen Topfe frisches Wasser sieden werden, lege einige Quitten darein und lasse sie langsam fortsieden, nehme sie dann heraus und lasse wieder andere sieden. Die gesottenen schäle man und schabe das Mark in eine Schüssel, auf welche Art man fortfährt, bis man genug hat. Dann treibe man das Mark durch ein Haarsieb in eine messingene Pfanne, wiege auf der Wage so viel gestoßenen Zucker ab, als man Mark hat, und rühre ihn darein, gieße etwas Wein dazu, rühre gestoßenen Zimmt und klein gewiegte Pomeranzenschalen und deren Saft darunter, und lasse die Sulze unter beständigem Umrühren dicklich einkochen. Dann gieße man sie in Schalen oder Teller und mache beliebigen Gebrauch davon. Wenn man mehr Zucker nimmt, so wird die Sulze natürlich süßer.



**1008. Schweins-Sulze.**

Man nehme die Füße, Ohren, Rüßel und den Schweif, haue alles in kleine Stücke, wasche sie rein, richte sie, nebst ein wenig Hausenblase, in einen Tiegel, gieße Wasser und Weinessig daran, bis es darüber zusammen geht, und bringe Nelken, Zwiebeln, Lorbeerblätter, Zitronenscheiben, ganzen Pfeffer und das nöthige Salz darein. So lasse man es kochen, bis sich das Fleisch leicht von den Beinen löst, richte dann dasselbe, sammt den Beinen auf einen Teller oder in eine Terrine, gieße das Fett ab, sowie die Soße durch eine Serviette über das Fleisch. Zuletzt bestreue man das Gelée mit Zitronenschnitzchen und lasse es bestehen.

**1009. Sulze von Aepfeln.**

Man schäle Borsdorfer oder andere gute Aepfel, lege sie in einen Tiegel mit Wein, worin ein halbes Loth Hausenblase gesotten wurde, gieße den Wein daran, bis er über die Aepfel geht, gebe 4 Loth auf einer Zitrone abgeriebenen und gestoßenen Zucker dazu und lasse sie weich dünsten. Dann richte man sie behutsam auf eine Terrine, gieße die Sulze darüber, lasse sie bestehen und stelle sie an einen kühlen Ort.

**1010. Grüne Sulze.**

Man siebe 2 gepuhte Kalberfüße mit ein wenig Hausenblase in einer Maß Wasser weich, seihe die Brühe durch eine Serviette in einen Topf, damit das Fett zurückbleibt, gieße Fleischbrühe und Weinessig, von jedem gleichviel daran, lege gepuhte Petersilie, Schalotten, Zwiebeln, Zitronenschalen, 2 Nelken, 2 Lorbeerblätter und das nöthige Salz darein. Dann lasse man es zusammen eine Viertelstunde kochen, stoße eine Hand voll Körbelkraut und eben so viel Gartenkresse, rühre sie sammt dem Saft darunter, seihe die Soße durch eine Serviette auf Teller oder Terrinen, lasse sie kalt werden und mache gelegentlich Gebrauch davon.

**1011. Sulze auf Marmorart.**

Hierzu schneide man ein wohl abgesottenes Schenkelmaul nebst Gaumen und einen Fuß in recht dünne Blätter, gieße Fleischbrühe ohne Fett und Wein daran, daß es ganz darüber geht, gebe Pfeffer, das nöthige Salz, nebst klein geschnittene Zitronenschalen, eine ganze, mit Nelken besteckte Zwiebel, und Weinessig, wenn man es säuerlich haben will, dazu und koche es mit diesem allen ungefähr 2 Stunden. Dann tauche man eine Terrine oder eine hiezu beliebige Form in frisches Wasser und gieße das Gefochte hinein, lasse es wohl bestehen und stürze es auf eine Schale oder Schüssel, worauf es bleiben kann. Man kann auch, um es ansehnlicher und in Farben abwechselnder zu machen, bei dem Eingießen in die Form geräucherter, recht dünn geschnittenes Fleisch, gefelgte Zungenschnitzchen, oder von Schinken dünn geschnittene Schnitzchen darein legen, allenfalls auch klein gewiegte Pistazien, und so wird eine schöne, marmorirte Sulze daraus.

**1012. Sulze von Rebhühnern.**

Man zerschneide ein rein gepuztes und ausgegenommenes Rebhuhn, zerstoße es im Mörser, siebe es in Hühnerbrühe und einer halben Maß guten Weinessig, gebe einen in Stücke zerhackten Kälbersfuß und ein wenig Hausenblase darein, würze es mit Ingwer, Zimmt und ein wenig Safran und lasse es recht wohl aufsieben. Dann seihe man sie durch ein Tuch über abgezogene und von einander geschnittene, blanschirte Mandeln, Pistazien und klein gewiegte Zitronenschalen.

**1013. Sulze über Schweinsköpfe und anderes Wildpret.**

Will man schwarzes Wildpret, oder einen Wildschweinskopf in einer Sulze aufbewahren, so werden in der Brühe, worin es abgekocht und fertig geworden ist, noch Wachholderbeeren, ganzes Gewürz, Lorbeerblätter, Zwiebeln, in Stücke ge-

geschnittene Zitronen, zerhackte Kälberfüße und Kalbsknochen, nebst ein wenig Hausenblase, Wein oder Weinessig stark gesotten. Dann richte man das Wildpret oder den Kopf in das Geschirr, worin man es aufbewahren will, schöpfe das Fett davon ab, gieße die Brühe durch eine Serviette über den Kopf und stelle es an einen kühlen Ort.

#### 1014. Rothe Weichselsulze.

Man stoße eine Maß Weichseln im Mörser, setze sie mit Saft und Kern in einem Quart Wein auf das Feuer und gebe so lange Zucker daran, bis es süß genug ist, auch etwas Zimmt, ein Paar Nellen und Zitronenschalen. Unterdessen setze man in einer Maß Wasser ein Paar Kälberfüße, nebst einem halben Loth Hausenblase auf das Feuer, lasse sie weich sieden, schöpfe das Fett ab, seihe die Brühe durch eine Serviette an die Weichseln und lasse alles zusammen gut einsieden. Zuletzt treibe man sie wieder durch eine Serviette in Teller oder Terrinen, stelle sie an einen kühlen Ort und lasse sie bestehen.

#### 1015. Weinsulze.

Man setze 3 Quart Wein mit einem Quart Wasser zum Feuer und bringe 3 Loth in warmen Wasser aufgelöste Hausenblase darunter. Indessen reibe man auf einem Stück Zucker die Schale einer Pomeranze oder Zitrone ab, stoße denselben, lege etwas Zimmt und Gewürznelken darein, drücke den Saft der Pomeranze oder Zitrone daran, bringe alles in eine messingene Pfanne und siebe es, bis es am Finger kleben bleibt. Nun tauche man die Form in kaltes Wasser, gieße die Sulze durch eine Serviette in die Form, und hebe sie an einem kalten Orte zum Gebrauche auf. Wenn man das Gelée herausstürzen will, taucht man die Form in heißes Wasser, stürzt es heraus und ziert es mit Pistazien, länglich geschnittenen Pomeranzenschalen und trägt es auf.

**1016. Zitronensulze.**

Man siebe 2 rein gepuhte Kälbersüße, nebst ein wenig Hausenblase oder geraspelttes Hirschhorn in einer Maß Wasser, bis dieses halb eingesotten ist. Hierauf seihe man die Brühe in ein beliebiges Geschirr, lasse sie auskühlen und nehme dann das Fett davon ab. Die Soße bringe man in einen gut glassirten Tiegel, gieße eine halbe Maß Wein dazu, reibe ein halbes Pfund Zucker auf einer Zitrone ab und rühre ihn, nebst dem Saft von 4 Zitronen, darunter. Dann lasse man die Sulze auf Kohlfener, unter beständigem Umrühren, aufsieden, schlage von 2 Eiweiß Schnee, rühre ihn auch darunter und lasse die Sulze unter beständigem Umrühren nochmals aufkochen, bis sie sich an die Finger hängt. Endlich seihe man sie durch eine Serviette in die Schalen, lasse sie bestehen und mache gelegentlichen Gebrauch davon.

~~~~~

Verschiedene Creme.

1017. Natürliche Creme.

Man versüße eine Maß Rahm mit gestoßenem Zucker, schlage ihn mit dem Schlagbesen zu Schnee und thue solchen mit dem Schaumlöffel auf ein Sieb, unter welches man eine Schüssel setzt, damit das, was abtropft, hinein fällt. Dieses gießt man immer wieder zu dem übrigen Rahm, schlägt immer fort, thut das Geschlagene auf das Sieb und fährt so lange fort zu schlagen, bis der ganze Rahm zu Schaum ist. Diesen rührt man auch einigemal um, damit er recht abtropft. Alsdann formirt man ihn pyramidenartig auf eine Assiette und stellt ihn, bis er servirt wird, an einen kühlen Ort. Die Assiette garnirt man mit Macaronen oder Bisquit.



1018. Apfel : Creme.

Man kocht die Schalen von 25 Borsdorfer Äpfeln mit etwas Zimmt in einer Maß Wasser eine Stunde lang und gießt alsdann die Brühe durch ein Haarsieb. Dann kocht man 12 Äpfel mit etwas Wein zu einem Mus, thut Zucker, Zitronenschalen, sammt dem Saft und der Apfelschalenbrühe hinzu und läßt Alles zusammen kochen. Dann treibt man es durch ein Haarsieb auf eine Assiette und bestreut es mit Zimmt.

1019. Creme von Aprikosen, Ananas, Erdbeeren und Himbeeren.

Man schäle 20 — 24 Aprikosen und treibe sie durch ein Sieb. Die Ananas werden ebenfalls geschält, auf dem Reibeisen gerieben und auch durch ein Sieb getrieben. Von den Erdbeeren und Himbeeren wird zu einer Maß Creme, eine Maß Beeren zerdrückt und ebenfalls durch ein Sieb getrieben. Dann wird ein halbes Pfund Zucker mit einer Viertelmaß Wasser so lange gekocht, bis, wenn man den Finger eintaucht und den Daumen daran hält, hierauf beide Finger langsam auseinander dehnt, sich dazwischen ein Faden spinnt. Alsdann wird die durchgetriebene Frucht unter den Zucker gerührt mit $2\frac{1}{2}$ Loth aufgelöster Hausenblase versetzt, noch so viel süßer Rahm zugegossen, daß das Ganze eine Maß wird, und in die dazu bestimmten Schalen gefüllt.

1020. Champagner : Creme.

Man quirl 12 Eidotter gut ab, gieße 24 halbe Eierschalen voll Champagner dazu, thue ein Viertelpfund Zucker, worauf eine Zitrone abgerieben wurde, und ein Stück Zimmt darein, lasse es unter beständigem Quirlen gelinde aufkochen und bringe es auf eine Assiette. Diese Creme muß recht dick und schaumig sein.

1021. Schokolade-Creme.

Man läßt in einem Quart Milch und eben so viel süßem Rahm, ein Stückchen Zimmt, Zitronenschale und etwas Zucker sieden. Hierauf werden 4 Loth Schokolade in kleine Stückchen gebrochen und von der siedenden Milch etwas darüber gegossen. Wenn die Schokolade erweicht ist, wird sie glatt gerührt, in die Milch geschüttet, einen Augenblick darinnen gekocht und dann zum Erkalten vom Feuer weggesetzt. Alsdann sprudelt man 6 Eidotter wohl ab, thut die gekochte Schokolade daran, gießt sie durch ein Haarsieb auf die dazu bestimmte Assiette, setzt diese auf siedendes Wasser, thut einen Deckel mit schwachen Kohlen darauf und kocht es schnell. Wenn die Creme fest ist, wird sie nach Nr. 1033. verziert.

1022. Erdäpfel-Creme.

Man reibe 4 Loth gesottene und gereinigte Erdäpfel, rühre eine halbe Maß süßen Rahm, 2 Loth auf ein wenig Zitronenschalen abgeriebenen und dann gestoßenen Zucker, nebst 4 Eidottern gut untereinander, setze es auf das Kohlf Feuer und sprudle so lange, bis es dicht wird. Dann gieße man die Creme auf die zum Auftragen bestimmte Assiette, bestreue sie mit fein gestoßenem Zucker, fein geschnittenen Mandeln oder Zitronat und trage sie sogleich auf.

1023. Erdbeeren-Creme.

Man reinige 2 Maß gute Erdbeeren, treibe sie mit einer halben Maß süßen Rahm durch ein Haarsieb, reibe eine Zitrone auf Zucker ab und rühre es dazu. Wenn es stark verrührt ist, gießt man es auf eine porzellanene Schale und stellt es in den Keller. Diese Creme schmeckt wie Gefrornes. Bevor man sie zu Tisch gibt, wird der Rand mit schönen, großen Erdbeeren geziert.

1024. Hagebutten = Creme

Einem guten Theil Hagebutten kocht man in 2 Theilen Wein und einem Theile Wasser, nebst etwas Zimmt und einigen Nelken, beides gröblich gestoßen, und Zitronenschalen recht weich und treibt sie durch ein Haarsieb. Wenn das Durchgetriebene ein halbe Maß ausmacht, so rührt man 6 Eidotter mit einer Hand voll gestoßenen Zucker recht gut ab, gießt die durchgetriebenen Hagebutten langsam darunter, rührt alles auf Kohlfener so lange fort, bis es zu kochen anfangen will, und bringt es dann in eine Affiette. Wenn die Creme erkaltet ist, so wird sie in der Mitte mit geriebenem Bisquit bestreut und neben herum ein Kranz von klein geschnittenem Zitronat und Pomeranzenschalen gemacht.

1025. Kaffee = Creme.

Man brennt 4 Loth Kaffee nicht zu braun, stößt ihn nebst einem Stückchen Vanille nicht ganz fein, kocht ihn in einer halben Maß Rahm und läßt ihn alsdann zugedeckt erkalten. Hierauf seihet man ihn durch ein Tuch, sprudelt 7 — 8 Eidotter mit 4 Loth Zucker daran und behandelt diese Creme wie die Zitronen = Creme Nr. 1011.

1026. Kirschen = oder Weichsel = Creme.

Man nimmt ungefähr 2 Pfund Kirschen oder Weichseln, steint sie aus und kocht sie mit einem Stückchen Zucker auf schwachem Kohlfener wie ein Compot, daß wenig Saft mehr bleibt. Nun rührt man einen kleinen Löffel voll Stärkmehl mit etwas Milch in einer Casserolle glatt und 8 Eidotter darein, thut die auf Zucker abgeriebene Schale von einer Citrone, Zimmt und so viel Zucker darein, als zur erforderlichen Süßigkeit nöthig ist, nebst einem Quart süßen Rahm. Man kocht dann auf Kohlfener unter beständigem Rühren eine dicke Creme, schütte sie auf eine Schüssel und lasse sie kalt werden. Von der Affiette, welche auf den Tisch kommt, überstreicht man den

Boden von der Creme, bringt die gekochten Kirschen darauf, die übrige Creme darüber, streut fingerobst geriebene Macaronen oder Bisquit darauf, über dieses noch etwas gestoßenen Zucker, und fährt mit einem glühenden Eisen darüber, damit derselbe eine lichtbraune Farbe annehme.

1027. Mandel-Creme.

Man stoße 7 Loth geschälte, süße und 1 Loth bittere Mandeln mit etwas Zimmtwasser recht fein, und presse sie dann mit einer halben Maß süßen Rahm durch eine Serviette. Das Durchgelaufene muß 2 — 3 Mal wieder auf die Mandeln gegossen werden, um die Mandelmilch möglichst kräftig zu machen. Nun rühre man 6 Eidotter, 3 Loth gestoßenen Zucker, der zuvor auf einer halben Zitrone abgerieben wurde, nebst 2 Eßlöffel voll Zimmt oder Orangenblüthwasser, und lasse das Angerührte in einer messingnen Pfanne auf Kohlfener unter beständigem Quirlen so lange, bis es anfängt dicklich zu werden, und richte es auf eine Schale an. Dann wird die Creme mit Zucker bestreut und mit einem glühenden Eisen aufgebrannt.

1028. Pomeranzen-Creme.

Hierzu nimmt man 4 Pomeranzen, reibt von zweien die Schale auf Zucker ab, drückt von beiden den Saft dazu, rührt 8 Eidotter, ein ganzes Ei und einen Schoppen Wein daran, thut nach Belieben Zucker dazu, treibt es durch ein Haarsieb auf die dazu bestimmte Afflette, setzt diese auf kochendes Wasser, deckt einen Deckel mit schwachen Kohlen darauf und läßt sie so lange stehen, bis die Creme fest ist. Sie darf keine Farbe bekommen, kann kalt oder warm gegeben und mit Streuzucker nach Nr. 1033 verziert werden.

1029. Rahm-Creme.

Man rühre einen Löffel voll feines Mehl mit einer halben Maß Rahm ab und gebe nach Belieben Zucker, Zitronensaft

schalen und ein Stückchen Zimmt dazu. Mit diesem lasse man es, unter beständigem Umrühren, eine Viertelstunde kochen. Dann quirlet man 5—6 Eidotter gut ab, rührt das Gekochte, nachdem man zuvor die Zitronenschalen und Zimmt herausgenommen hat, darein, sprudelt es zusammen gut ab, gießt es in eine Affiette und läßt es in einem abgekühlten Ofen, oder auf heißem Wasser, zugedeckt, dicht werden, und dann verziere man die Creme mit Streuzucker nach Nr. 1033. Es muß jede Creme zugedeckt werden, sonst bekommt sie eine Haut.

1030. Vanille-Creme.

Ein Quint Vanille wird zu kleinen Stückchen geschnitten, und nebst einem kleinen Stückchen Zimmt in einer halben Maß süßen Rahm eine kleine Viertelstunde gekocht und hernach durch ein Haarsieb gegossen. Ist es ausgekühlt, so quirle man 9 Eidotter recht stark ab, gieße den abgekühlten Rahm dazu, rühre noch 2—3 Loth gestoßenen Zucker darunter, setze es auf Kohlfener und lasse es unter beständigem Sprudeln dicht werden. Dann gieße man die Creme in die zum Austragen bestimmte Schale und verziere sie mit Streuzucker nach Nr. 1033.

1031. Wein-Creme.

Man reibe die Schale von 2 Zitronen an einem Viertelpfund Zucker ab, thue diesen, sammt dem Saft in eine Casferole oder Pfanne, gieße eine halbe Maß Wein daran und lasse es eine Viertelstunde kochen. Dann werden 8 Eidotter mit 2 Köffel voll Wasser angerührt, der Wein durch einen Seiser nach und nach daran gegossen und mit diesem auf dem Kohlfener so lange gesprudelt, bis es dicht wird. Alsdann schlägt man das Weiße von 4 Eiern zu festem Schnee, thut die Creme vom Feuer, rührt den Schnee darein und bringt sie auf eine Affiette. Wenn die Creme kalt ist, so kann man sie mit Zucker bestreuen und mit einem glühenden Eisen brennen, daß der Zucker gelb wird, oder nach Nr. 1033. verzieren.

1032. Zitronen-Creme.

Man reibe die Schale von 2 Zitronen auf 6 Loth Zucker ab, thue den gestoßenen Zucker, nebst einem Löffel voll vom feinsten Mehl in eine Casserole oder messingne Pfanne, rührt es mit 8 Eidottern an, gießt nach und nach eine halbe Maß süßen Rahm daran und läßt es auf dem Feuer unter beständigem Quirlen, bis es anfängt zu kochen. Alsdann gießt man die Creme auf eine Assiette, stellt sie auf einen Topf mit siedendem Wasser und läßt sie so lange darauf, bis sie dicht ist. Dann kann man sie mit Zucker bestreuen und mit einem glühenden Eisen brennen.

1033. Verzierung verschiedener Creme.

Diese wird gewöhnlich durch ausgeschnittene, mit Fett getränkte Papiere angebracht. Man schneide z. B. einen Kranz, dann Buchstaben oder Namen in das Papier, lege es auf die Creme, streue etwa auf die Weincreme klein geschnittene Pistazien, auf Mandel- oder Milchcreme getriebene Schokolade oder Streuzucker; auf Schokolaterecreme fein geschnittene Pomeranzen- und Zitronenschalen und nehme dann das Papier weg. Während der Verzierung muß man die zum Warmgeben bestimmte Creme auf einen Topf mit heißem Wasser setzen, damit sie warm bleibt.

~~~~~

## Verschiedene Compote.

**1034. Apfel-Compot.**

Hierzu sind die Borsdorfer Äpfel die besten, welche, nachdem sie geschält, in die Hälfte getheilt sind, und das Kernhaus heraus geschnitten ist, in einen Tiegel oder Casserole, einer an den andern gesetzt und mit Zucker überstreut werden. Hierauf gießt man

ein Quart Wein und die Hälfte Wasser daran, nebst einem Stückchen Zimmt, 2 Gewürznelken und Zitronenschalen, deckt die Casserole fest zu und läßt die Äpfel schnell kochen; man muß aber Acht geben, daß sie nicht verkochen, sondern ganz bleiben. Hierauf werden sie auf eine Asfiette gesetzt, und wenn der Saft, worin die Äpfel gekocht wurden, nicht schön gelb ist, ein wenig Zucker mit einem Eßlöffel voll Wasser so lange gekocht, bis er ganz gelb ist. Dieser wird dann, nebst dem Saft einer halben Zitrone unter die Brühe gethan, und wenn es mit diesem noch ein wenig gekocht hat, über die Äpfel gegossen, mit klein geschnittenen Zitronenschalen bestreut und kalt aufgetragen.

### 1035. Aprikosen-Compot.

Recht schöne Aprikosen werden von einander getheilt und in einen Tiegel, mit Zucker, Zimmt und ein wenig Wein, auf Kohlen behutsam weich gekocht, wobei man jedoch Acht geben muß, daß sie nicht zerfahren. Sie werden dann herausgenommen und zierlich auf eine Asfiette gelegt. Der zurückgebliebene Saft wird noch mehr eingekocht und nach einigem Abkühlen über die Aprikosen gegossen.

### 1036. Birn-Compot.

Die Birnen werden geschält, das Kernhaus herausgestochen und in jede Birne statt dem Kernen eine Gewürznelke gesteckt. Nun stellt man sie in einen Tiegel eine an die andere, thut ein Stück Zucker, Zimmt, 2 Theile Wein und einen Theil Wasser hinzu, daß die Brühe über die Birnen geht, und läßt sie so lange kochen, bis sie weich sind. Hierauf legt man die Birnen auf die Compotschale, bestreut sie mit klein geschnittenen Zitronenschalen und Zucker, kocht die Brühe noch mehr ein und gießt sie durch einen Sieber darüber. Die kleinen Sorten Birnen läßt man ganz, die größern aber werden von einander gespalten; auch dürfen sie nicht zugedeckt werden und nicht zu langsam kochen, sonst bekommen sie eine rothe Farbe.

**1037. Holunderbeeren-Compot.**

Man nehme 2 Drittel gereinigte Holunderbeeren und ein Drittel geschälte, dünn geschnittene süße Kochbirnen in einen Tiegel, läßt sie unter beständigem Umrühren auf Kohlsfeuer langsam und so lange kochen, bis es ein dichtes Muß ist, rührt dann klein geriebene Semmeln darunter und läßt es nochmals aufkochen. Wer das Süße liebt, kann auch Zucker und Wein darunter nehmen. Hierauf gibt man es auf eine Affiette und läßt es auskühlen.

**1038. Johannisbeeren-Compot.**

Man kocht die abgezupften Johannisbeeren in geläutertem Zucker so lange, bis sie sinken. Dann fängt man sie mit einem Schaumlöffel heraus, legt sie auf eine Affiette, kocht den Saft noch stark ein, gießt ihn dann über die Beeren und läßt solche kalt werden.

**1039. Kirschen-Compot.**

Man nimmt gute Kirschen, schneidet davon halb die Stiele ab, setzt sie mit etwas Wein, Zucker, Zimmt und Zitronenschalen zum Feuer und läßt sie nur einen Sud aufkochen. Nun thut man sie in einen Durchschlag, damit sie rein abtropfen, kocht die Brühe vollends dicklich ein und gießt sie hernach über die Kirschen.

**1040. Pfirsich-Compot.**

Dieses wird ganz wie das vorhergehende Aprikosen-Compot behandelt.

**1041. Quitten-Compot.**

Hierzu nimmt man reife Quitten, schält und schneidet sie in 4 Theile, nimmt das Steinige heraus, kocht sie im Wasser weich und läßt sie ablaufen. Dann kocht man Wein mit Zucker, Zimmt, Zitronenschalen und gießt sie in ein Stückchen reines Tuch

gebundene Quittenkerne zu einem dichten Saft, legt die Quitten hinein und läßt sie durchkochen, jedoch so, daß sie ganz bleiben. Dann richtet man sie in einer Compotschale, mit Zucker und Zimmt bestreut, an.

#### 1042. Stachelbeeren-Compot.

Man nehme auf ein Pfund rothe Stachelbeeren, nachdem sie zuvor von den Stielen und Blüthen befreit sind, 8 Loth Zucker und ein halbes Quart Wasser, läutert den Zucker in einer messingnen Pfanne, legt die Beeren, nachdem der Zucker hinlänglich abgesäumt ist, hinein und läßt sie so lange kochen, bis sie zur Sulze geworden sind.

#### 1043. Weichsel-Compot.

Man hebt aus den Weichseln mit einem zugeschnittenen Federtiel die Steine heraus, setzt dann die Weichseln in einem Tiegel mit einem halben Pfund gestoßenen Zucker, Zimmt und klein geschnittenen Zitronenschalen auf Kohlen, läßt sie so in ihrem eigenen Saft einkochen, richtet sie auf eine Affiette an, und gibt sie kalt zu Tische.

#### 1044. Weintrauben-Compot.

Die von den Stengeln abgepflückten und abgewaschenen Beeren noch nicht völlig reifer Weintrauben werden in den Zucker-Syrup gethan, bis zur völligen Weiche über dem Feuer in einer Kasserolle geschwenkt, alsdann in eine Affiette gegossen, mit Mandelbiscuit belegt und zur Tafel gegeben.

#### 1045. Compot von bürren Zwetschgen mit Mandeln.

Man siede die Zwetschgen so lange, bis man die Kerne auslösen kann, stecke dafür abgezogene Mandelkerne hinein, drücke die Zwetschgen wieder zu und lege sie in einen Tiegel. Dann gieße man so viel Wein darein, bis er die Zwetschgen bedeckt, nebst Zucker, Zimmt, 2 Nelken und klein geschnittenem Zitronat;

lasse es zusammen so lange dünsten, bis die Soße halb eingekochet ist, richte sie behutsam auf eine Afsiette, gieße die Soße darüber und garnire den Rand der Afsiette mit Pomeranzenscheiben.

#### 1046. Zwetschgencompot.

Man nehme hierzu recht große, schöne Zwetschgen, gieße siedendes Wasser darüber und lasse sie einige Zeit stehen, wodurch sich die Schale besser abziehen läßt. Nachdem sie nun abgeschält und ausgesteint sind, werden sie stark mit Zucker, Zimmt und klein geschnittenen Zitronenschalen bestreut und langsam weich gekocht, wobei sie jedoch ganz bleiben müssen. Man bringt sie, nachdem sie etwas verkühlt sind, auf die Compotenschale. Sollte die Soße noch zu dünn sein, so läßt man sie ganz kurz einkochen, gießt sie alsdann über die Zwetschgen, bestreut sie mit Zucker, Zimmt und länglich geschnittenen Zitronenschalen, und läßt sie erkalten.

### Verschiedene Marmeladen.

#### 1047. Aepfelmarmelade.

Die geschälten Aepfel schneidet man in 4 Theile, kocht sie weich und treibt sie hernach durch ein grobes Sieb oder durch einen Seiher. Hierauf läutert man zu einem Pfund durchgetriebener Aepfel 3 Viertelpfund Zucker, thut dann die Aepfel, nebst der abgeriebenen Schalen einer Zitrone, hinzu und kocht alles unter beständigem Umrühren so lange, bis die Masse besteht, während sie auf einen Teller gegossen wird. Das weitere Verfahren damit geschieht, wie es bei nachfolgender Aprikosenmarmelade angezeigt ist.

#### 1048. Aprikosenmarmelade.

Auf 2 Pfund gut gereifte, geschälte, von einander gespaltene und durch ein grobes Sieb oder Seiher getriebene Apriko-

fen werden  $1\frac{1}{2}$  Pfund Zucker geläutert und zur kleinen Blase eingekocht, wie es beim Zuckerläutern im Hausbuche angegeben ist. Das durchgetriebene Apritosenmark wird nun dazu gethan, und das Ganze auf Kohlfener unter anhaltendem, festen Aufrühren so lange gekocht, bis, wenn man mit dem Kochlöffel durch die Marmelade fährt, dieselbe langsam zusammen fließt. Die Marmelade wird nun in eine Schüssel umgeleert und nach einigem Abkühlen noch warm in die Einmachgläser eingefüllt, wobei man nicht unterlassen darf, jedes Glas mehrere Mal über ein zusammengelegtes Tuch leicht aufzustößen, damit die allenkfalls eingeschlossene Luft dadurch heraus kommt. Den nächsten Tag darauf wird die Marmelade mit einem, nach der Größe des Glases und rund geschnittenen und in Rum oder Spiritus getauchten Papiere bedeckt, mit anderem, doppelt zusammengelegten Papier fest überbunden und an einen kühlen, aber trockenen Ort aufbewahrt.

#### 1049. Birnenmarmelade.

Diese wird wie die Aepfelmarmelade Nr. 1046. bereitet. Wenn es gute, saftige Birnen sind, so wird ein Viertelpfund Zucker weniger als zu den Aepfeln genommen.

#### 1050. Hagebuttenmarmelade.

Man reinigt reife Hagebutten (Hetschebelsch) gehörig, setzt sie eine Zeit lang an einen warmen Ort, damit sie weich werden, und treibt sie hernach durch ein Haarsieb. Hierauf läutert man zu einem Pfund durchgetriebener Hagebutten ein Pfund Zucker; bis er Fäden zieht, thut ihn vom Feure, bis er etwas ausgekühlt ist, weil sonst, wenn der Zucker noch zu heiß wäre, die Hagebutten ihre schöne, rothe Farbe verlieren, rührt solche hierauf löffelweise hinein und läßt beides zusammen unter beständigem Umrühren noch so lange kochen, bis die Marmelade dick wird.

**1051. Him- oder Hohlbeerenmarmelade.**

Die zuvor ausgelesenen Himbeeren (Hohlbeeren) werden durch ein Haarsieb getrieben, und zu einem Pfund Mark 3 Viertelpfund Zucker geläutert. Dieses wird zusammen auf Kohlfener unter fleißigem Umrühren ziemlich dick gekocht und dann, wie Nr. 1047, eingefüllt und aufbewahrt.

**1052. Johannisbeerenmarmelade.**

Die Johannisbeeren werden durch ein Haarsieb getrieben, zu einem Pfund Mark eben so viel gestoßener Zucker gethan, und wenn es einige Mal zusammen aufgekocht hat, wohl abgeschäumt, in Gläser oder Büchsen gefüllt, kalt zugebunden und aufbewahrt.

**1053. Kirschenmarmelade.**

Es werden 3 Pfund reife, von ihren Stielen abgezapfte, süße Schwarzkirschen ausgesteint und mit einem Pfund rothen, abgestreiften Johannisbeeren vermischt. Nun werden 1½ Pfund Zucker geläutert und zur Blase, wie es beim Zuckerläutern im Hausbuche angegeben ist, eingekocht. Hierauf werden die Kirschen mit den Johannisbeeren dazu gethan, das Ganze über starkem Feuer unter anhaltendem Aufrühren, der Aprikosenmarmelade Nr. 1047 gleich, gekocht und wie dieselbe eingefüllt und aufbewahrt.

**1054. Pfirsichmarmelade.**

Diese Marmelade wird ganz der vorhergehenden gleich behandelt.

**1055. Quittenmarmelade.**

Die gut gereiften Quitten werden rein geschält und in kaltes Wasser geworfen. Aus diesem werden sie in kochendes Wasser gelegt, darin weich gekocht und durch ein grobes Haarsieb getrieben. Auf ein Pfund von solchem Mark wird eben so viel Zucker geläutert und zur Blase eingekocht. Dann werden die durchgetriebenen Quitten dazu gethan und so lange gekocht, bis sich die Marmelade verdichtet. Das weitere Verfahren damit geschieht wie bei Nr. 1047.



**1056. Weichselmarmelade.**

Auf ein Pfund ausgesteinte Weichseln läutert man 3 Viertelpfund Zucker, kocht die Weichseln darinnen unter beständigem Aufrühren, bis sie weich und zu einer dichten Masse gekocht sind; und verfährt damit wie bei Nr. 1047.

~~~~~

Latwergen.

1057. Holunderlatwerge.

Man lasse reine, von den größten Stielen befreite, recht zeitige Holunderbeeren in einem glässirten Tiegel mit einigen Tropfen Wasser auf Kohlsfeuer langsam unter öfterm Umrühren dünsten, bis man keine ganze Beeren mehr sieht. Dann treibe man sie durch einen Seiher und lasse den Saft auf Kohlsfeuer langsam zur Hälfte einsieden. Nach Belieben kann man die Latwerge mit Zucker versüßen, was aber nicht die ächte Art ist. Sodann läßt man sie austühlen und gießt sie in Gläser zum beliebigen Gebrauche.

Auf gleiche Art wird die Kirschen- und Weichsellatwerge gemacht, wobei jedoch die Kerne heraus genommen werden.

1058. Quittenlatwerge.

Man wasche die Quitten, trockne sie mit einem Tuche ab und siebe sie im Wasser, bis sie weich sind. Dann schäle man die Haut davon, schäbe das Mark von dem Kernhaus rein ab und treibe es durch ein Haarsieb. Hierauf nehme man zu einem Pfund Mark eben so viel Zucker, läutere ihn mit dem Wasser, worin die Quitten gekocht worden sind, nebst gestoßenem Zimmt, Nelken und Zitronenschalen, thue das Mark dazu, und koche es noch so lange, bis es so dick ist, daß es sich nicht mehr an der Pfanne anhängt. Alsdann gieße man die Latwerge in Gläser oder Schachteln und lasse sie trocknen.

1059. Weiße Rübenlatwerge.

Wenn sie gut werden und nicht viel kosten soll, so macht man sie gewöhnlich, wenn man eben Rübenkraut einmacht. Davon sammelt man 6 bis 8 Maß Rübensaft in ein reines Geschirr, seigt denselben durch eine Serviette, läßt ihn auf Kohlf Feuer unter öfterm Abschäumen langsam, ungefähr 2 Stunden, dicklich einsieden, seigt ihn in ein anderes reines Geschirr und läßt den Saft langsam einsieden, bis man Fäden ziehen kann. Dann läßt man die Latwerge auskühlen, gießt sie in Gläser und gibt sie Brustkranken zur Anfeuchtung.

1060. Wachholberlatwerge.

Man stoße frische, zeitige, reine Wachholberbeeren klein, bringe sie in einen Tiegel, gieße auf jede Maß eine halbe Maß Wasser und lasse sie auf Kohlf Feuer langsam 2 Stunden, unter öfterm Umrühren sieden. Dann treibe man sie durch einen Seiher, lasse sie wieder auf Kohlf Feuer langsam und dicklich einsieden, dann auskühlen und in die zum Auftragen bestimmten Gläser abseihen.

1061. Zwetschgenlatwerge.

Man nimmt ein halbes Pfund schöne, gedörrte Zwetschgen, läßt sie im Wasser weich sieden, löst die Kerne heraus und treibt die Zwetschgen durch ein Sieb oder Seiher. Dann nimmt man eine kleine Hand voll Senesblätter, thut die Stiele rein davon weg, stößt die getrockneten Blätter recht fein zu Pulver und rührt sie an die durchgetriebenen Zwetschgen, nebst 4 Löffel voll Honig. Sollte die Latwerge zu dick sein, so darf man nur von der Zwetschgenbrühe daran rühren. Sie ist sehr dienlich wider die Verstopfung des Leibes.

Kaltshalen.**1062. Bier-Kaltshale.**

Schwarzes, geriebenes Brod wird durch einen Durchschlag getrieben und nebst Weinbeeren, Farinzucker oder Syrup, klein geschnittenen Zitronenschalen, einigen Zitronenscheiben, Zimmt und etwas geriebener Muskatennuß in eine Terrine gethan und eine Viertelstunde vor dem Essen 2 Maß Weißbier darauf gegossen.

1063. Kirschen-Kaltshale.

Ein Pfund Kirschen oder Weichseln werden in einem Mörtel gestoßen und mit einer halben Maß Wasser eine Viertelstunde gekocht. Hernach werden sie durch ein Sieb getrieben, worauf man sie kalt werden läßt. Dann werden Kirschen oder Weichseln ausgekernt, mit einem Viertelpfund Zucker weich gekocht, in die Terrine gethan, das gekochte Kirschenwasser dazu gegossen und Zucker, Zimmt, etwas Zwieback, nebst einer Maß rothen oder weißen Wein hinzugehan.

1064. Milch-Kaltshale.

Man läßt 2 Maß Rahm mit einem Stückchen Vanille oder Zitronenschale sieden, rührt einen Löffel voll feines Mehl mit 4 Eidottern und einen halben Quart Rahm glatt, vermengt es mit dem übrigen Rahm, quirlt es gut mit einander ab, läßt es mit Zucker aufkochen und dann kalt werden. Hierauf wird die Kaltshale mit länglich geschnittenen Semmeln, oder mit Heidelbeeren untermengt, angerichtet.

1065. Wasser-Kaltshale.

Geriebene Brod wird in die Terrine gelegt, die auf Zuckerkugeln abgeriebene Schale, sammt Saft von einer Zitrone dazu gethan, und dieß mit einem halben Quart Wein begossen. Eine

Viertelstunde vor dem Anrichten wird noch eine Maß frisches Brunnenwasser darauf gegossen.

1066. Wein-Kalttschale.

6 — 8 Stüchchen gebrochenen Zwieback oder geröstete Semmelscheiben, ein Viertelpfund gestoßenen Zucker, Zimmt, nebst etwas auf Zucker abgeriebene Zitronenschale bringt man in eine Terrine und gießt eine Viertelstunde vor dem Anrichten eine Maß weißen Wein darauf. Anstatt dem Zwieback oder der Semmeln kann man auch Himbeeren, Erdbeeren, Reiß oder Sago nehmen. Doch müssen beide letzteren eine halbe Stunde lang in Wasser abgekocht werden. Hernach gießt man den Reiß oder Sago auf ein Sieb, damit das Wasser alles davon abläuft, und legt ihn in die Terrine. Zu allen hier genannten Weinkalttschalen kann man gute Milch statt Wein nehmen, dann heißt es Milchkalttschale.

Von der Zubereitung des Gefrorenen.

1067. Vorerinnerungen.

Zur Bereitung des Gefrorenen muß man folgende Gefäße haben: Einen Gefriereeimer von hartem Holze, welcher oben einen Griff hat und am Boden mit einem Zapfen versehen ist, um das vom aufgelösten Eise gesammelte Wasser abzapfen zu können; ferner eine Gefrierbüchse von starkem Blech, mit einem Deckel und Griffe, ein Spatel von Kupfer, oder ein muldenförmiges Schänfchen von festem Holze. Die Zubereitung geschieht auf folgende Weise.

Man schlägt Eis in kleine Stüchchen, streut in den Gefriereeimer eine gute Hand voll Salz und so viel Eis, daß der Boden damit bedeckt wird, setzt die Büchse mit der Masse, die gefrieren soll, fest verschlossen hinein, schichtet sie mit Eis und

Salz ein, bis sie ganz fest steht, und streut noch ein Paar Hände voll Salz oben auf das Eis, damit das Gefrieren dadurch schneller bewirkt wird. Das Salz muß den fünften Theil des Eises betragen. Die Büchse wird nun bei dem Griffe eine Viertelstunde umgedreht, während sich das Eis in selbiger ansetzt. Dann wird der Deckel rein abgewischt, abgenommen, und die Masse, welche sich an den Seiten und um den Boden der Büchse angesetzt hat, mit dem Spatel abgestoßen. Dann rührt man dieses mit dem Uebrigen wieder durcheinander, verschließt die Büchse abermals auf einige Minuten und stößt dann mit dem Spatel den Ansaß an den Seiten und am Boden der Büchse wiederholt ab. Mit dem Abstoßen und Drehen fährt man so lange fort, bis die Masse durch und durch wie Butter ist, und sich von der Büchse löst; dieß ist dann das Zeichen der Vollendung. Will man das Gefrorne auf einem Teller zur Tafel geben, so wird die Büchse aus dem Eise genommen, mit einem Tuche rein abgewischt, der Deckel abgenommen, verkehrt auf eine kalte Schüssel gesetzt, ein in heißes Wasser getauchtes und wieder fest ausgebrücktes Tuch um die Büchse geschlagen, damit das Gefrorne herunter fällt, und auf selbiges mit einem silbernen Löffel eine Form gedrückt, oder man füllt es in kleine Becher oder Gläser, welche vorher auf Eis gestellt waren.

1068. Gefrornes von Aepfeln.

Man schält Borsdorfer Aepfel, reibt sie auf einem Reibeisen, treibt sie durch ein Haarsieb und nimmt zu einem Pfund von dieser durchgetriebenen Masse ein halbes Pfund geläuterten Zucker, den Saft, nebst der am Zucker abgeriebenen Zitronenschale und gibt die Masse in die Gefrierbüchse.

1069. Gefrornes von Aprikosen.

Recht reife Aprikosen schält man, schlägt die Kerne auf, häutet sie ab, bringt sie, nebst den Aprikosen, etwas Zimmt

und ein Paar Laffen voll Wasser in eine Casserolle und läßt sie weich kochen. Hernach treibt man sie durch ein Haarsieb, läutert zu einem Pfund Aprikosen ein Pfund Zucker, drückt den Saft einer Zitrone dazu, gibt dann beides zu der durchgetriebenen Masse und läßt sie, wenn sie erkaltet ist, gefrieren. Wenn man keine frischen Aprikosen hat, so nimmt man Aprikosenmarmelade und verbünnt sie mit Wein und Wasser.

1070. Gefrornes von Birnen.

Dieses wird auf dieselbe Art wie Nr. 1068 bereitet und dazu Bergamotte-, Muskateller- oder eine andere gute Art Birnen genommen.

1071. Schokolade-Gefrornes.

8 Loth im warmen Ofen erweichte Vanille- oder feine Gewürz-Schokolade, wird mit einer halben Maß kochendem Rahm, der mit 8 Loth Zucker versüßt ist, nach und nach glatt gerührt, 8 Eidotter hinein geschlagen und durch ein Haarsieb getrieben. Das Einfüllen, Beendigen und Gefrieren geschieht wie bei Nr. 1067 erklärt wurde.

1072. Gefrornes von Erdbeeren oder Himbeeren.

Man treibt nach Verhältniß, so viel als man braucht, recht reife Erdbeeren durch ein Haarsieb, drückt den Saft einer Zitrone dazu, versüßt es hinlänglich mit geläutertem Zucker, verbünnt es mit etwas Wein und bringt dann die Masse in die Gefrierbüchse.

1073. Auf andere Art.

Wenn man keine frischen Erdbeeren mehr hat, so nimmt man Erdbeerenmarmelade, verbünnt sie mit etwas Wein oder Wasser und drückt den Saft einer Zitrone dazu.

1074. Gefrornes von Hagebutten.

Man setzt Hagebutten in einer Casserolle mit etwas Wasser und eben so viel Wein zum Feuer und läßt sie mit etwas Zimmt, Nelken und Zitronenschale sehr weich kochen. Alsdann treibt man sie durch ein Haarsieb, vermischt sie nach Belieben mit geläutertem Zucker und bringt die Masse, wenn sie erkaltet ist, in die Gefrierbüchse.

1075. Gefrornes von Johannisbeeren.

Man treibt abgestielte, recht reife Johannisbeeren durch ein Haarsieb, versüßt das Durchgetriebene mit geläutertem Zucker, verdünnt es mit etwas Wasser und läßt es gefrieren.

1076. Kaffee-Gefrornes.

Man macht eine Maß starken Kaffee, unter welchen man 30 klein geschnittene und lichtbraun gebrannte Mandeln, nebst etwas Vanille, mengt. Alsdann vermischt man damit, nachdem er filtrirt ist, so viel Rahm, als man gewöhnlich zum Kaffee nimmt, und Zucker, daß die Süßigkeit vorschmeckt. Nach dem Erkalten geschieht das Gefrieren und Berndigen wie Nr. 1067 gelehrt wurde.

1077. Gefrornes von Kirschen oder Weichseln.

Man zupft ein Pfund reife Kirschen von den Stielen ab, steint sie aus und preßt den Saft durch ein reines Tuch. Hierauf stößt man die Kerne, schüttet sie mit dem Kirschensaft zugleich in ein irdenes Gefäß und läßt sie einige Stunden stehen. Hernach gießt man ein halbes Pfund geläuterten Zucker hinzu, verdünnt es mit ein wenig süßem Wein oder Wasser, treibt die Masse durch ein Haarsieb in die Büchse und läßt sie gefrieren.

1078. Gefrornes von Melonen.

Man reinige recht reife Melonen von Kernen und Fasern, schäle sie, schneide sie in Stücken und treibe sie durch ein

Haarsieb. Hierauf drückt man den Saft einer Zitrone dazu, versüßt es mit geläutertem Zucker, füllt die Masse in die Büchse und läßt sie gefrieren.

1079. Gefrornes von Pfirsichen.

Man nehme die reifsten Pfirsichen, mache die Kerne heraus und treibe sie durch ein Haarsieb. Hierauf schlage man die Kerne auf, stoße oder reibe solche recht fein, rühre ein Paar Löffel voll Wein darunter und presse die Milch davon durch ein reines Tuch zu dem Pfirsichmarke. Nun versüße man es mit Zucker, thue es in die Büchse und lasse es gefrieren.

1080. Gefrornes von Pflaumen.

Die Pflaumen werden ausgesteint, mit etwas Zimmt klein gestoßen und in einem leinenen Tuche ausgepreßt. Nun läutert man nach der Süßigkeit der Pflaumen Zucker, auf welchem man zuvor eine Zitrone abgerieben hat, thut, wenn er verkühlt ist, den Pflaumensaft und 2 Tassen voll Wein dazu, und läßt die Masse gefrieren.

1081. Gefrorener Punsch.

In ein Pfund geläuterten und völlig abgekühlten Zucker, wird der Saft von 6 Zitronen, nebst der auf Zucker abgeriebenen Schale von 3 Zitronen, eine Flasche Champagner und ein halber Schoppen Arack oder Rum vermischt. Dieses wird nun in die Büchse gefüllt, worauf man es 2—3 Stunden gefrieren läßt. Diese Art von Gefrorenem bleibt, ihres geistigen Stoffes wegen, nur dickflüssig und wird in Gläsern servirt.

1082. Gefrornes von Quitten.

Man schält gute Quitten, nimmt die Bußen heraus, schneidet sie in Scheiben, läßt sie in einer Casserole mit ein wenig Wasser weich kochen und treibt sie hernach durch ein Haarsieb. Nun vermischt man ein Pfund durchgeschlagene Quitten mit ei-

nem Pfund geläuterten Zucker, brückt den Saft einer Zitrone dazu und läßt es gefrieren.

1083. Vanille-Gefrornes.

Eine Stange in kleine Stückchen geschnittener Vanille läßt man in einer Maß Rahm, nebst einem halben Pfund Zucker langsam kochen. Während der Zeit werden 10—12 Eidotter aufgeschlagen, diese recht stark gequirlt, und dann der kochende Rahm unter anhaltendem Quirlen hinzu gegossen. Das Ganze wird noch einen Augenblick über dem Feuer fortgeführt und nun sogleich durch ein Haarsieb in ein anderes Geschirr getrieben. Diese Creme wird bis zum gänzlichen Erkalten von Zeit zu Zeit umgerührt und dann in die, im Eis eingesezte Büchse gefüllt und beendet, wie es in Nr. 1067 angezeigt ist.

1084. Gefrornes von Weintrauben.

Man zupfe von ausgewaschenen, doch noch nicht ganz reifen Weintrauben die Beeren ab, presse sie durch ein leinenes Tuch, gieße ein wenig Wasser dazu und versüße sie mit geläutertem Zucker. Um diesem Gefrornen den Geschmack von Muskatellerweintrauben zu geben, thue man ein wenig Hollunderblüthe in eine Obertasse, gieße etwas kochendes Wasser darauf und lasse es ein wenig anziehen. Hierauf thut man einen Eßfel voll davon oder nach Verhältniß der Masse mehr hinein und läßt es gefrieren.

1085. Gefrornes von Zitronen.

Auf ein Viertelpfund Zucker reibt man die gelbe Schale von 12 Zitronen ab, gibt den Zitronenzucker in eine Schale und brückt den Saft der Zitronen darauf. Nun läutert man 3 Viertelpfund Zucker mit 2 Tassen voll Wasser, mischt, wenn er verkühlt ist, den Saft darunter und treibt alles durch ein Haarsieb. Das Gefrieren geschieht, wie es bei Nr. 1067 angezeigt ist.



S ä f t e.

1086. Erdbeerensaft.

Völlig reife Erdbeeren zerquetscht man und läßt sie über Nacht im Keller zugedeckt stehen. Den andern Tag drückt man den Saft durch ein Tuch, thut zu einer Maß den Saft von 2 Zitronen und von einer Zitrone die Schale, wie auch $1\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, und läßt alles in einer messingnen Pfanne, unter gehörigem Abschäumen, so lange kochen, bis der Saft nicht mehr schäumt. Nachdem er abgekühlt ist, seigt man ihn nochmals und füllt ihn in Gläser. Dieser Saft ist sehr gesund und, unter Wasser gemischt, gut zu trinken.

1087. Hagebuttensaft.

Man läßt die Hagebutten wie bei Nr. 1049 weich werden, nachdem sie zuvor von einander geschnitten, und die Kerne herausgenommen wurden. Sind sie weich geworden, so treibt man sie durch ein Haarsieb, mischt so viel klar gestiebten Zucker hinzu, als das Mark ausmacht, und läßt beides zusammen kochen. Nach dem Erkalten hebt man den Saft in einem Zuckerglase auf. Im Winter muß man den Saft in den Keller stellen.

1088. Hohl- oder Himbeerensaft.

Man zerbrückt recht reife Hohlbeeren, gießt so viel Wein-essig darüber, daß sie damit bedeckt werden, und läßt sie zugedeckt 3 Tage an einem kühlen Orte stehen. Dann seigt man den Saft durch ein reines Tuch, thut zu jeder Maß $1\frac{1}{2}$ bis 2 Pfund Zucker, kocht beides zusammen zur gehörigen Dichte ein, schäumt es gut ab und füllt den abgekühlten Saft in Gläser. Dieser Saft ist, mit Wasser vermischt, ein sehr kühlendes Getränk.

1089. Johannisbeeren-saft.

Rothe, von den Stielen abgestreifte Johannisbeeren preßt man durch ein Tuch aus, füllt den Saft in Flaschen und setzt ihn 8 Tage in die Sonne. Alsdann seihet man ihn ab, so daß nichts Dickes dazu kommt, und wiederholt dieses so oft, bis er recht klar ist. Hierauf füllt man in jede Flasche Saft einen Theelöffel voll Brantwein oder Rum, verpfropft und verpicht sie gut und bewahrt sie an einem kühlen Orte auf. Dieses Saftes kann man sich in hitzigen Fiebern, mit Wasser vermischt, mit Nutzen bedienen.

1090. Kirschen-saft.

Man stößt reife, schwarze Kirschen mit den Steinen in einem Mörser, thut sie alsdann in ein reines Geschirr und setzt sie einen Tag in den Keller. Hernach seihet man den Saft davon durch ein Tuch, jedoch ohne dasselbe auszudrücken, damit der Saft nicht trübe wird, füllt ihn in Gläser und läßt ihn 14 Tage stehen. Hierauf gießt man den Saft rein ab, schüttet zu jeder Maß davon ein halbes Pfund fein gestoßenen Zucker und läßt ihn so lange stehen, bis sich der Zucker mit dem Saft verbunden hat. Dann füllt man ihn wieder in Flaschen, thut in eine jede derselben einige Nelken und etwas grob gestoßenen Zimmt, welches beides man zuvor in ein Stückchen Leinwand bindet. Dann verbindet man die Flaschen mit Papier, durchsticht solches mit einer Nadel und setzt die Flaschen wieder 14 Tage in die Sonne. Sie werden nachher gut verpfropft, auch verpicht und im Keller auf Sand gestellt. Dieser Saft ist sehr angenehm, mit weißem Wein vermischt, zu trinken, auch kann man sich dessen in Krankheiten, mit Wasser vermischt, bedienen.

1091. Mohrrüben-saft.

Die Mohrrüben werden gewaschen, geschabt, klein gestampft und etliche Stunden gekocht, bis sie ganz weich sind. Alsdann

thut man sie in einen Sack und preßt den Saft, mittelst einer Presse, rein aus. Der in ein Gefäß herab gelaufene Saft wird nun, unter fleißigem Abschäumen, bis zur Syrupsdicke eingekocht und nachher in steinernen Töpfen aufbewahrt. Diesen Saft kann man statt Zucker und Honig an Speisen gebrauchen. Auch ist er ein vortreffliches Mittel wider den Husten und, mit etwas Rosenhonig vermischt, wider die Schwämmchen der Kinder.

1092. Pomeranzensaft.

Man reibt die Schale von 3 Pomeranzen auf Zucker ab und preßt hernach von diesen und noch 9 andern den Saft aus. Dann kocht man ein Pfund Zucker in einer Tasse voll Wasser, bis er etwas dick wird, vermischt damit den ausgepreßten Saft, wie auch den abgeriebenen Zucker, und läßt alles zusammen eine Viertelstunde langsam kochen. Hierauf nimmt man den Saft vom Feuer und seigt ihn, wenn er ausgekühlt ist, durch ein Tuch in eine Flasche, welche man alsdann, fest verpfropft und verpicht, an einen kühlen Ort stellt.

1093. Quittensaft.

Die abgeschälten Quitten werden auf einem Reibeisen bis auf das Kernhaus abgerieben, durchgepreßt und eine Nacht in den Keller gestellt. Dann läutert man mit ein wenig Saft von den Quitten, 3 Viertelpfund Zucker in einer messingnen Pfanne, gießt ein Pfund hellen Quittensaft zu dem geläuterten Zucker und läßt ihn zu einem dicken Saft kochen. Zuletzt drückt man den Saft von einer Zitrone dazu und läßt alles noch ein wenig aufkochen. Wenn er ausgekühlt ist, wird er ebenfalls in Gläser gefüllt.

1094. Weißer Rübensaft.

Man schält gute weiße Rüben ab, reibt sie auf dem Reibeisen und preßt den Saft davon durch. Wenn er eine Weile gestanden hat, seigt man ihn nochmals durch und kocht eine

Maß Saft mit 8 Loth Randiszucker zu gehöriger Dicke ein. Nachdem er abgekühlt ist, wird er wieder durchgeseiht und in Gläsern oder steinernen Töpfen aufbewahrt. Dieser Saft ist sehr gut für den Husten.

1095. Weichselfaft.

Von 3 Pfund Weichselfeln und 2 Pfund Kirschen zupft man die Stiele ab, stößt sie zusammen mit den Kernen in einem Mörser und läßt sie zugedeckt 4 Tage stehen. Alsdann läßt man den Saft durch ein Tuch laufen und hernach mit einem Loth Zimmt, eben so viel Nelken einige Wall aufkochen. Hierauf seicht man ihn wieder durch ein Tuch, thut so viel Zucker dazu, als nöthig ist, und läßt ihn damit etwas einkochen. Wenn er abgekühlt ist, wird er ebenfalls in Gläser gefüllt.



Getränke.

1096. Bavaroise.

Dieses Getränk hat seinen Namen von einem bayerischen Fürsten, der es vorzüglich liebte. Es wird mehr oder weniger warm und zu jeder Stunde des Tages gegeben. Man bereitet die Bavaroise auf drei verschiedene Arten: 1) mit Wasser, oder einfachem Theeaufguss, der mit Frauenhaarsyrup versüßt wird; 2) mit Milch, indem man gleiche Theile des Theeaufgusses mit Milch mischt und beide mit eben genanntem Syrup versüßt. Einige nehmen dazu noch etwas Mandelmilch, um das Getränk consistenter zu machen. Man kann der Bavaroise jeden beliebigen Geschmack geben, indem man sie mit aromatischen Syrupen auf verschiedene Arten versüßt, weil einige die Pomeranzenblüthe, andere die Vanille und wieder andere Zimmt u. vorziehen.

1097. Bavarotse auf griechische Art.

Hierzu wird der Saft von ganz reifen Erdbeeren ausge-
drückt, wozu zweimal so viel Zitronensaft und Wasser kommt.
Dann versüßt man sie mit Zucker oder Syrup und erhält ein
etwas säuerliches, äußerst angenehmes und kühlendes Getränk.

1098. Bischof.

Man reibt die gelbe Schale einer Pomeranze mit 4 Loth
Zucker leicht ab, schält dann alles Weiße von der Frucht und
drückt sie aus. Den erhaltenen Saft, nebst dem Zucker, thut
man in ein bis anderthalb Quart Pontak. Oder: Man nimmt
8 Loth vom Weißen befreite Pomeranzen, 2 Loth trockene Po-
meranzenschalen, 2 Loth trockene Pomeranzen, ein Quäntchen
Gewürznelken und eben so viel Zimmt, zerschneidet erstere in
kleine Stückchen und zerstößt das Uebrige zu einem gröblichen
Pulver. Dann thut man alles in eine gläserne Flasche, über-
gießt es mit Wein, stellt die Flasche an einen warmen Ort
und seigt die Flüssigkeit nach einigen Tagen durch Leinwand.
Will man nun Bischof machen, so gießt man etwas von diesem
Extract zu rothem Wein und versüßt denselben nach Belieben.

1099. Bischof auf andere Art.

Man schält eine Pomeranze mit einem scharfen Messer
rein ab, daß nichts Weißes daran bleibt, schneidet sie in Stücke,
und thut sie, nebst der Schale, in eine Terrine. Gleichzeitig
fügt man noch ein halbes Quart Pontak, oder weißen Franz-
wein und ein Achtelpfund Zucker hinzu, läßt es 24 Stunden
stehen und gießt es durch ein Tuch. Der Bischof behält auf
diese Weise mehr Angenehmes, als wenn man die Pomeranzen
bratet und den Saft zurück läßt.

1100. Borsdorferäpfeltrauf.

Es werden 4 Borsdorferäpfel geschält und in 4 Theile ge-
schnitten. Hierauf thut man die Schale von einer halben Zi-

trone und eine kleine Hand voll gewaschene, kleine Weinbeeren dazu, gießt eine Maß Wasser daran, läßt es mit etwas Zucker eine Stunde kochen und preßt es hernach durch ein leinenes Tuch. Wenn es erkaltet ist, schmeckt der Trank sehr angenehm und ist sehr kühlend. 11

1101. Cardinal.

Die Schale von 4 bis 6 bittern Drangen werden dünn abgeschnitten, mit einem Pfund Zucker in eine Terrine gelegt, und 2 Flaschen Rheinwein darauf gegossen. Dann läßt man ihn 4 bis 5 Stunden fest zugedeckt stehen und trinkt ihn alsdann kalt aus Gläsern. Unreife Pomeranzen sollen dazu am tauglichsten sein; nur muß man alsdann, weil sie klein sind, deren mehr als 6 Stück nehmen.

1102. Chaudeau (Schodoh) von weißem Bier.

Man lasse eine halbe Maß weißes Bier sieden, schäume es gut ab, schlage in einen Topf 6 Eidotter, rühre 2 Loth auf einer halben Zitrone abgeriebenen Zucker und ein wenig kaltes Bier gut darein, gieße das siedende Bier darauf, setze es auf das Kohlf Feuer und quirle es so lange, bis es anfängt zu schäumen und dicht zu werden. Dann gieße man den Schaum in Tassen, sowie den Chaudeau in ein anderes Geschirr und trage ihn auf.

1103. Chaudeau (Schodoh) von Wein.

Man rühre 6 Eidotter und 4 Loth auf einer Zitrone abgeriebenen, dann gestoßenen Zucker, nebst ein wenig kaltem Wein gut ab, siebe eine halbe Maß Wein in einer messingnen Pfanne, gieße ihn an das Abgerührte, setze es auf's Kohlf Feuer und quirle es so lange, bis es recht schäumt und dicht wird. Dann gieße man den Schaum in Tassen und den übrigen Chaudeau (Schodoh) in ein anderes Geschirr und trage ihn auf.

1104. Schokolade mit Wasser.

Man reibe 2 Tafelchen Schokolade auf einem Reibeisen, siebe eine halbe Maß Wasser, klopfe 2 Eidotter mit ein wenig frischem Wasser ab, rühre die geriebene Schokolade und gestoßenen Zucker gut darunter, gieße das siedende Wasser darein, setze es auf Kohlf Feuer und quirle so lange, bis es recht schäumt. Dann gieße man die Schokolade in Tassen und trage sie auf. Manchmal wird sie mit Zucker bestreut und mit einem glühenden Eisen aufgebraunt.

1105. Schokolade mit Rahm.

Man reibe 3 Tafelchen Schokolade auf einem Reibeisen, während man eine halbe Maß süßen Rahm auf Kohlf Feuer siedet. Wenn er anfängt zu kochen, so rühre man die geriebene Schokolade und ein wenig Zucker darunter, bis es recht schäumt, gieße den Schaum in die Tassen und die übrige Schokolade in ein Geschirr, bestreue den Schaum in den Tassen mit Zucker, fahre um einen Zoll höher mit einem glühenden Eisen darüber und trage sie auf.

1106. Christophlet.

Man stoße 2 Loth Zimmt, ein Loth Nelken, schneide eine Pomeranze und 2 Zitronen in Stücke, gieße eine halbe Maß Franzbranntwein darunter und lasse es etliche Stunden in gelinder Wärme stehen. Dann löse man ein Pfund Zucker in $1\frac{1}{2}$ Maß rothen Wein auf, vermische dieß mit dem Vorhergehenden, seihe alles zusammen durch eine reine Serviette und trage den Christophlet in einer Bouteille nebst hinlänglichen Tassen auf.

1107. Dreifuß.

Der Dreifuß hat viel Aehnlichkeit mit dem Glühwein. Man nimmt dazu ein Quart Pontak, ein halbes Loth Zimmt, ein halbes Loth Vanille und 12 Loth Zucker, was zusammen

auf dem Feuer kochend gemacht wird. Während dessen quirlt man in etwas kaltem Wein 8 Eidotter ab und gießt sie während des Kochens nach und nach darunter, läßt es noch einige Minuten, unter beständigem Umrühren, aufwallen und trinkt es dann aus Tassen. — Nach Belieben setzt man mehr Zucker zu.

1108. Glühwein (Negus).

Eine Flasche rother Wein wird in eine wohlverzinnte Casferolle gegossen, ein halbes Loth verbröckelter Zimmt, 8 zerbrochene Gewürznelken, ein Viertel von einer Muskatennuß gerieben und etwa 12 Loth Zucker dazu gethan, zugedeckt und über Kohlenglut gesetzt. Der Wein muß eine Zeitlang heiß stehen, darf aber nicht kochen. Alsdann wird er in eine Terrine durch ein feines Haarsieb gegossen und in Gläsern dargereicht.

Legirter Glühwein entsteht, wenn der auf angegebene Weise behandelte Wein nach dem Durchgießen mit etlichen Eidottern legirt wird. Die Eidotter werden in ein wenig kalten Wein oder Wasser geschlagen, nach und nach in den Wein gemischt, dann noch einige Minuten über Kohlenglut abgeschlagen und erhitzt. Er wird in Bechertassen oder Gläsern gereicht.

1109. Grog.

Man nimmt guten Jamaica-Rum, oder, in dessen Ermangelung, Franzbranntwein, vermengt diesen mit eben so viel heißem Thee oder Wasser und versüßt das Getränk mit Zucker. Der Grog unterscheidet sich vom Punsch bloß dadurch, daß man keinen Zitronensaft zusetzt und ihn bald warm, bald kalt trinkt. Warm und mäßig getrunken, bekommt er denen, die an Säure des Magens leiden, oder zu Sodbrennen geneigt sind, besser als Punsch.

1110. Haber- oder Gerstengröße zum Getränk für Kranke.

Man nimmt zu 2 Maß Wasser eine kleine Hand voll Hafer oder Gerstengröße, eben so viel Weinbeeren und 2 Loth

Randiszucker, kocht es eine halbe Stunde, gießt es ab und gebraucht es abgekühlt, als durstlöschendes, kühlendes und zugleich auch nährendes Getränk.

1111. Hoppelpopel.

(Bei heftigem Katharrh.)

Man treibe 4 Eibotter mit 4 Loth gestoßenen Zucker ab, bis sie dicklich werden, und quirle 4 Löffel Arack und ein Quart siedendes Wasser daran, bis es schäumt. Dann werden damit die Gläser gefüllt, und der Hoppelpopel warm getrunken.

1112. Hypokras.

Man stoße 2 Loth süße und 8 Stück bittere, abgeschälte Mandeln mit einem Löffel rothen Wein zu einem Brei, setze eine Bouteille rothen Wein mit einem halben Pfund Zucker und einem halben Loth gestoßenen Zimmt einige Stunden in gelinde Wärme, seihe ihn dann durch ein reines Tuch und fülle, wenn er kühl ist, die Gläser damit.

1113. Him- oder Hohlbeerwasser.

Man zerquetscht gute, reife Hohlbeeren in einem irdenen Gefäße, drückt den Saft durch ein Tuch, thut zu einer Maß Saft 2 Maß Wasser und den Saft von einer Zitrone, versüßt ihn nach Gutdünken mit Zucker und läßt ihn durch eine Serviette laufen.

1114. Landsturm.

Zu 2 Flaschen Rheinwein nimmt man die Schale von 3 guten Zitronen, möglichst dünn abgeschält, thut sie in eine Terrine, gießt den Wein darauf, versüßt es nach Belieben mit fein gestoßenem Zucker und läßt es 2 Stunden anziehen. Biesem schmeckt er besser, wenn statt der ganzen abgeschälten Zitronen reife Pomeranzen oder Apfelsinen genommen werden. Statt des Rheinweins nimmt man auch weißen Franz- und guten Rothwein vorzüglich aber Petit-Burgunder.

1115. Kalte und warme Limonade.

Zu einer Maß Limonade wird auf 4 Loth Zucker der Saft von 2 Zitronen gedrückt, eine Maß Wasser kalt oder warm daran gegossen, die Limonade durch ein reines Tuch geseiht und in Gläser gefüllt. Muß man täglich Limonade trinken, so ist es gut eine Art Essenz vorrätzig zu bereiten. Man stößt ein halbes Pfund Zucker, drückt den Saft von 6 bis 8 Zitronen daran, läßt dieses ein wenig aufkochen und füllt es, wenn es kalt, ist in eine passende Bouteille. Noch angenehmer wird sie, und in manchen Fällen auch zuträglicher, wenn der Saft von Pomeranzen (Orangen) dazu gemischt wird. Auch kann von lauter Pomeranzen auf dieselbe Art ein der Limonade sehr ähnliches Getränk zubereitet werden, welches dann Pomeranzade genannt wird und ebenfalls sehr kühlend und zuträglich ist.

1116. Englische Limonade.

Man gießt auf die Schalen von 2 Zitronen ein Quart kochendes Wasser und deckt sie fest zu. Dann drückt man den Saft von 5 Zitronen mit drei Viertelpfund Zucker darein, gießt etwas warmes Wasser darauf, dann ein Quart kochende Milch und filtrirt sie, bis sie klar ist. Der Saft von einer Aepfelsine verbessert den Geschmack-ungemein; auch kann man sie durch ein Viertelquart weißen Wein sehr verstärken.

1117. Johannisbeerlimonade.

Man preßt den Saft von ganz reifen, weißen Johannisbeeren durch ein leineneß Tuch, nimmt auf jedes Pfund Saft ein Pfund fein gestoßenen Zucker, thut beides in eine Flasche, füllt sie aber nicht ganz voll, setzt sie wohl verpfropft in die Sonne und schüttelt den Saft täglich einmal. Man kann ihn den ganzen Sommer, mit Wasser versetzt, als Limonade trinken.

1118. Tamarindenlimonade.

Man nehme 6 Loth Tamarindenfrüchte und 6 Loth präparirten Weinstein, koche beides mit 4 Pfund Wasser bis auf 3 Pfund ein und setze 8 Loth Zucker zu.

1119. Magenelixir.

Man bringe in eine Bouteille 2 Quart recht guten Wein, ein Loth geraspelte Quassia, anderthalb Loth gepulverte Chinarinde, ein halbes Loth Zimmt, 3 Quint Pomeranzenschalen und lasse es ein Paar Tage in der Wärme stehen. Dann filtrire man es durch Fließpapier in eine andere Bouteille und nehme Morgens und Abends, allenfalls auch Mittags, 20 — 30 Tropfen. Es stärkt den Magen und die Nerven, befördert die Verdauung und ist besonders gut bei geschwächtem Nervensystem und als Vorbauung gegen Nervenkrankheiten.

1120. Die besten Magentropfen.

Man nehme ein Loth Vermuth-Extrakt, ein Loth Tausendguldenkraut, ein Loth Enzian, ein Loth Cardobenedikten-Extrakt, ein Loth Weinsteinsalz und 4 Loth Schalen von frischen Pomeranzen, stoße alles zusammen, fülle es in eine Bouteille und gieße eine halbe Maß des besten Weins darauf. Dann lasse man es in gelinder Wärme stehen, und wenn es vollkommen ausgezogen ist, so seihe man es beynähsam ab und presse das übrige aus. Hiervon kann man auf einmal 90 bis 100 Tropfen nehmen.

1121. Mandelmilch.

Man stoße 4 Loth abgezogene Mandeln im Mörser mit einigen Tropfen Wasser recht fein. Nachdem man solche mit einer halben Maß Wasser und 4 Loth gestoßenem Zucker verrührt hat, presse man es durch eine Serviette. Das zuerst Durchgelaufene wird nochmals über die Mandeln gegossen, um von denselben allen Geschmack auszuziehen.

1122. Nussmilch.

Zu einer halben Maß Wasser nimmt man 12 frische, wälsche Nüsse, zieht die Haut von den Kernen, stößt sie recht klein in einem Mörser, gibt Zucker nach Belieben dazu und preßt sie durch ein leinenes Tuch. Diese Milch ist angenehm, nahrhaft und kühlt nicht allzusehr.

1123. Punsch.

Man preßt aus 6 — 8 Zitronen, mittelst einer Zitronenpresse, den Saft aus, schüttet ihn in eine Terrine, thut 2 Pfund in Stücke geschlagenen Zucker dazu und gießt 2 bis 2½ Maß Theewasser hinzu und zuletzt noch eine Bouteille guten Rum oder Arack. Nun deckt man die Terrine zu, setzt sie auf Kohlfener oder in eine heiße Röhre und läßt alles zusammen recht durchziehen, bis sich am Rande ein weißer Schaum zeigt. Hierauf füllt man den Punsch mit einem Punschlöffel in die Gläser, welche man zuvor warm stellen muß, damit sie nicht zerspringen, und gibt ihn warm. Wem es beliebt, der kann auch einige Gläser Rhein-, Franz-, oder Champagnerwein zugeießen. Am schnellsten und gewöhnlichsten wird der Punsch bereitet, wenn man von der schon fertigen Punscheffenz, die man bei jedem Conditior zu kaufen bekommt, den dritten Theil eines Glases anfüllt und dann noch Thee oder bloß heißes Wasser nachgießt.

1124. Vorzüglich guter Punsch.

Man kochte 2 Maß Wasser und 2 Pfund Zucker einige Mal auf, schäume es ab, gieße den Saft von 4 Zitronen, eine Maß Rum und eine halbe Maß Wein in die Zuckerauflösung, lasse den fertigen Punsch etwas anziehen und servire ihn.

1125. Champagnerpunsch.

Man reibe eine Ananas auf ein Pfund Zucker ganz klar; gieße 2 Maß Rheinwein darüber, lasse diese Mischung einige

Stunden stehen, seihen sie durch ein feines Tuch oder Haarsieb, gieße eine Maß Champagner hinzu und servire den fertigen Punsch.

1126. Eierpunsch.

Zu einem Glas Punsch werden 2 Eidotter mit einem Theelöffel voll Zucker 7 — 8 Minuten lang schaumig gerührt und dann unter anhaltendem Rühren mit dem heißen Punsch Nr. 1123 aufgefüllt.

1127. Königspunsch.

Auf 2 Quart dieses Punsches reibt man 2 Apfelsinen mit Zucker ab, thut den Saft von den 2 Apfelsinen und von 2 Zitronen, nebst einer Flasche Champagner und ein Viertel Quart Arack und eben so viel kaltes Wasser dazu, kocht die Flüssigkeit durch Leinwand und verküßt sie dann nach Belieben.

1128. Weinpunsch.

Eine halbe Maß Rum, eben so viel Rheinwein, 3 Viertelpfund in Stücke geschlagener Zucker und der Saft von 3 Zitronen wird in eine Terrine gegossen und, sobald der Zucker geschmolzen ist, mit einer Maß kochend heißem Thee aufgefüllt.

1129. Punschesenz.

Man nehme 6 schöne, recht saftige Zitronen und reibe von anderthalben das Gelbe auf einem Stück Zucker ab. Dann werden alle 6 Zitronen so weit abgeschält, daß nur das reine Mark davon noch übrig ist, welches man mit einer Kaffeetasse voll kaltem Wasser in ein Becken bringt und eine Viertelstunde stehen läßt. Dann übergießt man in einer andern Schüssel 1½ Pfund Zucker mit einem Schoppen siedendem Wasser und löst ihn auf, reibt eine halbe Muskatennuß, bindet sie in ein Tüchlein und brüht sie mit dem Zucker ebenfalls an. Diesen bringt man zu den Zitronen, vermischt alles zusammen

gut und drückt es durch ein reines Tuch. Diesem Saft wird dann eine Bouteille feiner Arack zugesetzt, das Ganze auf Bouteillen gefüllt, gut verstopft und an einem kühlen Orte aufbewahrt. Man kann 6 Bouteillen Punsch davon bereiten, wenn man die Essenz in 3 Maß siedendes Wasser gießt. Das Unreine setzt sich oben an die Bouteille an und muß dann abgenommen werden.

1130. Sapajou.

Man macht mit 3 Löffeln oder einem Loth Thee einen recht starken Theeaufguß mit einer Maß reinem Wasser, reibt von 6 Zitronen das Gelbe auf Zucker nur leicht ab, schneidet die Zitronen von einander und drückt den Saft dazu. Ueber diesen Zitronenzucker gießt man dann anderthalb Bouteillen guten Rheinwein, setzt dem Ganzen noch 3 Viertelpfund Zucker zu, rührt 10—12 Eier in einer Casserolle recht ab, rührt sie mit einer Tasse voll Thee an und vermischt dann das Ganze, welches man in Tassen servirt.

1131. Selterwasser mit Wein und Zucker.

Zu diesem labenden Getränke wird ein frisches Selterwasser erfordert, wobei vor allem darauf zu sehen ist, ob die Flasche gut und gehörig versiegelt ist. Weißen Wein kann man hierzu nach Belieben nehmen, jedoch der Mosler wäre einer der vorzüglichsten zur Mischung und wird dieselbe Wirkung bei der Vermischung mit Zucker hervorbringen, wie der Champagnerwein, doch muß jedes Glas besonders zugerichtet werden. Hierbei ist zu bemerken, daß, wenn dieser Trank zur Gesundheit dienen soll, nur der fünfte Theil Wein genommen werden darf.

1132. Sillebub zur Erfrischung.

Auf eine halbe Maß guten Rheinwein nimmt man eine Maß guten süßen Rahm, reibt 12 Loth Zucker auf einer Zitrone ab und stößt ihn klein. Nachdem man alles miteinander

vermengt hat, so stellt man es eine Weile auf Eis, fange dann zu quirlen an, bis man einen dichten Schaum bekommt, nehme diesen mit einer Schaumkelle heraus in Stuggläser und trage ihn sogleich auf die Tafel.

1133. Wohlschmeckenden Thee zu bereiten.

Zu einem vorzüglich wohlschmeckenden Thee gehört eine Mischung von Haysan-, Kaiser- und ächtem Peccothee, in dem Verhältnisse, daß zu einem Pfund Haysanthtee ein Viertelpfund Pecco- und eben so viel Kaiserthtee genommen wird; doch läßt guter Haysanthtee allein sich auch gut trinken. Ein Quint Thee ist für 2 Personen hinreichend, wonach man bei größeren Gesellschaften sich ungefähr richten kann. Es ist sehr gut, wenn man 2 Töpfe zum Gebrauch nimmt, damit, während ein Topf abgegossen wird, der andere wieder anziehen kann. Das nachzugießende Wasser muß fortwährend im Kochen bleiben, sonst kann kein wohlschmeckender Thee bereitet werden. Für 3 Personen kann man ungefähr zum Thee ein halbes Quart Rahm rechnen. Zucker und Arack wird dann immer dabei gereicht.

1134. Gesundheitsthee.

Bekanntlich ist der ausländische Thee strauchartig und wird stufenweise abgenommen, indem man die obersten, mittlern und untern Blätter absondert, welche dann auch von verschiedener Güte sind. Eben so verhält sich alles bei dem hier bekannt zu machenden Thee. Er wird von Kirschbäumen und heckenartigen Sträuchern genommen, und so geben die kleinsten Blätter aus den Spitzen den besten, die von der Mitte und etwas größeren die zweite Sorte, und die untersten, größten Blätter den geringsten Thee. Sauerkirschen, die man theils hochstämmig, theils zu Hecken anzieht, sind es, die hier vorzüglich gemeint und deren Blätter allen andern inländischen und ausländischen Thee vorzuziehen sind, wenn man sie zur Zeit, da sie im be-

sten Gaste sind, sammelt, sortirt und alsdann im Schatten auf Tüchern trocknet. Man kann sie auch eben so, wie Thee, auf einer gewärmten Platte aufrollen, wenn sie noch etwas weß sind, und dann aufbewahren. Von Kirschheeden ist die Einsammlung am leichtesten, indem man diese im Juni ohnehin abstucht. So kann man von diesen dann die Blätter abpflücken, sortiren und trocknen. Die Stiele, welche an den Blättern bleiben, verderben ihn nicht, sondern schmecken noch angenehmer, als die der Kirschen, weil sie mehr Säfte enthalten, da sie getrocknet wurden, statt, daß die der Kirschen schon am Stamm halb ausgetrocknet sind, wenn die Kirschen reif abgemacht werden. Zum Anbrühen des Thees kann man viel oder wenig nehmen, je nachdem man starken oder schwachen Thee trinken will; er ist auf jede Art angenehm und gesund, so, daß man ihn in der That Gesundheitsthee nennen kann.

1135. Kaiserthee.

(Für Husten besonders zu empfehlen).

Zu einer Tasse wird ein Eßlöffel voll Randis fein gestoßen, mit einem Eidotter in der Theetasse abgerührt, 2 Theelöffel voll frisches, reines, süßes Mandelöl so lange dazu gerührt, bis es schäumt, eine Tasse abgeseihter Eibischthee dazu gegossen, wohl untereinander gemengt und warm getrunken.

1136. Reformirter Thee.

Man brüht auf 4 Personen einen Eßlöffel voll Thee mit einer Maß kochendem Wasser an und läßt ihn gehörig anziehen. Dann verrührt man 6—8 Eier mit einer halben Maß Milch, macht dieses über dem Feuer mit einem Stückchen Zimmt heiß und gießt es, nebst dem Thee, den man abschüttet, zusammen in einen andern Topf, wozu man ungefähr ein halbes Pfund Zucker, je nachdem man das Süße liebt, thut, und diesen Thee alsdann mit einem lockern Backwerk servirt.

1137. Gesellschaftsthee.

Man siebe zu 8—12 Tassen Thee in einem großen Topf eine Maß Wasser, gieße es über ein Loth Hollunder, etliche Splitter Zimmt und Vanille, quirle in einem Theetopfe etliche Eidotter mit gutem Milchrahm und etwas Arack ab, mische den nöthigen Zucker darunter, seihe das Wasser, heiß gemacht, darein und trage den Thee auf.

1139. Weinbrule.

Man siebe eine Maß guten Wein mit verhältnißmäßigem Zucker, Schale und Saft von einer Zitrone und präsentire sie in Tassen. Falls sie zu geistig wäre, brennt man mit einem Spanlicht den Geist aus.

1139. Whisk.

Man gießt auf ein halbes Loth chinesisches Thee eine halbe Maß siedendes Wasser in einen Topf, und wenn es angezogen hat, gießt man dieß in einen andern Topf über ein Pfund Zucker, nebst dem Saft von 6 Zitronen und 3 Bouteillen Mebec oder andern guten rothen Wein. Dann lasse man es auf Kohlfeuer recht heiß werden, aber nicht zum Kochen kommen, weil es sonst an Stärke verliert, und trage es mit Gläsern auf die Tafel.

1140. Wurm gallerte.

Man nimmt 8 Quint Wurmmoos und ein halbes Quint Hausenblase, kocht beides mit Wasser zur Gelée-Consistenz und fügt 8 Quint Zucker hinzu; an einem kühlen Orte läßt man das Ganze erkalten.

1141. Wollenbereitung.

Mit 2 Maß frisch gemolkener Milch werden 2 Eßlöffel voll Weinessig, oder der Saft von einer Zitrone gekocht. Wenn sie geronnen ist, seiht man sie durch eine Serviette und ver-
füßt die durchgelaufene Flüssigkeit mit Zucker zum Getränke.

1142. Maarmolken.

Diese werden eben so wie die Weinsteinmolken Nr. 1147 bereitet, nur nimmt man statt ein Loth Weinsteinrahm ein halbes Loth rohen Maarm.

1143. Senfmolken.

Diese werden bereitet wie Nr. 1147. Statt Weinstein nimmt man 4 Loth gestoßenen, schwarzen Senffamen.

1144. Stahlmolken.

Diese werden durch wiederholtes Ablöschen eines glühenden Eisens in der Milch bereitet.

1145. Tamarindenmolken.

Die Bereitung davon ist wie bei Nr. 1147. Statt des Weinsins nimmt man 2 Loth Tamarinde oder 3 Loth Tamarindenmark.

1146. Weinmolken.

Statt Weinstein wird ein Theil Rheinwein genommen.

1147. Weinsteinmolken.

Man nimmt 2 Pfund Rahmisch, die wenigstens 6 Stunden vorher gemolken ist, schöpft allen Rahm von derselben ab und setzt sie in einem gut glasirten Topfe an's Feuer. Sobald sie anfängt aufzuwallen, schüttet man nach und nach ein Loth gereinigten Weinstein hinzu, läßt die Milch unter beständigem Umrühren noch einige Minuten sieden, nimmt sie vom Feuer und rührt sie so lange um, bis die völlige Scheidung der käsigen Theile erfolgt ist. Alsdann seigt man sie durch eine Serviette und läßt die durchgelaufenen Molken kalt werden. Während der Zeit wird das Weiße von 2 bis 3 Eiern zu Schnee geschlagen, mit den kalten Molken vermischt und diese unter beständigem Umrühren in den Topf noch einmal zum Aufwallen gebracht. Jetzt seigt man sie wieder durch ein dichtes leinenes Tuch, das mit doppeltem Fließpapier belegt wurde, und gießt die hellen, klaren Molken in ein Glas.



Liqueure.

1148. Aprikosen-Liqueur.

Man schneidet 25 saftige Aprikosen in kleine Stücke, schlägt die Kerne auf, schält sie und stößt sie gröblich zusammen. Dann thut man Alles in eine große Flasche, bringt ein halbes Pfund Zucker und 2 Maß Brantwein dazu. Nun wird die Flasche fest zugebunden, täglich zweimal aufgeschüttelt, dann filtrirt und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

1149. Calmus-Liqueur.

Man nimmt 3 Loth zerschnittene Calmuskurzwurzeln, übergießt sie mit 2 Maß Franzbrantwein, thut etwas Cardamom und Zimmt dazu und stellt es in der leicht verstopften Flasche mehrere Tage an einen mäßig warmen Ort. Sodann preßt man die Flüssigkeit durch ein leinenes Tuch, kocht 8 Loth Zucker mit einer Tasse Wasser, vermischt diesen, nach dem Erkalten, mit dem Uebrigen und filtrirt ihn.

1150. Schokolade-Liqueur.

Eine Maß Spiritus Vini, oder Franzbrantwein wird mit 12 Loth geriebener Schokolade vermischt, sodann in eine gläserne Flasche gefüllt, solche zugebunden, 8 Tage an einen lauwarmen Ort gestellt und täglich einmal aufgeschüttelt. Hernach kocht man 12 Loth Zucker mit einem Quart Wasser, vermischt ihn, nachdem er erkaltet ist, mit dem Uebrigen, gießt, wenn der Liqueur zu stark sein sollte, noch etwas reines Brunnenwasser dazu und filtrirt ihn alsdann durch Fließpapier.

1151. Kirschen-Liqueur.

Man stößt 6 Eßlöffel voll gedörrte Kirschen sammt den Kernen klein. Dann bringt man an das Gestoßene die geschnittene Schale einer reifen Pomeranze nebst einem halben

Loth gröblich gestoßenen Zimmt in ein Glas, gießt eine Maß starken Brantwein darüber und läßt es 14 Tage lang in der Wärme destilliren. Alsdann thut man 12 Loth gestoßenen Zucker in ein Glas, läßt den Liqueur durch einen Filtrirhut oder Fließpapier, welches in einen Trichter gelegt wird, darüber laufen. Dann wird der Liqueur in Bouteillen gefüllt und zum Gebrauche aufbewahrt.

1143. Krausemünz-Liqueur.

Man nehme 3 Hände voll Krausemünze, zerschneide sie etwas, bringe sie nebst einem Stückchen ganzen Zimmt und 5 bis 6 Nelken in eine gläserne Flasche, gieße 2 Maß guten Brantwein darauf und lasse es in der zugebundenen Flasche 4 bis 5 Tage an einem lauwarmen Orte stehen, wo er aber alle Tage aufgeschüttelt werden muß. Alsdann wird ein halbes Pfund Zucker mit einem Quart Wasser gekocht und nach dem Erkalten mit dem Brantwein vermengt, nachdem solcher zuvor, wenn sich die Krausemünze gesetzt hat, abgegossen wurde.

1144. Kümmel-Liqueur.

Ein Viertelpfund Kümmel wird gröblich gestoßen, mit 5 Maß gutem Brantwein übergossen, das Geistvolle behutsam, unter mehrmaligem Wechseln der Vorlage, herübergezogen, sodann ein Pfund Zucker mit 4 Tassen Wasser geläutert und, nach dem Erkalten, dem übergezogenen Spiritus beigemischt und filtrirt.

1145. Pomeranzen-Liqueur.

Die Schalen von 2 reifen Pomeranzen werden geschnitten, oder das Gelbe von einem Viertelpfund gedörrter Pomeranzen, nebst der Schale von einer Zitrone und ein halbes Loth in kleine Stückchen gebrochener Zimmt in ein Glas gethan, und über dasselbe eine Maß starker Kornbrantwein gegossen. Wenn

dieses 14 Tage an einem lauwarmen Orte gestanden hat, so thut man 12 Loth Zucker dazu und behandelt solchen wie den Kirschenliquenr.

1146. Natafia von Erb-, Maul-, oder Brombeeren.

Auf 2 Pfund Beeren gießt man 2 Maß Branntwein, propft die Flasche zu und läßt sie 6—8 Tage in mäßiger Wärme stehen. Hierauf seigt man Alles durch ein reines Tuch, thut ein halbes Pfund Zucker, nebst gestoßenen Zimmt, Nelken und Cardamom dazu, läßt dieses noch einige Tage an einem warmen Orte stehen, und filtrirt den Natafia.

1147. Natafia von Him- und Johannisbeeren.

Man nimmt Him- und Johannisbeeren zu gleichen Theilen, zerdrückt und preßt sie durch ein reines Tuch. Nun vermischt man mit einer Maß Saft eine Maß guten Branntwein und so viel gestoßenen Zucker als zur Versüßung nöthig ist, bringt Alles, nebst etwas Zimmt und Nelken in eine Flasche und läßt es an der Sonne destilliren. Das weitere Verfahren ist dann wie bei den vorhergehenden Natafias.

1148. Kirschen-Natafia.

Ein halbes Pfund getrocknete Kirschen stößt man mit den Kernen klein, thut sie nebst 2 Maß Kornbranntwein, einem Pfund Zucker, 2 Quint Zimmt, 2 Quint Cardamom und einem halben Quint Nelken, welches alles gröblich gestossen werden muß, in eine leicht verstopfste Flasche, und setzt solche 24 Stunden lang an einen temperirten Ort. Hernach seigt man den Natafia so oft durch Fließpapier, bis er klar ist, und füllt ihn in Bouteillen.

1149. Natafia von Pfirsichen.

Vollkommen reife Pfirsiche schält man, nimmt die Kerne heraus, reibt sie auf einem Reibeisen, treibt sie hernach durch

ein Haarsieb und drückt den Saft aus. Hierauf gießt man eben so viel Kornbranntwein, als man Saft hat, darauf, und nimmt auf eine Maß Flüssigkeit 12 Loth Zucker, 2 Loth Muskatblüthe, 2 Loth Nelken, 2 Loth Zimmt und ein halbes Loth Vanille, aber alles gröblich gestoßen. Nun mischt man dieß alles zusammen, läßt es in mäßiger Wärme eine Zeit lang stehen, filtrirt es und füllt es in Flaschen.

1150. Quitten-Natafia.

Es werden reife Quitten auf dem Reibeisen gerieben, durch ein Tuch gepreßt, und der Saft durch Fließpapier in eine Flasche geseiht. Hierauf gibt man zu einer Maß Saft eine Maß Franzbranntwein, ein halbes Pfund Zucker, die klein geschnittene Schale von einer Zitrone, nebst einem Loth Zimmt und etwas gröblich gestoßene Nelke in die Flasche und läßt sie, gut zugebunden, 4 bis 6 Wochen lang an der Sonne destilliren. Alsdann füllt man den Natafia in Bouteillen, pferpft sie gut zu und stellt sie an einen kühlen Ort.

1151. Natafia von spanischen Weichseln.

Man nimmt hierzu eine Flasche, die oben nicht zu enge ist, füllt sie zur Hälfte mit abgestielten, spanischen Weichseln, und gießt so viel Kornbranntwein darauf, bis die Flasche voll ist. Hierauf thut man zu einer Maß Branntwein ein halbes Pfund gestoßenen Zucker, etwas Zimmt und Nelken hinzu, setzt sie 3 bis 4 Wochen in die Sonne und filtrirt sie hernach durch Fließpapier.

1152. Nossoli.

Man nimmt 4 Loth frisches Süßholz, 2 Loth Anis, 2 Loth Nelken, 2 Loth Cardamom und eben so viel Muskatblüthe. Dieses alles muß gröblich gestoßen und mit 4 Maß gutem Franzbranntwein übergossen werden. Dann stellt man ihn 8 Tage in einem Glase oder in einer Bouteille an einen

In warmen Ort und rührt ihn bisweilen um. Alsdann preßt man die Flüssigkeit aus, löset darin 3 Loth feinen Zucker auf und filtrirt ihn alsdann.

1153. Vanille-Viqueur.

Man nehme 4 Maß Branntwein, 2 Maß Rahm, ein Loth Cochenille, ein Loth Vanille klein geschnitten und $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker. Dieses wird zusammen vermischt, in einer Flasche an einen mäßig warmen Ort 14 Tage gestellt und hernach durch Fließpapier filtrirt.

1154. Zitronen-Viqueur.

Man schält von 8 Zitronen die gelbe Schale rein ab, so, daß nichts Weißes daran bleibt, thut sie in eine gläserne Flasche, gießt eine Maß reinen Branntwein darauf und läßt ihn 14 Tage zugespöpft stehen. Alsdann thut man 5 Viertelpfund geläuterten Zucker zu dem Branntwein, läßt ihn damit noch 8—10 Tage auf den Zitronenschalen stehen, filtrirt ihn hernach durch Fließpapier und bewahrt ihn in verspöpften Flaschen auf.

1155. Zimmt-Viqueur.

Es werden 6 Loth Zucker, 2 Loth englisches Gewürz, 2 Quint Zimtblüthen und ein halbes Quint Nelken recht fein pulverisirt, nebst 3 Quint Cremortartari in eine Düte von Filz geschüttet, welche in einem Trichter auf eine Flasche gestellt wird, und eine Maß Kornbranntwein darauf gegossen, worauf man es zudeckt und 2—3 mal durchlaufen läßt.

Diätetischer Speisezettel für Gesunde

nach

Verschiedenheit ihres Alters, ihres Temperamentes, ihrer
Constitution und Beschäftigungsweise.

1. Alter.

Die Nahrung in den ersten Perioden des Lebens muß leicht verdaulich aber nahrhaft sein; in Ermangelung der Muttermilch gekottene Milch (wo möglich täglich von derselben Kuh) mit der Hälfte Wasser versetzt. Im ersten Jahre am besten nichts als Milch, dabei nach den ersten 6 Wochen anfangs täglich einmal, dann zweimal und zuletzt dreimal etwas dicke, breiartige Suppen mit altem, feingeriebenem Zwieback oder feinem Gries mit Wasser gekocht und mit Zucker versetzt. Bei schwächlichen Kindern kann man diese Suppen mit schwacher Fleischbrühe bereiten; vor dem Ausbruche der Zähne sei man vorsichtig mit Fleischnahrung, weil sie leicht Veranlassung zu entzündlichen Zufällen gibt. Vor dem Durchbruche der Zähne keine feste Nahrung! Nachher bis zum siebenten Jahre alle Morgen und Abende Milch, Mittags ein wenig Fleisch mit leicht verdaulichem Gemüse:

Rüben Nr. 381. 383. 382.

Spinat Nr. 393.

Endivien Nr. 369.

Schwarzwurzeln Nr. 387.

Kartoffeln Nr. 352.

frisches und gedörrtes Obst, einfach gekocht und als Mus Nr. 1034 bis 1046, kein Fett, keinen Kuchen, kein Zuckerwerk, kein Gewürz, keinen starken Kaffee, keinen Thee; zum Getränke Wasser und Milch, durchaus keinen Wein! — Mit zunehmenden Jahren gewöhnt man die Kinder allmählig an die üblichen, alltäglichen Speisen, jedoch immer mehr aus dem Pflanzen- als

aus dem Thierreiche. In den Jahren der Mannbarkeit halte man sich an nährenden, aber nicht erhitzenden Kost; die Auswahl ist groß, nur hat man Gesalzenes und Gewürze zu meiden: gekochtes, gebratenes und eingemachtes Fleisch, Geflügel, Wildpret, Fische, Suppen aller Art, Gemüse, Salat, Obst, Compots, die verschiedenen Mehlspeisen, Musse, Ragouts, Sulzen; zum Getränke leichtes Bier, leichte Weine etc. Die Kost im männlichen Alter richtet sie nach dem vorherrschenden Temperamente und nach der Constitution, wovon weiter unten. Für Greise eignet sich nahrhafte, leicht verdauliche, etwas reizende Kost: Suppenbrühen von Ochsen-, Kalbfleisch und Hühnern, Brod-, Gersten-, Reis-, Sago-, Gries-, Nudel-, Gemüse-, Krebs-, Wurzel-, Schokolade-, Hafererschleim-, Bier-, Wein-, Kräuter-, Sellerie-, Hirn-, Tropf- und Lebersuppen; gebackenes und eingemachtes Fleisch, Geflügel, Wildpret von rothem Fleisch, Eierspeisen, Ragouts, Gelées, gebratene, nicht zu fette Fische, Schnecken, von Gemüsen die knolligen und wurzeligen: Kartoffelmus, Scorzoneren, Spargel, Sellerie, Latuck, Petersilie, Endivien, Blumenkohl, (Salat wird in der Regel nicht vertragen), saftiges Obst, frische und eingemachte Pflirsche, Erdbeeren, Birnen; zum Getränke: alte Weine, gutes, altes Bier.

2. Temperament.

1. Sanguinikern sagt reizende Kost nicht zu; sie müssen meiden: gesalzene, gewürzte, geräucherte Speisen, fettes Backwerk, Mehlspeisen, Hülsenfrüchte. Am besten sagt ihnen zu: einfache Brod-, Reis-, Gersten-, Nudel-, Sago- und Gemüsesuppen, gekochtes, gebratenes und eingemachtes Ochsen-, Lamm- und Kalbfleisch, Geflügel, Wildpret mit weißem Fleische, Gelées, Milchspeisen, Musse; von Gemüsen: Kohl, Kraut, Rüben, Petersilie, Spinat, Scorzoneren, Salate, frisches und gedörrtes Obst, roh und gekocht, Compots ohne Gewürz; zum Getränke: Wasser, Limonade, leichte Biere, leichte Weine mit Wasser verdünnt.

2. Für Choleriker passen schleimige Nahrungsmittel,

baher die verschiedenen schleimigen Suppen, gebratenes und eingemachtes Rind-, Kalb- und Lammfleisch, Geflügel, Schnecken, Gelees, von Gemüsen: Erbsen, Bohnen, Artischocken, Blumenkohl, Sellerie, Petersilie, reife, säuerliche Früchte, Pfirsiche, Pflaumen, Birnen, Trauben, Johannisbeeren, Erdbeeren, Kirschen; zum Getränke: weißes Bier, Limonaden, Mandelmilch, Molken. Zu meiden ist schwarzes Wildpret.

3. Melancholiker müssen alle trockenen, saueren, schwer verdaulichen Nahrungsmittel meiden, so auch fettes Fleisch, Wildpret, fette und junge Fische; ihre Hauptnahrung sei: gekochtes und süß gebratenes Rind-, Kalb- und Lammfleisch, Geflügel, einfache Brod-, Reis-, Gersten-, Sago-, Brenn-, Nudel- und Kräutersuppen, süße Sulzen, Speisen mit Zimmt, Salbei, Melissen und Lorbeerblättern bereitet; von Gemüsen: Endivien, Sellerie, Petersilie, Rauten, reifes, süßes Obst. Ihr Getränke sei: Wasser, Limonaden, Molken, leichter, weißer Wein mit Wasser, Weizenbier.

4. Phlegmatiker haben sich zu hüten vor kühlenden, klebrigen und wässerigen Nahrungsmitteln, vor dem Fleische junger Thiere, fetten Fischen, Mehlspeisen, vor wässerigen Gemüsen, Sommerfrüchten, Obst, Salate; sie müssen überhaupt wenig essen und trinken. Sauere, kühlende Getränke wie Bier, Limonaden, Mandelmilch, Obstwein, sind nachtheilig. Zuträglich sind: gekochtes und süß gebratenes Rind- und Schafffleisch, Geflügel, Wildpret, Brod-, Eiergersten-, Nudel-, Macaroni-, Spargel-, Krebs-, Wurzel-, Schokolade-, Haferfchleim-, Bier-, Wein-, Zwiebel-, Kräuter-, Sellerie-, Zitronen- und Endivienuppen, Spargel, Artischocken, Salbei, Sellerie, Knoblauch, Schalotten, Kresse, Rettiche, Senf, Thimian, Rosmarin, Majoran, Lorbeerblätter, Wein-, Vanille-, Pomeranzen- und Schokolade-Creme's. Getränke: leichte Weine.

3. Constitution.

1. Apoplektische, entzündliche Constitutionen müs-

fen alle reizenden, erhitzen, zu sehr nährenden Speisen und Getränke meiden, sich im Allgemeinen mehr an Pflanzen- als an thierische Kost halten, einfache Brod-, Reis-, Nudel-, Gersten-, Gemüse- und Kräutersuppen, gekochtes, gebratenes und eingemachtes Rind-, Lamm-, Kalb- und Schafffleisch, Geflügel, Wildpret mit rothem Fleische, Milchspeisen, Ragouts, Gelees; von Gemüse: Spargel, Petersilie, Rüben, Kohl, Kraut, Rettiche, Kresse, rohes, frisches und gekochtes Obst, Compots ohne Gewürze; zum Getränke: Wasser, Limonaden, Mandelmilch, Gerstentrank, Sillebub Nr. 1132.

2. Bei schlaffen, schwächlichen Constitutionen passen reizende, nährnde, leicht verdauliche Nahrungsmittel: Reis-, Sago-, Gersten-, Eier-, Bier-, Wein-, Kräuter-, Krebs- und Schokolatesuppen, Eier- und Milchspeisen, süße Salzen, Wein-, Vanilles-, Pomeranzens- und Schokoladecreme, gebratenes Lamm-, Kalb- und Hühnerfleisch, Schnecken, Musen; von Gemüse: Endivien, Latuck, Sellerie, Scorzoneren, Blumenkohl, Artischocken, Bohnen, Compots; zum Getränke: gutes Bier, leichte Weine; rohes Obst und Eingemachtes paßt nicht.

3. Nervöse, zu Krämpfen geneigte Individuen vertragen im Allgemeinen keine reizenden und schwer verdaulichen Nahrungsmittel. Da der Grad der Nervosität sehr verschieden ist und durch sehr verschiedene Ursachen bedingt sein kann, so läßt sich hinsichtlich der Kost nichts Speciellles sagen. Beobachtungen an sich selbst und ärztlicher Rath müssen entscheiden.

4. Lymphatische, schleimige, schwammige Constitutionen, die sich durch blonde Haare, blasser Hautfarbe, weiches, schwammiges Fleisch, Aufgedunsenheit, Mangel an Wärme, Geneigtheit zu Katarrhen, Schleim- und Wasseransammlungen auszeichnen, finden ihre Kost unter den bei der schlaffen, schwächlichen Constitution angegebenen Speisen und Getränken. Leute mit dieser Constitutionen bekommen oft nach dem Genuße von Krebsen, Muscheln, Austern und einzelnen Fischen Rothlauf oder Nesselausschlag.

5. Gastrische, gallige Constitutionen müssen alle reizenden, fetten, blähenden, schwer verdaulichen Speisen und Getränke meiden; für sie passen Brod, Reisz, Gersten, Sagos, Kräuters, Wurzels, Spargels und Karfiolsuppen, gebratenes und gekochtes Rind, Kalb und Lammfleisch, Geflügel, rothes Wildpret, Compots, süße Sulzen; von Gemüsen: Petersilie, Latuck, Sellerie, Spargel, Endivien, junge Bohnen, Blumenkohl, reifes, süßes Obst; zum Getränke: Limonaden, leichtes Bier, Wein mit Wasser. Man vergleiche auch cholerische Temperamente.

6. Psorische Constitutionen, die zu Hautausschlägen und Geschwüren sich hinneigen, haben sich vor allen fetten, saueren ungesalzenen Speisen zu hüten. Am besten taugen für sie die in voriger Nummer angegebenen Suppen und Fleischarten; von Gemüsen: Sellerie, Spargel, Petersilie, Salbei, Latuck, Hopfenkeime, Kresse, Meerrettig, Rüben, Kohl; zu Getränken: gut gegohrne Biere, leichte Weine.

7. Venös-hämorrhoidalische Constitutionen, durch Neigung zu Gicht und Hämorrhoiden ausgezeichnet. Hier ist Diät Hauptsache; die Kost sei leicht verdaulich, daher kein fettes, blos frisches Fleisch, Kalb und Hühnerfleisch, die Speisen dürfen nicht mit Gewürzen bereitet seyn, am wenigsten mit Pfeffer, Cardamom, Zimmt, Senf, eben so wenig mit Essig. Viele Pflanzekost ist ebenfalls nachtheilig, blos solche Vegetabilien, die viel Zuckerstoff enthalten, sind zuträglich: Knollen- und Wurzelfrüchte, Kartoffel, Petersilie, Sellerie, Scorzonere, Rüben u.; Hülsenfrüchte und Blättergemüse sind zu vermeiden, eben so Backwerk, Eier- und Mehlspeisen: Schokolade ist gut, Kaffee und Thee nicht; kein Bier, keinen Wein, höchstens ein Gläschen Xeres oder Madeira.

4. Beschäftigungsweise.

Es wäre zu langweilig und beinahe unmöglich, für jede besondere Beschäftigungsart einen besondern Speisezettel anzugeben. Im Allgemeinen müssen Leute von sitzender Lebens-

Diätetischer Speisezettell für Kranke und Genesende.

5. Bei jedem, auch noch so unbedeutendem Unwohlsein, wo der Appetit vermindert ist, vermindere man auch die Quantität der Speisen, die man gewöhnlich zu sich nimmt, enthalte sich des Gemüses, der Fleisch-, Mehl- und Eierspeisen, aller reizenden, gewürzten, schwer verdaulichen Speisen, des Weins und Biers. Man begnüge sich mit Brühen von Kalbfleisch, von Hühnern, mit leichten Schleimen von Gerste Nr. 15, von Hafer Nr. 18, von Reis Nr. 19; zum Trinken, mit dem Wasser. Bei einfacher Diät hebt sich manches Unwohlsein von selbst; dauert es fort und spricht irgend eine Krankheitsform sich aus, so richtet sich die Kost nach dem Krankheitscharakter und nach den verordneten Arzneimitteln.

weise mehr flüssige, leicht nährende und verdauliche Nahrungsmittel genießen; für sie passen also besonders die verschiedenen Suppen, gebratenes, gekochtes und eingemachtes Rind-, Kalb- und Lammfleisch, Geflügel, nicht fette Fische, rothes Wildpret, Ragouts, Sulzen, Compots, von Gemüsen nur die am wenigsten blähenden, also: Spargel, Endivien, Petersilie, Kartoffelmuß, Lauch, Scorzoneren, Blumenkohl u., zum Getränke: gut ausgegohrnes Bier, leichte Weine mit Wasser. Für Leute, die viel Bewegung bei ihrem Geschäfte haben, schwere Arbeiten verrichten, für Reisende paßt mehr nahrhafte, feste Kost: die verschiedenen nahrhaften Suppen, Fleischarten, Gemüse u. s. w., wie sie bei der schlaffen, schwächlichen Constitution angegeben sind. Getränke: Biere, Weine. Uebrigens ist bei der Kost der verschiedenen Beschäftigungsweisen natürlich immer auf Alter, Temperament und Constitutionen der Individuen besondere Rücksicht zu nehmen.

6. Allgemeine Fieberdiät.

Ein Fieberkranker soll nicht essen, dieß ist Gebot der Natur, durch den Verlust des Appetits, der mit jedem Fieber verbunden ist; also keine wirkliche Nahrung! die Natur kann sie nicht verdauen, denn sie bedarf der Verdauungskraft zur kritischen Bearbeitung des Fiebers. Man nährt nur die Krankheit, nicht das Fieber. Um dem Magen doch etwas zu bieten, gebe man Wassersuppen mit geriebenem Brode, Hafergrütze Nr. 18, Gerste Nr. 15, Sago Nr. 34, Reis mit Wasser gekocht, Suppen von Äpfeln Nr. 75, Pflaumen Nr. 78, Kirschen und Weichseln Nr. 76. (Eine vortreffliche Krankensuppe ist die aus Zwetschgen, Gerste, Rosinen und Weinbeeren mit Wasser aufgekochte Suppe); Compots von Äpfeln Nr. 1034 — 1046, Zwetschgen, Birnen, Weichseln, die aber ohne Gewürz gedünstet, dann durch ein Sieb getrieben und mußartig bereitet werden müssen; Sauerampfer, mit vielem Zucker gedünstet, ist auch zu empfehlen. Jeder Fieberkranke muß viel trinken; die Natur fordert hierzu auf durch den Durst, und es ist nothwendig zur Krisis. Das Getränk sei Wasser, Wasser mit Zitronensaft, mit Himbeerast; mit einem Stückchen gerösteten Brodes, oder mit Äpfeln, oder mit Hafer und Gerste gekochtes und versüßtes Wasser Nr. 1110, Limonade Nr. 1115, Mandelmilch Nr. 1121, die Säfte Nr. 1088 — 1090.

7. Entzündungsfieber.

Während der Dauer des Fiebers ist in der Regel die allgemeine Fieberdiät zu beobachten; in der Reconvaleszenz kann man des Mittags etwas nahrhafte Kost genießen: schwache Fleischsuppen von Rindfleisch, Kalbfleisch und Hühnerbrühen; Gerstengrütze Nr. 6, Reissuppe Nr. 19, Gerstensuppe Nr. 15, Nudelsuppe Nr. 7, Karfiolsuppe Nr. 28, Kräutersuppe Nr. 30, Suppe von Wirsching, Hopfen, Endivien oder Sauerampfer Nr. 21, Wurzelsuppe Nr. 41 und 42, Biersuppe Nr. 67 — 69, Haferfleimsuppe Nr. 18, Sagosuppe Nr. 34, Tropsuppe Nr. 37.

Endivien Nr. 369, Schwarzwurzeln Nr. 387, Spinat Nr. 393, Rüben Nr. 381, 382, 383, ohne Gewürz bereitet; eingemachte Kälberfüße Nr. 184, Kälberbrühe Nr. 187, Kalbshirn Nr. 178, Hühner Nr. 224, 256, Reiß-, Gries- und Erbsenmus Nr. 632, 630, 352; gebratenes Kalb- und Hühnerfleisch Nr. 717, 728, 733, Compots ohne Gewürze Nr. 1034—1046, Salsen Nr. 1007, 1014; Creme Nr. 1021, 1027, 1023, 1026, 1028, 1018, 1019; zum Getränke: Säfte 1088—1090, Weizenbier, Limonade Nr. 1115, Mandelmilch Nr. 1121.

8. Wechselfieber.

Man halte am Fiebertage die allgemeine Fieberdiät mit dem Unterschiede fest, daß man vor und während des Froststadiums einige Tassen warmen Thee oder Hoppelpoppel Nr. 1111 trinkt, am fieberfreien Tage und einige Zeit lang nach Aufhören des Fiebers überhaupt die bei der Reconvalescenz in der vorigen Nummer angegebene Kost beobachtet.

9. Nervenfieber.

Man beobachte in den ersten 14—21 Tagen die allgemeine Fieberdiät; schwächliche Personen dürfen während dieser Zeit Fleischbrühen mit Eidottern, die verschiedenen Schleimsuppen Nr. 15, 18, Schokolatesuppe Nr. 63, Biersuppe Nr. 67—69, schwache Weinsuppen Nr. 65, 66, Creme Nr. 1017—1032, Gelles ohne Gewürz Nr. 1003—1016, Wasser mit etwas Wein, Zuckewasser mit Eidottern genießen. Für die Reconvalescenz eignen sich außer obigen Suppen, Creme's, Gelles leicht gewürzt, eingemachte Kälberfüße Nr. 184, Kalbsbrühe Nr. 187, Kalbshirn Nr. 178, Hühner Nr. 224, 256, Tauben Nr. 293, Widquitgerste Nr. 56, Anisküchlein Nr. 937, Reiß- und Griesmus Nr. 632, 630; zum Getränke: Säfte Nr. 1088—1090, 1092, 1093, Wein mit Wasser, gut gegohrnes Bier in geringer Quantität.

10. Bei Faulfiebern.

Suppen von Sauerampfer Nr. 21, Kräutersuppe Nr. 30, Zitronensuppe Nr. 80, Weichselsuppe Nr. 76; Gemüse von Sauerampfer, Endivien Nr. 369, Getränke: Rheinwein, Steinwein.

11. Nervenleiden.

Die Zahl derselben ist so groß, und ihre Ursachen sind so verschiedenartig, daß man nicht einmal eine allgemeine Kostvorschrift geben kann. Speisen, die von dem Einen verlangt werden, eßeln einen Andern an, was dem Einen zuträglich ist, bekommt dem Andern schlecht.

Bei Magenkrämpfen ist braune Biersuppe Nr. 69 oft von großem Nutzen, außerdem die verschiedenen Fleischsuppen mit Brod, Kräutern, Wurzeln Nr. 41, 42, auch Muff von Reis Nr. 632, von Gries Nr. 630, von Kalbslunge Nr. 239, 309, Bisquit, nur müssen alle Gewürze wegbleiben und an ihre Stelle mehr Zucker, Weinbeeren oder Rosinen gegeben werden. Zum Getränke dient, nebst leichtem Aufgusse von Baldrian, Melisse, Krausemünze, Eigelb mit Zucker löffelweise im Wasser aufgelöst. Bei Magenkopfschmerz sind ebenfalls obige Suppen von Nutzen; bei chronischen, krampfhaften Erbrechen hat oft ein mageres Stück roher Schinken, nüchtern genossen, geholfen. Bei dem Keuchhusten, wenn er von Fieber begleitet ist, bestimmt der Charakter des Fiebers die Diät, was allein der Arzt beurtheilen kann. Ist er fieberlos, so dürfen die Suppen Nr. 32, 15, 29, 18, 34, gedünstetes Obst, leichte Fleischspeisen, Gemüse von Scorzoneren Nr. 387, Blumenkohl Nr. 323, Spinat Nr. 393 gegeben werden; zum Getränke viel lauwarmes, schleimiges Zuckerwasser, Kaiserthee Nr. 1135.

12. Katarrh.

Fieberhafter Katarrh erheischt, wie wohl nicht in strenger Weise, die allgemeine Fieberdiät. Bei chronischem

Katarrhusten und schwer sich lösendem Auswurfe sind zuträglich: Schleimsuppen Nr. 15, 19, 18, 34, Suppen von Wurzeln Nr. 41, 42, von Körbel- und Pfefferkraut Nr. 30, Gemüse von Scorzoneren, Nr. 387, Blumenkohl Nr. 323, Spinat Nr. 393, Compot's von Weichseln Nr. 1043, von Johannisbeeren Nr. 1038, junge Hühner Nr. 717, 256, Lungenmuß Nr. 309, Kälberfüße Nr. 184, rohe, mit Zucker abgeriebene Eier, Milchost. Als Getränke: Leichte Limonade Nr. 1115, Himbeerwasser Nr. 1113, Säfte Nr. 1086 — 1095, Kaiserthee Nr. 1135, Hoppelpoppel Nr. 1111, Molken Nr. 1141, Selterwasser mit Milch, Abkochung von Gerste oder Hafer mit Zucker Nr. 1110, Borsdorfer Apfelfrank Nr. 1100.

13. Schwindsuchten.

Schleimige Suppen Nr. 15, 18, 19; Kräutersuppe Nr. 30, Eier- und Milchspeisen Nr. 597 — 704, Suppen mit Schnecken und Austern, diese auch gebraten, Nr. 550, 474, Häringssmilch, junge Hühner Nr. 717, 256, 224, Lungenmuß Nr. 309, Kälberfüße Nr. 184, Kalbfleisch Nr. 168, Hühnergelée Nr. 994, Quittensulze Nr. 1007, Gelée von isländischem Moos, von Carragenmoos genau nach Nr. 1140 bereitet, Gemüse von Scorzoneren Nr. 387, Blumenkohl Nr. 323, Sellerie Nr. 389. Zum Getränke eignen sich die meisten oben unter Nr. 12. angegebenen.

14. Sicht und Hämorrhoiden.

Hier vergleiche man die bei der venös-hämorrhoidalischen Constitution angegebenen Speisen.

15. Erschöpfende Blutflüsse.

Schokolade Nr. 1104, Schokolatesuppe Nr. 63, Suppe von gelben Rüben Nr. 33, von Reis Nr. 19, Gerste Nr. 15, Sago Nr. 34, Zitronen Nr. 80, Weichseln Nr. 76, Johannisbeeren Nr. 77, Birsching, Endivien, Sauerampfer Nr. 21, Ragout's von jungen Hühnern Nr. 223, 256, von Lungen Nr.

208, 239, 309, von Rälberfüßen Nr. 182, 184, Gemüse von Spargel Nr. 390, 391, Schwarzwurzeln Nr. 387, gelben Rüben Nr. 383, Compot von Äpfeln Nr. 1034, von Pflaumen Nr. 1045, 1046, von Johannisbeeren Nr. 1038, süßer Rosinensalat Nr. 809. Zum Getränke: Alaunmolken Nr. 1142, Weinsleinmolken Nr. 1147, Borsdorfer Äpfeltrank Nr. 1100. Bei zu starkem Monatsfluß ist eine Abkochung des Ceylonzimmts mit Milch und Zucker sehr zu empfehlen.

16. Diarrhö.

Zuträglich sind hier dick eingekochte, schleimige Suppen, mußartiger Reiß, Gerstensuppen Nr. 15, Hafererschleim Nr. 18, Bonadesuppe Nr. 11, Muß von Grieß und Reiß Nr. 630, 632, auch Brod in starker Fleischbrühe mit Eiern Nr. 8, Eierspeisen ohne Milch, z. B. Nr. 603, 604, 610, 612 u., die feinen Ragouts, z. B. Nr. 244, 245, 246 u., Wein-Kalt-schale Nr. 1066, wobei statt weißer, rother Wein genommen wird. Arrowroot, in jeder Apotheke zu bekommen, mit Wein und Wasser dick eingekocht, frische oder getrocknete Schwarzbeeren mit rothem Wein und Wasser dick gekocht. Zum Getränke: Mandelmilch Nr. 1121, Zucker- und Gerstenwasser mit mehreren Eidottern Nr. 1110.

17. Verstopfung.

Schwache, dünne Fleischbrühsuppen, besonders die Obstsuppen Nr. 75, 78, 76, 79, von Endivien Nr. 21, gelbe Rübensuppe Nr. 33, süße Rahmsuppe Nr. 62, feine Ragouts von Hühnern Nr. 256, Compots Nr. 1039, 1043, 1037, 1046, 1038, süßer Rosinensalat Nr. 809. Als Getränk: Borsdorfer Äpfeltrank Nr. 1100, Tamarindenlimonade Nr. 1118, Pomeranzade Nr. 1115, Säfte 1086—1090.

18. Flechten.

Man vergleiche die bei der psorischen Constitution angegebene Diät.

19. Scropheln, Rhachitis.

Hier muß die Kost stärkend, nährend und leicht verdaulich seyn; keine Kartoffeln, keine Mehl- und Milchspeisen, kein Obst. Hingegen die Suppen Nr. 6, 65, 66, 69, 67, 31, 55, 11, 47, 107, Gemüse mit Fleischbrühe gekocht: gelbe Rüben Nr. 382, Scorzoneren Nr. 387, Sellerie Nr. 389, Hopfen Nr. 354, Kalb- und Hühnerfleisch gekocht und gebraten Nr. 223 — 227, 168, 169, 172, 727, 730, 733, 717, 718, 720; zum Getränke: Eiskaffee, Wasser mit eingerührten Eidottern und leichtes Bier.

20. Bleichsucht.

Diese Kranken müssen eine leicht verdauliche, nicht reizende Kost genießen; gesalzene, fette Speisen, Käse, Butter, Mehlspeisen und fette Backwerke streng meiden. Für sie passen die bei voriger Nr. 19 angegebenen Suppen und Gemüse, vorzüglich Meerrettig Nr. 374 und Fleischarten. Zum Getränke: gut gegohrnes Bier, rother Wein mit Wasser, Stahlmollen Nr. 1144.

21. Gelbsucht.

Vermeidung der Fleischspeisen, dafür vegetabilische, viel Zucker enthaltende Speisen, daher die verschiedenen Knollen- und Wurzelgemüse, Bohnen Nr. 327, Zuckrerbsen Nr. 340, gekochtes Obst, Compot's, alle Morgen 3 — 4 Eidotter in Wasser oder dünner Fleischbrühe; zum Getränke: Tamarinden-Limonade Nr. 1118, Weinsteinmollen Nr. 1147.

22. Blähsucht, Magensäure.

Keine gährenden, blähenden, schwer verdaulichen, fetten, stossenden Speisen und Getränke, daher keine Erbsen, Linsen, Bohnen, Kohl, Kraut, überhaupt keine Gemüse, keine Compot's, kein Obst, keine fetten Backwerke, keinen Salat, kein saures Bier, keinen säuerlichen Wein; hingegen Brodsuppen Nr. 5,

Schleimsuppen Nr. 15, 18, geriebene Gerstensuppe Nr. 6, Nudelsuppen Nr. 7, Bier- und Weinsuppen Nr. 65 — 69, in geringer Menge genossen, eben so gebratenes Kalb- und Hühnerfleisch Nr. 717, 722, 723 — 730, Wildpret Nr. 769, kalte Bratendiät, Gefrornes; zum Getränke: kaltes Wasser, einen kräftigen, nicht sauern Wein.

23. Wassersucht.

Bei chronischer Wassersucht ist eine leicht verdauliche, aber nährrende Kost, wie man sie aus vorhergehenden Nummern leicht zusammen stellen kann, angezeigt: von besonderem Nutzen sind: Sellerie Nr. 388, 389, Latuck Nr. 369, Spargel Nr. 29, 390 — 392, Rüben Nr. 381 und 382, 33, Endivien Nr. 369, 21, Kraut Nr. 366 — 368, in Suppen und als Gemüse, ferner Rettiche.

24. Würmer.

Zu meiden sind: Brod, Butter, Milch- und Mehlspeisen, Kartoffeln, mehlsaltige Gemüse; zuträglich ist: viel Fleisch, gewürzte und nahrhafte Kost, Fleisch mit Zwiebelsosse Nr. 164, 138, gelbe Rübensuppe Nr. 33 und Gemüse von gelben Rüben Nr. 383, die Suppen Nr. 13, 30, 31, 32, Sauerkraut mit Schinken, Häringe, geräucherte Fische Nr. 358 — 361, Wurmgelée's Nr. 1140.

25. Scorbüt.

Die verschiedenen Kräuter- und Gemüsesuppen Nr. 21, 30, 33, Meerrettig Nr. 374 — 376, Sauerampfer und Kresse Nr. 386, 791, Endivien Nr. 369, 791, Latuck Nr. 369, 805, als Gemüse und Salat, Sauerkraut Nr. 358, gebratenes Kalbfleisch Nr. 730, 733, Hühnerfleisch Nr. 717, 722, Ragoût's Nr. 242 — 247, Compot's Nr. 1034 — 1046, Gelée's Nr. 1003 — 1012 und saure Sossen; jedoch keine Mehlspei-

fen, kein Backwerk. Zum Getränke: Limonade Nr. 1115, Pomeranzade Nr. 1115, säuerliche Weine.

26. Abzehrungen.

Man vergleiche Nr. 13.

27. Steinbeschwerden.

Vermeidung aller Säure erzeugenden Nahrungsmittel, wie bei Nr. 21 angegeben. Von Gemüsen sind Meerrettig Nr. 374 — 376, Rüben Nr. 381 — 383, Sellerie Nr. 389, von Früchten die Erdbeeren und Preiselbeeren zu empfehlen. Als Getränke: Karlsbader-, Fachinger-, Weisnauer- und Wildunger Wasser.

28. Kindbettkost.

Die Tage des Milchfiebers müssen respektirt werden; daher in den 7 ersten Tagen nach der Entbindung, Hafer- Nr. 18, Gersten- Nr. 15, Reis- Nr. 19 und Sagosuppen Nr. 34, mit sehr schwacher Fleischbrühe; schwächliche Wöchnerinnen etwas stärkere Fleischbrühsuppen. Stillt die Mutter das Kind und hat nicht Milch genug, so dürfen nach den 7 ersten Tagen kräftigere Schleim- Nr. 18, Kräuter- Nr. 30, Wurzel- Nr. 41, 42, Schokolade- Nr. 63, Bier- und Wein- Nr. 65 — 69, Bries- Nr. 13 und Lebersuppen Nr. 47; gebratenes und eingemachtes Kalb- und Hühnerfleisch Nr. 717, 722, 727 — 730, 733, 168, 169, 224 — 227, Kalbersfüße Nr. 183, 184; Mäße Nr. 628 — 634, Eier- und Mehlspeisen Nr. 628 — 621, 623, 624 u. s. w. gegeben werden; stillt sie es nicht, so ist zur Verminderung der Milch sehr magere, wässrige Diät zu beobachten.



Unentbehrliches

Haus- und Kunstbuch

als

nothwendiger Anhang und zweiter Theil

des allgemeinen

vollständigen Kochbuches

von

Maria Katharina Daisenberger,
geborne Siegel in Regensburg.

Enthält:

Geprüfte Vorschriften zum Breibacken, Holzersparen, Seisensieden, Kleb-
terziehen, Waschen, Bleichen, Färben, Einsalzen und Räuchern des Flei-
sches, Geflügels und der Fische, ferner Würste zu bereiten, Obst und grüne
Gemüse einzumachen, aufzubewahren, zu dörren und zu trocknen, Essige
und Obstweine zu verfertigen, Geflügel zu mästen, Anweisung zum Ta-
feldecken und Transchiren, nebst noch vielen andern nützlichen
Wirtschaftsvorthellen und Hausmitteln.

Siebzehnte,

viel verbesserte und vermehrte Auflage.

Nürnberg,

Verlag von J. E. Kobbeck.

29th November 1911

My dear Mr. [Name]

I have your letter of the 14th inst.

and am glad to hear that you are

interested in the [Subject]

and I am sure that you will find

the [Subject] very interesting

and I am sure that you will find

the [Subject] very interesting

and I am sure that you will find

the [Subject] very interesting

and I am sure that you will find

the [Subject] very interesting

and I am sure that you will find

Vom Brodbacken.

Vorerinnerungen.

Vor Allem muß man auf gutes Mehl und guten Sauerteig bedacht seyn, wenn das Brod gerathen soll.

In Hinsicht des Mehls muß man auch einige Kenntnisse haben, damit man sich nicht allein auf den Müller verlassen darf. Es versteht sich von selbst, daß man so viel wie möglich von den Getreidearten die besten und reinsten zum Mehl nehme, die man erhalten kann.

Wenn man eine gute Sorte Weizen erhalten und solchen nach der Mühle schicken will, so muß derselbe so viel wie möglich gereinigt werden, daß alles Fremde heraus kommt; auch muß er gewaschen werden.

Das Mehl von gewaschenem Weizen hält sich aber nicht so lange, sondern muß gleich gebraucht werden, deßhalb muß das Waschen unterlassen werden, wenn das Mehl liegen bleiben soll.

Wenn man verschiedene Sorten Mehl hat, so hängt es von Jedem ab, nachdem er weißes oder gröberes Brod verlangt, sie zu vermischen, oder jede besonders zu backen. Man bemerke aber, daß das schwarze Roggenbrod länger dauert, als das weiße. Hat man nun genug Mehl, so kann man zum Backen selbst schreiten. Ich will dazu folgende Anweisung geben, wodurch ein Jedes erkennen wird, daß es gute Aufmerksamkeit erfordert, fehlerfreies Brod zu backen.

1. Anweisung zum Brodbacken.

Des Abends vorher, wenn gebacken werden soll, wird der vom vorigen Backen aufgehobene oder entlehnte, weiche oder trockene Sauerteig mit einem Theil des Mehls und laulichem Wasser zu einem weichen Teig geknetet. Er wird sodann in

dem Troge mit dem Wasser so genau vermischt, daß nicht die geringsten Klumpen darin bleiben, und dann erst das Mehl darunter geknetet. Man nimmt so viel Wasser dazu, daß eben der dritte Theil des Mehls hinreicht, besagten dünnen Teig auszukneten. Wenn das geschehen, wird die Masse mit Mehl bestreut und mit Tüchern zugedeckt, und so läßt man es bis den nächsten Morgen stehen und gähren. Früh Morgens des andern Tages werden die übrigen zwei Dritttheile des Mehls durch Zugießen von hinlänglichem, lauwarmen Wasser dazu geknetet, dann muß der Teig von einer starken Person tüchtig ohne Aufhören durchgeknetet werden, bis er zähe und lang wird, oder wenn man ihn zieht, nicht so bald zerreißt, oder wenn man ihn mit reinen Händen ansaßt, nicht mehr klebt. Dann läßt man ihn in dem Backtroge stehen, daß er sich allmählich heben, oder daß er gehen kann. Dreibt er nun stark oder langsam in die Höhe, so ist es ein Zeichen, daß er gerathen werde. Ist der Teig gut aufgegangen, so wird er ausgewirkt oder in Brode getheilt; diese werden auf ein Tuch gelegt, daß sie nochmals aufgehen können, und dann erst in den Ofen geschoben, wenn sie zuvor etwas mit Wasser auf der Oberfläche bestrichen worden sind. Da kommt es nun auf den rechten Grad der Hitze an. In Städten muß man dieses gewöhnlich den Bäckern überlassen. Auf dem Lande bemerke man, ob das innere Gewölbe des Ofens ganz weiß aussieht. Andere halten Hobelspäne oder ein dürres Hölzchen an das Gewölbe, oder auf den von Kohlen befreiten Heerd. Entzündet sich dieses, oder es entstehen kleine Funken, so ist der Ofen heiß genug. Einige legen etwas Mehl vor'n ins Ofenloch; bleibt es weiß, so ist der Ofen nicht heiß genug, wird es schwarz und verbrannt, so ist er zu heiß, wird es aber nur braun, so hat der Ofen die rechte Hitze. Beim Heizen macht man Anfangs das Feuer tiefer in den Ofen und auf die Seiten, nachher aber wird das Mundloch, wenn der Ofen beinahe heiß genug ist, durch Hervorziehen der Kohlen und dadurch,

daß man klein gehacktes, trockenes Holz darauf wirft, geheizt. Denn eben dadurch wird die Kasse des Ofens mit erhitzt. Die Folgen, wenn man es mit der Hitze nicht getroffen hat, sind, daß das Brod bei zu großer Hitze verbrennt, die Gährung aufhört, und das Brod nicht ausgebacken wird. Ist sie aber zu geringe, so trocknet das Brod mehr aus, als es bäckt, und wird auch verdorben. Ueberhaupt muß durch das Backen dem Brode der Mehlgeschmack gänzlich benommen und ihm von der Gährung ein säuerlicher Geschmack mitgetheilt werden.

Nachdem die Brode groß oder klein, müssen sie längere oder kürzere Zeit in den Ofen stehen, denn das läßt sich nicht genau bestimmen, die Erfahrung ist hierin die beste Lehrmeisterin; schwarzes Brod muß länger in dem Ofen gelassen werden als das weiße. Eben so, wenn der Teig nicht stark genug gewesen, müssen die Brode ebenfalls länger backen. Doch pflegt man zuweilen ein Brod heraus zu ziehen und sieht nach der Unterrinde, worauf man mit dem Finger klopft; gibt die Rinde eine Art von Klang, so ist das Brod genug gebacken. Man muß der Gewißheit halber diese Probe öfters wiederholen; denn man darf es auch nicht zu lange in dem Ofen lassen, und wenn es schon nicht braun oder verbrannt ist, so wird es doch inwendig hart und taugt nicht viel zum Essen. So wie die Brode aus dem Ofen kommen, pflegt man sie nochmals mit Wasser oder auch Bier zu überstreichen, um der Oberrinde eine glänzende Farbe zu geben.

Wenn das Brod gar und aus dem Ofen gezogen worden, so muß verhütet werden, daß es nicht sogleich, sondern nach und nach erkalte, zumal im Winter. Man legt sie zu dieser Jahreszeit wohl neben einander, und deckt sie mit einem Tuche zu. Im Sommer aber und in geschlossenen Räumen können sie auf die Spitze oder auf die eine Seite gestellt werden, damit sie nach und nach gleich geschwind an allen Seiten abkühlen.

Zum Schluß will ich noch etwas von der Beschaffenheit

des Brodes, dessen Mängel und Güte reden, um daraus beurtheilen zu können, ob man gutes Brod erhalten, und woran der Fehler gelegen. Hat die Rinde gleichsam verbrannte Schuppen, so hat der Teig durch den Sauerteig, und daß er zu lange gestanden, zu viel Gährung erhalten. Ist die Rinde ungleich ausgerissen oder zerkerbt, so ist der Sauerteig zu alt gewesen, oder es ist mit allzu warmen Wasser geknetet worden. Ist die Oberrinde zu weich, so ist das Gewölbe des Ofens, und ist die Unterrinde zu weich, dann ist der Heerd nicht genug erhitzt gewesen. Im Gegentheil, wenn die Ober- oder Unterrinde verbrannt ist, so ist entweder der Heerd oder die Kappe zu heiß gewesen. Eine blasse Rinde ist nicht immer ein Fehler des Brodes. Man sieht das öfters, wenn das Brod aus dem Ofen kommt und nicht mit Wasser benetzt wird. Oben abgebackenes rührt von der großen Hitze des Gewölbes, und unten abgebackenes von der zu starken Hitze des Heerdes her, oder wenn die Gährung des Teiges durch die Kälte unterbrochen wurde; ingleichem, wenn der Teig ohne Sauerteig bloß mit Hefe oder Germ gegohren hat. Die dicke Rinde des Brodes rührt daher, wenn es nicht, bevor es in den Ofen geschoben, bestrichen worden ist.

Wenn der Teig zu viel oder zu wenig Zubereitung bekommen hat, oder zum Kneten aufgefotenes und wieder erkaltetes Wasser, Schneewasser oder hartes Wasser genommen, oder die Gährung von der Kälte aufgehalten worden ist, alles dieses verursacht, daß das Brod nicht aufgeht und ganz flach aus dem Ofen kommt. Auch ist dies der Fall, wenn es zu übertrieben gegohren, ehe es in den Ofen geschoben wird.

Unausgebackenes, teigiges Brod entsteht aus Mangel guten Sauerteigs, oder von Mehl aus ausgewaschenem Getreide; oder wenn das Mehl nicht fest genug geknetet ist, wenn anstatt des Sauerteigs bloß Germ genommen wird.

Um von naß eingefahrenem oder ausgewaschenem Roggen ein noch ziemlich gutes Brod zu backen, muß man das Korn,

ehe es in die Mühle kommt, recht trocknen, sonst gibt es klebriges Mehl, der Teig wird zu flüssig und geht nicht recht auf; das Brod bäckt sich nicht recht aus; und fällt in einem Klumpen zusammen, ist wässerig und süß und also der Gesundheit sehr schädlich.

Zum Einsäuren nimmt man weniger Wasser, als bei gutem Mehl, auch etwas mehr Sauerteig und Salz, als gewöhnlich. Hat man Gerstenmehl und mischt davon etwas darunter, so ist es desto besser. Den Teig deckt man zu und läßt ihn an der Wärme wohl gähren, dann arbeite man den Teig recht durch, bis er steif wird, und lasse ihn recht aufgehen, ehe er in den Ofen kommt, und dann mache man die Brode auch nicht zu groß.

Will man aber von ausgewaschenem Roggen ein noch ziemlich trockenes Brod backen, so löscht man glühende Steine oder Eisenfeile im Teig ab.

Die Krumme des frischen Brodes muß sich nicht zu leicht zerreißen lassen, sonst zeigt es an, daß der Ofen nicht heiß genug gewesen, und das Brod mehr getrocknet, als gebacken ist. Auch muß frische Krumme (Schmolle), wenn sie mit den Fingern zusammen gedrückt wird, sich von selbst wieder etwas in die Höhe heben.

Wenn das Brod viele und kleine Löcher hat oder locker ist, so es ein Zeichen seiner Güte; sind die Löcher aber groß, so rührt dieß vom Sauerteig her und zeigt, daß der Teig nicht genug durchgearbeitet worden ist.

Sind die Augen gar zu groß, und die Rinde zugleich abgebacken, so ist zu viel Wasser genommen worden.

Hat die Krumme zu viel kleine Löcher, so ist der Teig übergegangen oder zu viel Sauerteig genommen worden; hat sie zu wenig oder gar keine, so ist zu wenig Sauerteig genommen worden.

Die Krumme des Brodes muß nicht röthlich aussehen, daran ist theils Schuld, wenn in der Mühle zu viel aufgeschüttet wird,

desgleichen, wenn sie zu geschwind geht, oder beim Einteigen zu heißes Wasser genommen worden ist.

Einen unangenehmen und sauern Geschmack verursacht nasser, alter Sauerteig, der nicht aufgefrischt wurde; bitter aber wird das Brod, wenn man zu viel Hefe anstatt des Sauerteigs genommen hat.

Wenn der Teig zu fest gemacht, oder zu wenig Wasser dazu genommen, das Brod zu früh aus dem Ofen gezogen, oder durch die Kälte mit einem Male abgeschreckt worden ist, so bekommt es einen teigichten Mehlgeschmack.

Gutes Brod muß nebst seinem eigenen, auch einen gewissen geistigen Geschmack haben, der am meisten von gutem, reinen Sauerteig, vollkommener Gährung und von dem rechten Zeitpunkt das Brod in den Ofen zu schießen, abhängt. Kümmel, Anis und Koriander erhöhen den guten Geschmack.

2. Ein sehr gutes und gesundes Brod von Erdäpfeln (Kartoffeln) zu backen.

Man schält die rohen Erdäpfel, schneidet sie in kleine Stücke und legt sie über Nachts in frisches Wasser. Den andern Tag nimmt man sie heraus, setzt sie in einem großen Topf oder Kessel mit so viel Wasser, daß es die obersten erreicht, an's Feuer, und kocht sie zu einem Mus. Ist dieses fertig und so abgekühlt, daß man die Hand darin leiden kann, so treibt man es durch ein enges Sieb in den Backtrog. Des Abends thut man den Sauerteig hinzu und knetet so viel Kornmehl hinein, als sonst ein gewöhnlicher Brodteig erfordert, ohne einen Tropfen Wasser dazu zu gießen.

Diesen durchgearbeiteten Teig läßt man die Nacht über stehen. Des Morgens nimmt man wieder kein Wasser, sondern arbeitet den Teig wohl durch und knetet so viel Mehl hinein, bis er seine gehörige Dicke bekommt. Nun muß er noch 3 — 4 Stunden in ziemlicher Wärme stehen, ehe er ausgewirkt und in den Ofen geschoben wird. Mengt man etwas

Salz und Kümmel in den Teig, so wird das Brod noch wohl-
schmeckender. Viele nehmen auch abgekochte, geschälte und nach
dem Erkalten fein geriebene Erdäpfel, welche beim Einsäuren,
nebst etwas Kümmel und Salz, unter das Mehl gemischt werden.

3. Huzel- oder Klezenbrod.

Man nehme schon gekneteten und aufgegangenen, schwar-
zen Brodteig in eine Schüssel und dazu: gesottene und dann
ausgekühlte Klezen, d. i. gedörrte Birnen, rein gewaschene und
ausgelöste Zibeben (Rosinen), Weinbeeren, abgehäutete, geschnit-
tene Mandeln und Nusskerne, eine angemessene Parthie klein ge-
wiegtten Zitronat, Nelken und Allmodegewürz, zusammen wenig-
stens so viel, als der Teig ist, mische es gut ab und mache
Wecke oder Laibchen daraus. Dann walze man aus einem an-
dern Teig einen großen Flecken aus, überstreiche ihn mit lau-
warmen Wasser, lege den Weck darein, überschlage ihn gänzlich,
überstreiche ihn mit Wasser, steche mit einer zweizüngigen Ga-
bel viele Löcher hinein, lasse es aufgehen und backe es wie ein
anderes Brod.

4. Sauerteig zum Brodbacken.

Diesen erhält man bekanntlich von dem Zusammenscharren
des Backtroges und zwar in flüssiger oder harter Gestalt.
Flüssiger ist dem harten vorzuziehen, weil der harte gerne un-
schmackhaft wird, wenn man ihn nicht schnell genug wieder
braucht. Man kann die flüssige Säure leicht vermehren, wenn
man sie immer im nämlichen Geschirr, gut zugedeckt aufbewahrt
und Mehl nachrührt, so oft von ihm etwas gebraucht wird.

5. Brod zu kneten, mittels dessen man von derselben Menge Mehl den vierten Theil Brod mehr an Gewicht erhält.

Man kocht in ungefähr 18—20 Maß Wasser ein Pfund
Kleie eine Stunde lang, während man diese Masse häufig um-

rührt, um das Ansehen und Anbrennen der Kleie zu vermeiden. Nachdem man diesen flüssigen Teig durch ein leinenes Tuch ausgepreßt hat, wendet man diese durchgepreßte, warme Flüssigkeit statt des Wassers an, um das Mehl auf die gewöhnliche Weise zu kneten. Außer dem Vortheil, den ein auf diese Art bereitetes Brod in Bezug auf das vermehrte Gewicht gibt, gewährt es auch noch den, daß dieses Brod weit leichter, als das gewöhnliche verdaulich ist und nicht schimmelt.



Vom Einsalzen und Räuchern

des

Fleisches, des Geflügels und der Fische.

6. Vom Einsalzen und Räuchern des Fleisches.

Unter den vielfältigen Arten, das Fleisch einzusalzen, bleibt immer die einfachste, die beste und ist daher den andern vorzuziehen. Das in Salz zu legende Fleisch muß vor Allem frisch geschlachtet, rein behandelt und völlig ausgekühlt sein. Es wird von allen Seiten mit gewöhnlichem Salz, das mit etwas gestoßenem Salpeter vermischt ist, gut eingerieben. (Zu 100 Pfund Fleisch rechnet man 6 Pfund Salz und anderthalb Loth Salpeter). Nun wird der Boden des Gefäßes, worin das Fleisch zu liegen kommt, mit Salz bestreut, und das Fleisch darauf gelegt, und dann wieder mit Salz bestreut. Das Fleisch muß so gelegt werden, daß es gedrängt beisammen ist, und kein Zwischenraum bleibt. Man gibt daher immer zuerst die großen Stücke unten hin und füllt dann die Zwischenräume mit kleinern Stücken aus. Das Ganze wird dann mit Brettern bedeckt und leicht gepreßt. Nach einigen Tagen sieht man nach, ob das Fleisch Brühe (Rack) gezogen hat; ist dieses nicht

der Fall, so wird etwas wenig, aber ziemlich starkes Salzwasser daran gegossen, und das Fleisch noch mehr beschwert, denn es muß von seiner Brühe überspült seyn und darf durchaus nicht trocken liegen. Ein Schinken von 18 — 20 Pfund Schwere, oder ein Brustkern braucht 4 Wochen Zeit, um gehörig durchgesalzen zu seyn. Noch größere Stücke müssen längere Zeit liegen, und kleinere Stücke dagegen sind in 10 — 12 Tagen schon gut. Beim Einsalzen des Fleisches können auch verschiedene Gewürze, wie z. B. Vorbeerblätter, Knoblauch, ganzer Pfeffer und Wachholderbeeren, Gewürznelken u. dazwischen gestreut werden, doch ist dieses nicht sehr rathsam; das Fleisch erhält zwar dadurch einen angenehmen Geschmack, die Brühe kann aber dadurch sehr leicht verderben.

7. Schinken, Schweinsfleisch, Zungen, Ochsenkamm und Speck auf westphälische Art einzupökeln.

Hierzu muß man Thimian, Pfeffer, Nelken, Vorbeerblätter, Knoblauch, Wachholderbeeren, etwas Salpeter und Salz untereinander vermischen und klein stoßen. Alsdann reibe man die Stücke, welche man zum Einpökeln nehmen will, stark ein, lege sie in ein reines Schaff, bestreue den Boden mit dem Gestoßenen, lege das Fleisch dicht aneinander darein und beschwere es mit Steinen. In 8 Tagen wende man es um und lasse es noch 8 Tage liegen. Dann hängt man es 6 Tage in den Rauchfang, aber nur in den gewöhnlichen Rauch, und des Tages einmal mache man Rauch von Wachholder- (Kronawid-) Holz. Dann hänge man es in die Luft und lasse es so hängen, bis man es braucht. Man kann auch dieses Eingepökelte, ohne es zu räuchern — (dörren, fetzen) — kochen, und gelegentlich davon Gebrauch machen.

8. Prügel-Schinken.

Man gibt einem Schweinschlegel mit einem Scheitholz, oder Prügel 100 Schläge, auf jede Seite 50. Hierauf reibt

man ihn mit Salz und Salpeter ein. (Zu 10 Pfund Fleisch nimmt man 1 Pfund Salz und 2 Loth Salpeter). Nachdem läßt man ihn an einem kühlen Orte 24 Stunden zugedeckt liegen. Dann nimmt man ihn wieder heraus, streift alles daran hängende Salz hinweg, gibt ihm wieder 100 Schläge wie Tags zuvor, reibt ihn wieder mit Salz ein und läßt ihn wieder 24 Stunden liegen. So wird es 5 Tage immer wiederholt. Den 6ten Tag wird er in Rauch gehangen und wie die andern Schinken geräuchert. Bei dem Kochen ist zu beobachten, daß er mit sehr wenig Wasser, das etwas gesalzen ist, in einer Bratpfanne zugedeckt in der Röhre sehr langsam gekocht werden muß, und daß die Seite mit der Schwarte unten in's Wasser zu liegen kommt. Will man ihn warm essen, so zieht man eine Viertelstunde vor dem Auftragen die Schwarte ab, die nun oben herauf kommen muß, und läßt in der Röhre oben das Fett schön braun werden. Auf diese Art zubereitet, schmeckt er außerst delikats und übertrifft an Güte den westphälischen Schinken.

D. Gänse zu räuchern.

Nachdem nicht sehr fette Gänse auf gewöhnliche Weise wie zum Braten vorbereitet sind, reibt man sie aus- und inwendig mit Salz und ein wenig Salpeter ein, legt sie in ein Gefäß und wendet sie täglich um. Nach 5 Tagen hängt man sie zum Abtrocknen auf, spreizt den hohlen Leib durch Holzstäbchen auseinander und hängt sie in schwachen, kalten Rauch. Sobald sie hier etwas angelaufen sind, werden sie in Papier gewickelt und dann weiter geräuchert, bis sie gut sind.

10. Gänse- und Entenbrüste zu räuchern.

Die ganzen Brüste werden von den Gänsen oder Enten abgeschnitten, mit Salz und ein wenig Salpeter gut eingerieben und so recht fest eingelegt und beschwert. Nachdem sie so 5—6 Tage gelegen haben, trocknet man sie ab und hängt sie, in Papier eingewickelt oder in dünne Leinwand genäht, in den

Rauch. Die Keulen und Rücken der Gänse oder Enten können mit den Brüsten eingepökelt und aus dem Salze gekocht und verspeist werden.

11. Hirschbrüste zu räuchern.

Diese müssen von einem recht feisten Hirsch seyn. Sie werden 8 bis 12 Tage eingepökelt, dann abgetrocknet, mit fein gestoßenen Wachholberbeeren und Gewürz eingerieben, in grobe Leinwand eingenäht und mit Wachholbersträuchern und dergleichen geräuchert.

12. Frischlinge zu räuchern.

Die Frischlinge zerschneidet man in 4 Theile, haut die großen Beine davon ab, salzt sie ein und räuchert sie.

13. Spanferkel zu räuchern.

Nachdem das Spanferkel geschlachtet, abgebrüht und ausgenommen ist, wird ihm der Kopf abgehauen, dasselbe sodann in kaltem Wasser gewaschen und aufgehangen. Wenn es völlig abgetrocknet ist, salzt man es ein, wickelt dasselbe einige Tage nachher in Papier ein und hängt es so in den Rauch. Will man hernach davon speisen, so wird es etwas im Wasser gekocht.

14. Zungen besonders gut zu räuchern.

Man salze die Zungen mit halb Salpeter und halb Salz. Dann stoße man in einem Mörser Mojoran, Bassilicum und Thimian, reibe die Zungen recht stark damit ein und lasse sie so im Salze 10 Tage liegen. Nach dieser Zeit stecke man die Zungen sammt den Kräutern in weite Rindsdärme, binde sie zu und lasse sie gut räuchern.

15. Allerlei Fische zu räuchern.

Wann die Fische geschuppt und aufgemacht sind, so wasche man sie aus einigen frischen Wassern, damit sie nicht blutig

bleiben. Dann trockne man sie mit einem Tuche ab, salze sie inwendig recht stark, lege sie in ein reines Geschirr, lasse sie 3 Tage mit Steinen wohl beschwert liegen und räuchere sie 2 bis 3 Tage mit Rauch von Wachholdersträuchern.

16. Aal zu räuchern.

Nachdem man dem Aal den Kopf abgeschnitten hat, nimmt man ihn aus, zieht ihm die Haut ab, reibt ihn, wenn er rein abgewaschen ist, gut mit Salz ein, welches man auch mit feinen Kräutern und Gewürz vermischen kann, und läßt ihn so einige Stunden liegen. Dann wird er etwas abgetrocknet, in ein Papier gewickelt und in den Rauch gehangen, in welchem er 2 bis 3 Tage bleiben muß. So geräuchert ist der Aal überaus schmackhaft und kann, wie Cervelatwurst verbraucht, auch in Butter gebraten werden.

17. Heringe zu räuchern.

Gute Heringe werden abgehäutet, rein gewaschen und dann mit einem Tuche abgetrocknet. Man legt sie nun einen Tag in süße Milch, schlägt alsdann einen jeden Hering, nachdem er nochmals rein abgetrocknet ist, in Papier und hängt sie 24 Stunden in den Rauch.

18. Salz- und geräucherter Hecht.

Man nimmt dem Hecht die Eingeweide aus, wäscht und reinigt ihn, schneidet ihn in Stücke und salzt ihn ein. Soll der Hecht geräuchert werden, so muß er vorher 3 Tage im Pöfel liegen. In diesem Falle wird er aber nicht in Stücke geschnitten, sondern man nimmt, nachdem man ihn auf dem Rücken aufgerissen hat, das Eingeweide und den Rückgrat heraus, spreizet ihn ganz breit auseinander und reibt ihn so mit Salz und ein wenig Salpeter ein. Zum Räuchern braucht er, nach Verhältniß seiner Größe, ungefähr 8 bis 12 Tage und kann dann in der Luft ein Vierteljahr lang aufbewahrt werden.

War er recht fett und fleischig, so kann er roh aus dem Rauche, wie der geräucherte Lachs, servirt werden. Will man ihn aber kochen, so schneidet man selbigen in Stücke, läßt ihn im kalten Wasser am Feuer ganz langsam anziehen, aber nicht kochen, und wenn Haut und Gräten abgelöst sind, kann man ihn mit Gemüse, mit einer Senfsoße und dergleichen geben.

19. Lachs zu räuchern.

Man nimmt dazu einen nicht zu fetten Lachs, spaltet ihn der Länge nach an dem Rückgrat von einander, schneidet denselben vorsichtig heraus und den Kopf ab. Hernach legt man den Lachs auf ein Brett, reibt ihn auf beiden Seiten gut mit Salz ein, legt etwas Rosmarin und einige Lorbeerblätter dazu und läßt ihn so 48 Stunden liegen, während dessen er einige Mal umgewendet werden muß. Alsdann hängt man ihn am Schwanz in dem Rauche auf und läßt ihn darin, damit er ja nicht zu trocken werde, nach Beschaffenheit des Rauches, nur 2—3 Tage, worauf er in die Luft gehangen und so zum Gebrauch verwahrt wird. Will man sich dessen bedienen, so wird jedesmal nur so viel davon abgeschnitten, als man bedarf, und zwar quer durchgespalten, dann in starke, fingerlange, nur messerrücken-dicke Scheiben geschnitten und so kalt servirt. Er kann auch als Salat, mit Weinessig, Del, Pfeffer, kleinen Zwiebeln und etwas Senf gegessen werden.

Von der Zubereitung aller Arten Würste.

20. Vorerinnerungen.

Die Erfahrungen haben gelehrt, daß sich in Folge verdorbener, geräucherter Würste ein tödliches Gift erzeugt, was:

namentlich bei Blutwürsten der Fall ist. Es ist daher nöthig, sehr darauf zu sehen, daß kein lange gestandenes Blut, sowie andere, zu alte Zuthaten zu den Würsten genommen werden, so wie auch ferner; daß die Würste gleichmäßig und vollkommen geräuchert und bei eintretendem warmen Frühlingowetter nicht zu lange aufbewahrt werden dürfen. Dieses Wurstgift entsteht am leichtesten; wenn von dem Fleische und gestandenem Blute eines Schweines zu Würsten genommen wird, welches sein Futter aus Spülschlaffässern, in denen aller Aller von Speisen, namentlich Fleisch und Beine, Kohl, faules Obst, auch saure Milch gemischt werden. Würste, welche in ihrer Masse sehr weich, wässerig und mit vielem Fette vermengt sind, verderben überhaupt immer leichter, als feste und weniger fette. Diese verdorbenen Würste geben, aufgeschnitten, besonders in ihrer Mitte, einen säuerlichen und käsartigen Geruch von sich.

21. Blutwurst.

Wenn das Schwein gestochen wird, fängt man das Blut unter beständigem Rühren auf und stellt es zugedeckt an einen kühlen Ort. Die Därme werden mit Wasser und Salz gut gewaschen, und wenn sie völlig gereinigt sind, so kann man Gebrauch davon machen. Zuerst nimmt man von dem Schweine das gekochte Bauchfleisch und schneidet es in Würfel. Dann hackt man Lunge, Herz und Nieren recht fein und bringt es, nebst dem durch einen Durchschlag gegossenem Blut, zu dem in Würfel geschnittenen Fleisch. Hierauf vermischt man das Ganze mit dem gehörigen Salz, fein geriebenen Majoran, englischen Gewürz, Nelken, Pfeffer und Thimian. Nun werden die Därme an dem einen Ende mit kleinen Hölzchen zugemacht und die Masse in die größern Därme gefüllt, wozu man auch den Magen nehmen kann; doch füllt man sie nicht ganz voll, damit sie beim Kochen nicht zerplagen, und steckt sie dann auch am andern Ende mit einem Hölzchen zu. Alsdann läßt man die Würste in der, im Kessel zurückgebliebenen Fleischbrühe ganz langsam

kochen. Nun sticht man mit einem dünnen Hölzchen in die Würste, und wenn beim Einstechen kein Blut mehr heraustritt, so sind sie fertig. Dann werden sie herausgenommen, in kaltem Wasser abgewaschen und nicht zu dicht an einander auf einen Balken auf Stroh, die größten aber davon zwischen 2 Bretter gelegt und etliche Stunden gelinde gepreßt. Will man davon welche räuchern, so werden sie in eine Räucherammer oder in den Schornstein gehängt, wo sie in 6—9 Tagen hinlänglich geräuchert seyn können. Bei starker Kälte muß des Nachts von Holzspähnen ein Schmauchfeuer gemacht werden, damit sie nicht frieren, was überhaupt auch bei allen andern Würsten nicht geschehen darf. Auch dürfen diese Art Würste nur mit schwachem Rauche geräuchert werden.

22. Bratwurst.

Hierzu kann man verschiedene Stücke Fleisch verbrauchen, am meisten aber wird das vom Rückgrat dazu genommen, aus welchem die Sehnen abgelöst werden. Wenn es nicht fett genug ist, wird noch etwas frischer Speck hinzu gethan. Dann hackt man es fein, thut Salz, etwas gestoßenen Pfeffer, Kümmel, klein geschnittene Zitronenschalen, wem es beliebt, auch etwas Wein dazu, und füllt die Masse nicht zu fest in enge Schweinsdärme. Will man die Bratwürste länger erhalten, so hängt man sie 24 Stunden in den Rauch und dann in die Luft. Auf diese Weise bleiben sie 4—5 Wochen gut. Vor dem Gebrauch legt man sie erst eine Stunde in lauwarmes Wasser.

23. Cervelatwurst.

Hierzu nehme man 2 Drittel rohes, mageres Schweinefleisch vom Rückgrat und Lendenbraten, nebst ein Drittel Speck. Das magere Fleisch wird mit einem scharfen Messer abgeschabt und alle Fasern heraus genommen. Hierauf wird es mit dem Speck noch fein gehackt, Salz und Salpeter, nebst grob gestoßenem Pfeffer hinzu gethan und alles wohl vermengt. Nun

stopft man die Masse recht fest in weite Rindsbärme, sticht aber öfters mit einer spitzigen Gabel hinein, damit die Luft heraus gehe, bindet die Würste zu und läßt dieselben einige Tage liegen, während dem sie einige Mal von beiden Seiten nachgestrichen und fester zugebunden werden müssen. Dann hängt man sie in Rauch, wo sie sehr schwach geräuchert werden, und hernach in die Luft.

24. Cervelatwurst mit Rindfleisch.

Hierzu nimmt man zu gleichen Theilen mageres Rind- und Schweinfleisch, welches abgehäutet, ausgezehnt und in kleine Würfel geschnitten, mit Salz, Salpeter und weißem Pfeffer gewürzt und dann fein gehackt wird. Nun wird eben so viel Speck, als man Schweinfleisch hatte, in ganz kleine Würfel geschnitten, diese unter das gehackte Fleisch gemischt, und die Masse recht fest in Rindsbärme gestopft und wie bei den vorigen verfahren.

25. Fischwurst.

Das von allen Gräten befreite Fischfleisch hackt man mit einem Stück frischer Butter klein und vermengt es mit einigen Eidottern, dem nöthigen Salz, Thymian, Gewürz, fein gehackten Champignons (Schampignons) und Schalotten, nebst fein würflicht geschnittenen, rohen Austern, sowie in Milch geweichte und wieder ausgebrückte Semmeln gut untereinander. Ist das dazu genommene Fleisch von Karpfen, so färbt man die Masse mit dem Blute desselben, ist sie aber von andern Fischen, so wird sie mit Krebsbutter roth gefärbt. Nun bringt man etwas von der Masse in den Ofen, um zu sehen, ob sie die gehörige Steifheit habe, um im Gegentheil noch einige Eidotter, sollte sie aber zu fest sein, noch etwas süßen Rahm hinzufügen zu können. Nun füllt man die Masse locker in dünne Bratwürstbärme, und läßt die Würste in halb Wasser und halb Milch

eine Viertelstunde langsam kochen. Hierauf läßt man sie auf einer Serviette abtrocknen und bratet sie nachher langsam in Butter.

26. Fischwurst für die Fastenzeit zu räuchern.

Nachdem das Fleisch von Aalen, Karpfen, Hechten oder Schleien von den Gräten befreit ist, so wird es nebst Petersilie und Zwiebeln klein gehackt und mit Salz, Pfeffer, Nellen, Basilicum, nebst Muskatennuß gewürzt und mit hinreichender Butter, auch Malsfett, wenn man solches hat, geschmelzt. Alsdann feuchtet man das gehackte Fleisch mit etwas rothem Wein an, welches dann in eine Malshaut gefüllt wird. Hierauf werden die Würste 24 Stunden in Salz und Wein marinirt und dann in Rauch gehangen. Will man Gebrauch davon machen, so kocht man sie in 2 Drittel Wasser und ein Drittel Wein, und servirt sie erst, wenn sie erkaltet sind.

27. Wurst von Gänsefleisch.

Man hackt das magere Fleisch von einer gereinigten Gans mit einem Viertelpfund Speck recht fein, mengt dann gehöriges Salz, etwas Muskatennüßblüthe, gestoßenen Pfeffer, Thimian und klein geschnittene Zitronenschalen darunter. Alsdann füllt man die Därme damit, bindet sie an beiden Enden zu und hängt die Würste Tags darauf in Rauch.

28. Wurst von Gänseleber.

Man schneide 2 Pfund Schweinefleisch und eben so viel Gänselebern in kleine Würfel, fügt Salz, Pfeffer, Thimian, fein geschnittene und in Butter geröstete Zwiebeln hinzu und mengt alles in einer Casserolle auf dem Feuer durcheinander. Hierauf gießt man nach einer Viertelstunde ein Quart Schweineblut und eben so viel Rahm dazu, füllt die Masse in Schweine Därme und läßt sie im Wasser kochen. Diese Würste werden gewöhnlich auf dem Roste gebraten.

29. Hirnwurst.

Man hackt rein gewaschenes Schweinshirn mit gekochtem, fetten und mageren Schweinsfleisch, röstet fein geschnittene Zwiebeln und Kräuter in Butter, thut dieses, nebst geriebenen Semmeln, Salz, Gewürz, klein geschnittenen Zitronenschalen, Eiern und ein wenig von der Schweinsfleischbrühe dazu und mengt alles gehörig durch einander. Man nimmt zu dieser Masse in Milch gekochte Schweinsdärme und bratet die Würste, vorher mit Butter bestrichen, auf dem Roste.

30. Wurst von Hühnern.

Die ausgelöste und von aller Haut entlöste Brust von einem Huhn oder Kapaun, ungefähr 8 Loth Fleisch werden fein gehackt und in einem Mörser gestoßen, dann mit 5 Loth abgeriebenem, in Milch eingeweichtem Milchbrod oder Semmeln, das wieder sehr trocken ausgebrückt sein muß, und mit 5 Loth fein gehacktem Speck, unter anhaltendem Stoßen, mit einem Ei und einem Eidotter vermengt. Ist dieß geschehen, so werden noch 3 Eidotter, Salz, fein geschnittene Zitronenschalen und Muskatblüthe hinzu gerührt, diese Masse in Bratwürstdärme gefüllt, und die Würste gebraten.

31. Leberwurst.

Es werden mehrere Pfund Fett von gekochtem Bauchfleisch in Würfel geschnitten. Dann hackt man ganz feine, rohe, ausgefehlte Leber, sowie gekochte Lunge und etwas Bauchfleisch, thut es, nebst etwas fetter Wurstbrühe, Salz, englischem Gewürz, Majoran und Thymian dazu, rührt alles gut durcheinander, füllt es in die engen Schweinsdärme, welche man nachher ein Paar Mal zudreht, und kocht sie. Diese Würste sind sehr bald fertig.

32. Magenwurst.

Man nimmt einige gereinigte Schweinsmägen, reibt sie mit Salz ab und schabt das inwendige Fett rein davon. Dann wer-

den so viel Schweinschwarten recht weich gekocht und fein gehackt, daß es nicht ganz die Hälfte der Füllung des Magens beträgt, wozu nun eben so viel gekochtes Bratwurstfleisch, ebenfalls fein gehackt, genommen wird. Hierzu kommt nun noch so viel Speck, als der vierte Theil dieser Fleischmischung beträgt, welcher halb weich gekocht und in ganz feine Würfelchen geschnitten wird. Hierauf vermischt man alles mit Salz, etwas fein geriebenem Majoran, gestoßenem Cardamom, Nelken, nebst ein wenig Pfeffer und füllt die Mägen damit recht fest, bindet diese gehörig zu, befestigt sie an einem hölzernen Spieß, legt sie in die kochende Brühe vom Fleisch oder von den Schwarten und läßt sie ganz langsam eine Stunde kochen. Sodann schiebt man mit einer feinen Nadel hinein, und wenn keine Brühe, sondern nur etwas Fett heraus läuft, so sind sie fertig. Dann nimmt man sie heraus, preßt dieselben auf einer Serviette zwischen 2 Brettern, aber nicht zu stark, läßt sie so über Nacht stehen, und räuchert sie einige Tage, wonach sie dann in der Luft aufgehangen werden. Man servirt sie kalt, in dünne Scheiben geschnitten.

33. Salami oder italienische Wurst.

Man habe 6—7 Pfund gehäutetes und entsehtes Schweinefleisch, nebst 2 Pfund saftreiches Rindfleisch recht fein, hänge dieses, mit 6 Loth Salz und 2 Loth gestoßenem Pfeffer vermischt, einen Tag in einem reinen Tuche auf, daß der Saft abläuft, und die Würste dadurch vor dem Verderben geschützt werden. Hernach nehme man die Masse aus dem Tuche, feuchte sie mit ein Paar Gläsern rothen Wein an, thue eine Hand voll in kleine Würfel geschnittenen Speck dazu und mische dieses alles gut untereinander. Unterdessen weiche man feste, gut gereinigte Rindsdärme einen Tag in weißem Wein, den man mit Salz, Pfeffer, Zwiebelscheiben, Nelken und feinen Kräutern gewürzt hat, fülle dann die Masse in dieselben, durchstiche die Därme mit einer Gabel, damit die Luft heraus gehe und

hänge sie in den Rauch. Man serviert sie roh, in ganz dünne Scheiben geschnitten.

34. Trüffelpurst.

Hierzu werden 3 Pfund in kleine Würfel geschnittene Gänselebern, ein Eßlöffel voll Schalotten, eine halbe Hand voll Champignons (Schampignons), Majoran, Thymian und von einer halben Zitrone die Schale genommen. Dieses alles läßt man in einer Casserole auf dem Feuer 8—10 Minuten dämpfen, und wenn die Masse wieder abgekühlt ist, so wird dieselbe mit 4 Loth gewaschenen und ausgegräteten Sardellen, nebst eben so viel Kapern fein gewiegt. Alsdann werden 6 Loth Semmelschnitten in einem Quart Wein eingeweicht, 4 Eier darauf geschlagen, Salz und Muskatennuß hinzu gethan, gehörig unter einander gemengt und mit dem Uebrigen vermischt. Nun schält und schneidet man frische, gewaschene Trüffeln in Würfeln, läßt sie in rothem Wein einkochen, vermischt sie mit der ganzen Masse und füllt sie in Bratwurstbärme.

35. Französische Wurst.

Hierzu werden aus einer Schweinskeule 3 Pfund mageres Fleisch, nachdem die Haut und Sehnen davon abgemacht sind, fein geschabt, dann noch gehackt und 2 Pfund Speck, ebenfalls fein gehackt, hinzu gethan. Dann vermischt man damit ein halbes Pfund in Milch geweichte und wieder ausgedrückte Semmeln, 5 — 6 Eidotter, etwas Rahm, das gehörige Salz, zerriebenen und gesiebten Majoran, gestoßene Muskatennuß, Cardamom, Nelken und Pfeffer. Dieses alles stopft man nicht zu fest in gereinigte Schweinsbärme, kocht die Würste vor dem Gebrauche eine Stunde recht langsam in gesalzenem Wasser und bratet sie in Butter braun.

36. Mittel, gefrorene Würste wieder herzustellen.

Man stelle ein Gefäß mit kaltem Wasser in eine etwas warme Stube, lege die gefrorenen Würste hinein und lasse sie

so lange darin liegen, bis die Eiskruste, welche sich an dieselben ansetzen wird, vom Wasser völlig aufgelöst worden ist. Dann nehme man sie herans, trockne und hänge sie auf. Nun mache man eine starke Salzlake, lege die Würste einen Monat lang hinein, damit sie das durch Frost verloren gegangene, nöthige Salz wieder erhalten und zur Aufbewahrung tauchlich gemacht werden.

Vom Einmachen des Obstes

sowie

vom Aufbewahren und Pörrn desselben.

37. Vorerinnerungen.

Alles Eingemachte muß an kühlen, trockenen Orten und da, wo es nicht friert, aufbewahrt werden. Auch muß man öfters darnach sehen, daß, wenn ein Fehler dabei vorgegangen ist, man ihn verbessern kann. Hat man den Zucker, worin man einmacht, nicht stark genug gekocht, so fangen die Früchte an zu gähren und verlieren dadurch den Geschmack und das Ansehen. Wenn man dieses bemerkt, so gießt man die Früchte auf einen Durchschlag, läßt den Zucker wohl ablaufen, setzt etwas geläuterten zu und kocht ihn, wie bei jeder Sorte angegeben, zu der gehörigen Stärke. Alsdann thut man die Früchte hinein, läßt sie einige Mal mit aufkochen, schäumt sie gut ab und füllt sie wieder in die Gläser oder Büchsen, welche man nach völligem Erkalten fest zubindet und wieder aufbewahrt.

Das Kochen des Zuckers hat man nach gewissen Graden abgetheilt, welche nach der verschiedenen Stärke desselben bestimmte Benennungen haben. Um nun nicht alle Mal die Beschreibung des Verfahrens dabei zu wiederholen, so befolge man genau die gegebenen Anweisungen Nr. 38, 39 und 40.

38. Zucker zu läutern und zu kochen.

Ein Pfund Zucker wird in kleine Stücke zer schlagen und in einer messingnen Pfanne oder Casserole mit einem Quart Wasser gekocht. Wenn der Zucker zu kochen anfängt und in die Höhe steigt, so hebt man ihn vom Feuer, nimmt den Schmutz mit dem Schaumlöffel ab und setzt das Gefäß, worin der Zucker ist, wieder zum Feuer. Dann wird ein Eiweiß zu Schnee geschlagen, ein Eßlöffel voll Wasser daran gerührt und zu dem Zucker gethan. Dieses treibt beim Kochen allen Schmutz auf die Oberfläche des Zuckers als Schaum oben auf, welcher dann auf gleiche Weise abgenommen und so lange wiederholt wird, bis das Eiweiß, welches sich als weißer Schaum zeigt, abgenommen, und der Zucker hell und klar ist. Nun gießt man ihn durch ein dünnes, feines Tuch, welches vorher naß gemacht worden ist. Da zum Einmachen der Früchte sehr viel auf das Läutern des Zucker ankommt, so folgen hier die Benennungen der verschiedenen Grade und Proben derselben.

39. Der Zucker zum kurzen und langen Faden.

Wenn der Zucker geläutert ist, so setzt man ihn auf das Feuer und läßt ihn unter öfterem Umrühren mit einem silbernen Löffel kochen und probirt ihn auf folgende Art: Man nimmt mit dem Löffel ein wenig Zucker in die Höhe, ist der Faden kaum zu bemerken, so ist es die Probe des kleinen Fadens; zieht sich hingegen der Faden in die Länge, ohne daß er zerreißt oder zähe wird, so ist es die Probe zum langen Faden.

40. Der Zucker zur Blase.

Man kocht den Zucker, nachdem man allen Schaum abgenommen hat, so lange, bis sich, wenn man ihn mit einem Schaumlöffel durcheinander rührt und von demselben der Zucker abgelassen ist, kleine Blasen bilden, indem man in die Löcher des Schaumlöffels bläst. Die Blasen sind der Beweis dafür, daß der Zucker den rechten Grad der Stärke erreicht hat.

41. Aprikosen einzumachen.

Die Aprikosen werden von einander geschnitten, die Kerne herausgenommen und so schichtenweise in eine Schüssel gelegt, daß sie sich nicht drücken. Alsdann läutert man auf ein Pfund Aprikosen ein Pfund Zucker, gießt ihn heiß darüber; deckt einen Bogen Papier darauf und läßt die Aprikosen über Nachts stehen. Den folgenden Tag schüttet man sie behutsam auf einen Durchschlag, läßt den Zucker rein ablaufen und kocht ihn, bis er Fäden zieht, thut die Aprikosen hinein, läßt sie gelinde einmal aufkochen und füllt sie dann in Gläser.

42. Birnen einzusieden.

Man schält z. B. Zuckerbirnen, legt sie mit ihren Stielen in einen Kessel und läßt sie mit Wasser etwas weich kochen. Dann nimmt man sie behutsam aus dem Kessel, legt eine neben die andere, ohne daß sie sich berühren, auf eine Serviette und deckt sie mit einer Serviette zu, bis sie kalt werden. Unter dessen nimmt man so viel Zucker oder Honig, als man Birnen hat, in einen Kessel und läßt ihn mit Wasser so lange kochen, bis er dicht wie Syrup ist und aus sich Fäden ziehen läßt. Wenn er diesen Grad der Steife erhalten, nimmt man ihn vom Feuer und läßt ihn erkalten, steckt in jede Birne oben, wo die Blüthe gewesen, eine Gewürznelke, und legt sie alle in ein Zuckerglas. Den abgekühlten Zucker gießt man darüber und läßt alles 12 Stunden stehen. Den folgenden Tag thut man die Birnen mit dem Saft in den Kessel wieder zurück auf's Feuer und läßt sie langsam kochen, wobei man den Schaum abnimmt. Die Birnen nimmt man aber bald wieder heraus auf eine zinnerne Schüssel, wo sie abkühlen. Zu dem Saft drücke man zu jedem Pfund Zucker oder Birnen den Saft von 2 Zitronen; (es dürfen aber durchaus keine Zitronenkörner mit hinein kommen). Damit kocht man den Zucker so lange, bis er dicht geworden. Dann läßt man ihn abkühlen und gießt ihn auf die Birnen, welche man zuvor schon in die Zuckergläser

hinein gelegt hat. So stellt man alles an einen kühlen Ort. Findet man nach einigen Tagen, daß der Zucker wieder dünn geworden, so muß er abgegossen, wieder aufgekocht, erkaltet und dann erst wieder auf die Birnen gegossen werden. Dieses Kochen wird so oft wiederholt, als man findet, daß der Zucker auf den Birnen dünn geworden.

43. Eingemachte Borsdorfer Äpfel.

Die Äpfel werden abgeschält und halb durchgeschnitten. Unterdessen wird reines Flußwasser mit etwas Zimmt auf's Feuer gesetzt. Zu dieses kochende Wasser wirft man die Äpfel, daß sie damit ein Paar Mal aufwallen. Dann werden sie wieder herausgenommen, auf einen Durchschlag oder eine ausgebreitete Serviette gelegt, damit das Wasser ablaufe. Während dessen setzt man, wenn man 30 Pfund Äpfel genommen, 2 Pfund Zucker mit etwas Wasser auf's Feuer, läßt es bis zur Dicke eines Sirups einkochen, mischt darunter den Saft und die ganz klein geschnittenen Schalen von 4 guten Zitronen. Zugleich werden die Äpfel mit hineingelegt und so lange fortgekocht, bis sie vollends weich geworden. Dann werden die Äpfel wieder heraus genommen und in die dazu gehörigen Gläser gelegt. Den Zucker läßt man lauwarm werden und gießt ihn darüber; wird er nach einigen Tagen dünner, so muß er nochmals eingekocht werden.

44. Erdbeeren einzumachen.

Nachdem man die Erdbeeren, welche zwar reif, aber noch ziemlich fest sein müssen, verlesen hat, läutert man zu einem Pfund Beeren ein Pfund Zucker zur Blase, thut die Erdbeeren hinein, läßt sie einige Mal gelinde mit aufwallen und füllt sie in Zuckergläser.

45. Hagebutten (Hetschebetsch) einzumachen.

Man nehme hierzu nur schöne, große Hagebutten, lasse diesen den größten Theil des Stiels, öffne sie oben mit einem

Federmesser, ziehe alle Kerne und Fäsern, bis auf das Fleisch heraus, werfe sie in kochendes Wasser, nehme sie jedoch gleich wieder heraus und lege selbige auf einen Durchschlag, damit kein Wasser daran bleibt. Dann wird auf ein Pfund Hagebutten 3 Viertelpfund Zucker mit Wasser zu langen Fäden geläutert, die Hagebutten hinein gethan und so lange gekocht, bis sie leicht durchstochen werden können, sodann aus dem Saft genommen und in Gläser gethan. Den Saft lasse man noch einmal mit einigen Nelken und Zimmt kurz einkochen, und wenn er verköhlt ist, auf die Hagebutten gießen.

46. Himbeeren (Hohlbeeren) einzumachen.

Man nimmt hierzu schöne, große Himbeeren (Hohlbeeren), läutert zu einem Pfund Himbeeren 3 Viertelpfund Zucker nach kurzer Fäden- Art, thut die zuvor verlesenen Himbeeren darunter, kocht sie eine Viertelstunde lang und schöpft den Schaum immer davon ab, ohne jedoch herum zu rühren. Wenn die Himbeeren zu sinken anfangen und sich kein Schaum mehr zeigt, werden sie in eine Schüssel gethan und, nachdem sie erkaltet sind, in Gläser gefüllt.

47. Johannisbeeren einzumachen.

Es werden recht reife Johannisbeeren von den Stielen abgezapft. Zu $1\frac{1}{2}$ Pfund Beeren nimmt man ein Pfund Zucker und läutert denselben, bis er Blasen wirft. Hernach läßt man ihn ein wenig erkalten, thut die Beeren hinein und läßt sie, unter beständigem Abschäumen, so lange kochen, bis die Masse, so bald man einen Tropfen davon auf einen Teller laufen läßt, besteht. Nachdem die Beeren gehörig abgekühlt sind, füllt man sie in Gläser oder sonst beliebige Gefäße.

48. Kirschen einzumachen.

Auf ein Pfund mit einem Federkiel ausgesteinte Kirschen läutert man 3 Viertelpfund Zucker mit einigen Löffeln voll

Wasser, thut die Kirschen hinein und läßt sie gelinde mit aufkochen. Hierauf nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus, schüttet die Kirschen in einen Durchschlag, läßt den Zucker rein ablaufen und kocht ihn wieder zur Blase. Dann werden die Kirschen hinein gethan und noch einmal aufgekocht, doch nicht lange, auch darf nicht umgerührt werden, damit sie nicht ihr Ansehen verlieren. Nachdem die Kirschen gehörig abgekühlt sind, werden sie, wie schon öfters erwähnt, aufbewahrt. Sollte der Zucker nach einigen Tagen zu flüssig sein, so gießt man ihn ab und läßt ihn noch einmal aufkochen, wozu noch ein Stück frischer Zucker genommen wird.

49. Melonen einzumachen.

Man nimmt schöne, reife Melonen, schält und schneidet sie in längliche Streifen und legt sie in eine Schüssel, besprengt sie mit Weinessig und läßt sie zugedeckt eine Stunde stehen. Nachdem legt man sie zum Austrocknen auf ein Tuch, kocht sie hernach in geläutertem Zucker nicht zu weich, nimmt alsdann die Melonen heraus, läßt den Zucker gehörig ablaufen, und kocht denselben dicker ein. Hierauf werden die Melonen in ein Zuckerglas gelegt, mit Zimmt und Nelken bestreut und der abgekühlte Zucker darüber gegossen. Sollte der Zucker nachlassen, so muß er so oft gekocht werden, bis er nicht mehr wässrig wird.

50. Preiselbeeren in Essig einzumachen.

Man gießt so viel Weinessig über die zuvor verlesenen Preiselbeeren, daß er dieselben bedeckt, und läßt sie so über Nacht stehen. Den folgenden Tag gießt man den Essig wieder ab, nimmt zu einer Maß Essig 3 Viertelpfund Zucker, eines halbes Loth Nelken, nebst Zimmt, und siedet dieß unter fleißigem Abschäumen. Hierauf thut man die Beeren darein, läßt sie so lange kochen, bis sie aufspringen wollen, und bewahrt sie zum beliebigen Gebrauche auf.

51. Preiselbeeren einzumachen.

Die gehörig gereinigten Preiselbeeren setzt man in einer Casserole auf gelindes Feuer oder in eine Bratröhre, und läßt sie unter öfterm Umrühren kochen. Nachdem sie abgekühlt sind, thut man sie in Steintöpfe und bindet solche, nach völligem Erkalten, fest zu. Beim Gebrauch derselben wird jedesmal die nöthige Portion mit gestoßenem Zucker und Zimmt versüßt, und sollten sie zu dick sein, mit etwas Wein oder Essig flüssig gemacht.

52. Quitten einzumachen.

Man nimmt schöne, reife Quitten, schneidet sie in 4, und wenn sie groß sind, in 8 Theile, schält und kocht sie im Wasser weich. Hierauf werden sie behutsam aus dem Wasser genommen und zum Erkalten auf ein Sieb gelegt. Nachdem man zu 2 Pfund Quittenschnitzen $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker geläutert hat, werden die Quitten, nebst geschnittener Zitronenschale, Zimmt und einigen Nelken zu dem Zucker gethan und langsam gekocht, bis sie weich sind. Dann nimmt man sie behutsam heraus und legt sie in ein Glas, läßt den Zucker noch etwas einkochen und gießt ihn, nachdem er zuvor etwas abgekühlt ist, über die Quitten.

53. Stachelbeeren einzumachen.

Die Beeren dürfen nicht völlig reif, sondern noch fest sein. Man schneidet die Stiele und Bügel ab, durchsticht sie einige Mal mit einer Nadel, legt sie in frisches Wasser und läßt solches auf dem Feuer heiß werden, jedoch nicht kochen. Dann hebt man die Beeren wieder vom Feuer ab, deckt die Casserole zu und läßt sie noch eine Weile in dem Wasser stehen, wodurch sie völlig weich werden. Von diesem Wasser thut man sie in ein frisches, läßt sie eine Zeit lang darin liegen und bringt sie alsdann in ein Sieb, damit das Wasser davon abläuft. Unterdessen wird zu einem Pfund Stachelbeeren ein Pfund Zucker mit einem Quart Wasser geläutert, bis der Zucker

Fäden zieht, die Beeren in Einmachgläser gethan, und der ziemlich abgekühlte Zucker darüber gegossen. Dies läßt man so über Nachts stehen. Den folgenden Tag wird der Zucker durch einen Durchschlag abgegossen, etwas stärker gekocht, die Beeren hinein gethan und einige Mal ganz gelinde mit aufgekocht; doch muß man darauf sehen, daß die Beeren ganz bleiben. Nachdem sie etwas verkühlt sind, füllt man sie in die Einmachgläser. Nach Verlauf von 8 Tagen muß nachgesehen werden, ob der Zucker nicht zu flüssig geworden ist. Dann kocht man ihn nochmals und gießt ihn ziemlich warm auf die Beeren. Dieß muß überhaupt bei allen eingemachten Früchten beobachtet werden.

54. Weichseln in Zucker einzumachen.

Man schneidet von den Weichseln zur Hälfte die Stiele ab und läutert zu einem Pfund Weichseln 3 Viertelpfund Zucker. Wenn der Zucker bis zum kleinen Faden gekocht ist, läßt man die Weichseln etliche Mal darinnen aufkochen, nimmt sie alsdann mit einem Schaumlöffel heraus und läßt den Saft kochen, bis er dick wird. Hierauf füllt man die Weichseln in ein Glas, gießt den Saft, wenn er noch lau ist, darüber, und verfährt dann nach erwähnter Weise.

55. Weichseln in Zucker einzumachen.

Man nimmt Weichseln, so viel man will. Will man ein kleines Fäßchen damit voll machen, so wird ein Boden davon ausgeschlagen. Dann werden die Stiele ganz von den Weichseln abgezupft und letztere in das Fäßchen ordentlich und zwar so eingerichtet, daß auf eine Lage Weichseln ein halber Vöffel voll Nelken und Zimmt, von welchen beiden Gewürzgattungen 4 Loth auf ein Fäßchen von 4 Maß gerechnet werden können, gestreut werden. So fährt man fort, bis das Fäßchen voll ist. Zuletzt gießt man guten, reinen Honig daran, bis er darüber geht. Dann schlägt man das Fäßchen wieder gut zu, walzt es sodann recht ab, legt es in einen Keller, walzt es

alle Tage einmal herum und läßt es unaufgemacht ein Paar Monate stehen. Diese Frucht hält sich Jahre lang und wird immer besser.

56. Weichseln in Essig einzumachen.

Hierzu nimmt man schöne, große Weichseln und zupft sie von den Stielen ab. Nun macht man in ein Zuckerglas eine Lage gestoßenen Zucker. Auf diesen streut man nach Belieben gestoßene Orwüznellen und Zimmt, dann eine Lage Weichseln und endlich wieder Zucker und Gewürze, womit man so theilweise fort fährt, bis das Glas voll ist. Hierauf läßt man Weinessig sieden, gießt ihn, nachdem er erkaltet ist, über die Weichseln, bindet dann Papier darüber, welches man mit einer Nadel durchsticht, und bewahrt die Weichseln an einem trocknen Orte auf. Zu einer Maß Essig wird ein halbes Pfund Zucker gerechnet. Eben so werden auch die Schlehen eingemacht; nur, daß der Essig siedend darüber gegossen werden muß, sonst werden sie nicht weich.

57. Weinbeeren einzumachen.

Man nimmt so viel Zucker als Weinbeeren, läutert solchen auf dem Kohlseuer, rührt die Weinbeeren darein, läßt sie einen Sud anstehen, und kalt werden, gießt sie sodann in ein Glas, sammt dem Saft, und hebt sie an einem kühlen Orte auf.

58. Zwetschgen in Zucker einzumachen.

Man nehme schöne, reife Zwetschgen, welche noch ziemlich fest sind, steche mit einer Nadel von allen Seiten Löcher hinein, lege sie in frisches Wasser und setze sie in diesem so lange auf's Feuer, bis das Wasser anfangen will zu sieden. Alsdann hebt man sie mit einem Schaumlöffel behutsam heraus und legt sie auf ein Sieb. Wenn die Zwetschgen völlig kalt sind, legt man sie in eine Schüssel, gießt geläuterten Zucker kalt darüber und läßt sie mit Papier zugebedt über Nachts stehen.

Den folgenden Tag gießt man den Zucker wieder ab, kocht ihn etwas stärker und gießt ihn wieder kalt über die Zwetschgen. Den dritten Tag wird der Zucker zur Blase gekocht, die Zwetschgen hinein gethan, welche man ein Paar Mal mit aufkochen läßt und dann, wenn selbige etwas verkühlt sind, in nicht zu hohe Gefäße gefüllt, damit sie sich nicht drücken.

59. Zwetschgen in Essig einzumachen.

Die Zwetschgen müssen mit sammt den Stielen behutsam abgepflückt werden, damit sie schön blau bleiben. Hierauf stellt man sie so in ein Zuckerglas, daß die Stiele oben stehen, und streut grob gestoßenen Zimmt und Nelken dazwischen. Wenn das Glas ganz voll ist, so wird so viel Weinessig, als man glaubt nöthig zu haben, gesotten, (zu einer halben Maß Essig werden 12 Loth Zucker gerechnet), und wenn selbiger etwas verkühlt ist, über die Zwetschgen gegossen. Den folgenden Tag wird der Essig wieder abgegossen, abermals gesotten und wieder lau an die Zwetschgen gegossen. Nachdem dieses noch zwei Mal wiederholt wurde, wird das Gefäß mit Papier fest zugebunden, einige Löcher eingestochen und an einem trockenen Orte aufbewahrt.

60. Zwetschgen einzukochen.

Man nimmt 500 schöne, reife Zwetschgen, löst die Kerne heraus, bringt erstere in eine Bratpfanne und läßt sie so lange unter fleißigem Umrühren in der Röhrre kochen, bis aller Saft eingekocht ist. Hierauf thut man ein halbes Pfund gestoßenen Zucker, ein halbes Loth gestoßenen Zimmt, sowie halb so viel Nelken und die klein geschnittene Schale von einer Zitrone hinzu und läßt dieß alles noch eine Viertelstunde lang kochen. Nachdem die Zwetschgen hinlänglich abgekühlt sind, füllt man sie in Steintöpfe und bindet solche nach völligem Erkalten mit Papier zu, welches öfters durchstochen wird. Diese eingekochten Zwetschen halten sich mehrere Jahre und sind sowohl zu Tor-

ten und vergleichen, als auch auf Brod und Semmelschnitten gestrichen, sehr gut.

61. Kirschen und Weichseln einzukochen.

4 Pfund Kirschen und 2 Pfund Weichseln werden ausgefeint und mit einem Pfund Zucker in einer Casserole auf schwachem Kohlenfeuer so lange gekocht, bis sie nur wenig Saft mehr haben. Hierauf thut man nach Belieben klein geschnittenen Zitronat und Pomeranzenschalen hinzu, läßt alles zusammen noch ein wenig kochen, füllt es nach völligem Erkalten in Steintöpfe oder Gläser, worin es sich mehrere Jahre sehr gut erhält. Dieses gekochte Obst läßt sich, wie das vorhergehende nach Belieben auf mannichfache Art verwenden.

62. Früchte in Branntwein einzumachen.

Zu dieser Art wollen wir Aprikosen und Zwetschgen wählen. Man nimmt diese Früchte, wenn sie mäßig reif sind, wischt sie mit einem reinen Tuche ab und schneidet sie entweder hin und wieder ein, oder sticht mit einem hölzernen Stifte einige Löcher bis auf den Kern hinein, wirft sie in kochendes Wasser und nimmt sie, sobald sie ihre Farbe verloren, geschwind wieder heraus. Sollen sie einen Theil ihrer verlorenen Farbe wieder erhalten, so beneßt man sie mit recht kaltem Wasser und legt sie auf Siebe, um sie abtropfen zu lassen. Nachdem man 16 Loth Zucker in etwas Wasser aufgelöst hat, wird darauf eine Maß guter Branntwein gegossen und alles in bereit gehaltene Flaschen gefüllt. Nun lege man die Früchte in die Gläser mit weiter Oeffnung, worin man sie aufbewahren will, daß sie nicht sehr gedrückt werden, und gießt den mit Zucker bereiteten Branntwein darauf, bis er darüber geht. Die Früchte müssen nicht ganz reif sein, denn die Erfahrung lehrt, daß der Geschmack der durchs Kochen reif gemachten Früchte angenehmer ist, im Gegentheil aber, wenn sie reif sind, sie zerfallen

und ihre Anmuth als ein Tafelgericht verlieren. Anders verfährt man mit harten Früchten.

63. Früchte mancherlei Art aufzuwahren und frisch zu erhalten.

Es werden Gläser, in der Größe einer Bouteille genommen, welche zugleich aber einen weiten Hals haben müssen, damit die Früchte gut hinein gehen. — Von Kirschen oder Weichseln schneidet man zur Hälfte die Stiele ab, füllt die Gläser damit voll und pstopft selbige fest zu. Eben so verfährt man bei Aufbewahrung von Zwetschgen, Aprikosen oder Pfirsichen. Nachdem dieß geschehen ist, wird ein Kessel mit Stroh ausgelegt, die gefüllten Gläser hinein gestellt, jedoch so, daß sie nicht an einander stoßen, der Kessel bis an den Hals der Gläser mit Wasser gefüllt und über das Feuer gestellt. Sobald das Wasser zu kochen anfängt, nimmt man die Gläser heraus, worauf sie, wenn sie erkaltet sind, mit Blasen oder Wachspapier zugebunden und an einem trockenen Orte aufbewahrt werden. Auf diese Art halten sich die Früchte das ganze Jahr hindurch sehr frisch und können nach Belieben auf das Mannichfaltigste in der Küche angewandt werden. Man sehe aber noch vorzüglich darauf, daß die aufzubewahrenden Früchte nicht zu überreif sind, sonst halten sie sich nicht.

64. Vom Trocknen und Dörren des Obstes.

Äpfel und Birnen, die man trocknen will, befreit man von allem Schadhafteu und vom Kernhaute, schneidet sie, geschält oder ungeschält, in Scheiben und hängt sie, auf Fäden gereicht und an Stäbe gebunden, in die freie Luft und Sonne. Bei diesem Trocknen muß das Obst von Zeit zu Zeit der Sonne zugewandt und vor dem Regen in Acht genommen werden, auch müssen die aufgereichten Äpfel oder Birnenschnitze besonders im Anfange öfters an ihren Fäden fortgerückt werden, damit nicht die untersten zu faulen anfangen. Die Kirschen kann man auch, bündelweise an den Stielen zusammen-

gebunden, aufhängen. Hat man Obst-Darren (Horden), so kann das Obst darauf ausgebreitet und so der Luft und Sonne ausgesetzt werden. Die beste Probe des an der Luft und Sonne getrockneten Obstes ist, daß man einige Schnitze in der Mitte von einander reiße und sie zwischen den Nägeln beider Daumen recht stark drücke. Sind dieselben von den Obst-schnitzen etwas naß geworden, so sind sie noch nicht hinlänglich ausgetrocknet und können, um das Trocknen zu beschleunigen, in einem abgekühlten Backofen vollends getrocknet werden. Beim Trocknen oder Dörren am Stubenofen hängt man die auf Fäden gereihten Apfel- oder Birnenschnitze, oder Kirschen an einem dazu gefertigten Gestelle oder Kranze rings um den Ofen herum, wobei man sie auch öfters nach der Ofenwärme wendet. Will man das Obst im Backofen dörren, so werden die Äpfel oder Birnen in die Hälfte oder in Vierteltheile geschnitten. Im Ganzen trocknet man am liebsten kleine Äpfel, Borsdorfer und dergleichen, nachdem man sie geschält und ihnen das Kernhaus ausgeschnitten hat. Hierauf müssen sie so schnell als möglich in den Ofen gesetzt werden, weil sie sonst nicht so weiß bleiben, sondern bräunlich und unansehnlich werden.

Aprikosen, Kirschen, Pfirsiche, Weichseln, Zwetschgen (Pflaumen), pflückt man mit den Stielen ab, damit sie beim Dörren nicht den besten Saft verlieren. Von den Aprikosen wird der Stein von der Seite herausgeschnitten und hernach die Frucht wieder zusammen gedrückt; bei den Pfirsichen darf dieses erst geschehen, wenn sie schon halb getrocknet sind. Sodann drückt man sie platt, schiebt sie wieder in den Ofen und legt sie beim Herausziehen aus demselben, wenn sie noch warm sind, wieder zusammen. Das ganz gelassene Obst bringt man mit dem Stielen aufwärts gekehrt, auf die Obst-Darren, ein Stück neben das andere, so dicht, daß eines dem andern Haltung gibt. Was die erforderliche Ofenwärme betrifft, so muß sie derjenigen gleich kommen, die der Ofen, wenn Brod gebacken wird, nach der Herausnahme hat. Hat man keine Obst-Darren, so

kann man den Ofen dünn mit reinem Stroh belegen und das Obst darauf ausbreiten. Wenn die Hitze im Backofen nicht anhält, so muß man frisches Feuer anmachen. Die Zwetschgen, wie die Kirschen und Weichseln dürfen nicht im Ofen erkalten, sondern aus der Hitze an die Luft gebracht werden.

Zu Brünellen werden die größten Zwetschgen genommen, welche man bei schwacher Ofenhitze nur etwas trocknen läßt. Sobald sie so weit gedörret sind, daß das inwendige Fleisch sich nicht mehr so weich anfühlen läßt, drückt man den Stein an der Stelle des Stiels heraus und läßt sie dann vollends trocknen. Oder man zieht den größten und schönsten Zwetschgen, welche auf dem Baume angefangen haben zu schrumpfen, die Haut ab, oder man kann sie mit heißem Wasser abbrühen, doch ist ersteres vorzuziehen. Nachdem sie einige Zeit in der Ofenhitze waren, welche anfangs sehr gelinde sein muß, drückt man den Stein heraus, steckt an dessen Stelle eine Mandel hinein und drückt die Zwetschgen fest zusammen. Das gedörrete Obst läßt man nach 8 — 14 Tage am besten in einer lustigen Kammer verdünsten, ehe man es in Kästen packt.

Obstweine.

65. Obstwein zu machen.

Man sammle fast zeitige, süße Birnen, Äpfel und Zwetschgen in einem reinen Zucker, stoße sie klein, gieße halb so viel frisches Wasser darüber, als das Obst ist, lasse es einen Tag zugebedeckt an einem kühlen Orte stehen, presse es dann aus, fülle es in Fässer, aber nicht ganz voll, und lasse den obern Spund offen und den Wein gut vergähren, welches gewöhnlich binnen 4 — 5 Tagen geschieht. Mann kennt dieses, wenn er keine Unreinigkeit mehr auswirft. Dann schlage man den

Spund gut zu und lasse ihn also auf dem sogenannten Geläger oder der Mutter liegen; je länger er liegt, desto besser wird er. Um ihn zu probiren, bohre man ein kleines Loch in das Faß und ziehe mit einem Strohhalme einige Tropfen Wein heraus. Wenn er Weingeist hat, so kann man ihn in Flaschen oder Bouteillen abziehen, sonst aber muß man ihn noch länger in Fässern liegen lassen und das Loch gut vermachen. Wie gesagt, hier wird er je länger, je besser, nicht aber in den Bouteillen. Die in der Presse zurückgebliebenen Treber, das ist zerstoßenes Obst, benützt man zum Branntweinbrennen. Besser wird der Wein, wenn kein Wasser hinzu gegossen wird.

66. Gewürzwein.

Man nimmt 4 Loth Zimmt, ein halbes Loth gestoßene Nelken, ein halbes Loth Muskatblüthe und anderthalb Quint Cardamom, stoße alles recht klein, gebe 2 Loth ganz dünne, abgeschälte und klein geschnittene Zitronenschale in einen guten, neuqlasirten Ziegel, gieße 4 Maß guten, weißen Wein dazu und lasse es fest zugedeckt stehen. Alsdann koche man 1½ Pfund Zucker, schäume denselben rein ab, filtrire den Wein durch ein Tuch, schlage 8 Eißlar zu Schaum und mische selbige unter den Wein. Hierauf gieße man den Wein, sammt den Eierschaum zu dem Zucker, lasse es noch einmal aufkochen, schäume den Wein recht wohl ab, und fülle ihn durch ein feines Tuch, wenn er abgekühlt ist, in Bouteillen. Diese werden wohl verpfropft, mit Pech verpicht und im Keller aufbewahrt.

67. Heidelbeeren-Wein.

Man zerquetscht Heidelbeeren, setzt den entstandenen Brei 24 Stunden in den Keller und preßt ihn dann durch Flanell so rein als möglich. Auf eine Maß Saft nimmt man ein Viertelpfund Zucker und bringt ihn in einem Fasse zur Gährung. Er wird dann wie der Johannisbeerwein behandelt.

68. Himbeeren - Wein.

Man zerdrückt Himbeeren, preßt sie aus und filtrirt den Saft durch Flanell in einen steinernen Krug. Zu einer Maß Saft thut man 2 Pfund gestoßenen Zucker, rührt ihn gut um und läßt ihn 3 Tage bedeckt stehen. Alsdann gießt man ihn klar ab, thut zu jeder Maß Saft 2 Maß weißen Wein und zieht ihn in Bouteillen ab. In 8 Tagen ist er trinkbar.

69. Johannisbeeren - Wein.

Recht reife Johannisbeeren werden von den Stielen abgezapft, in einem hölzernen Gefäß mit einem hölzernen Spatel zerdrückt und über Nachts stehen gelassen. Dann preßt man sie durch ein Tuch oder Haarsieb. So viel Maß Saft es sind, so viel Maß Wasser wird dazu gegossen. Zu jeder solchen Maß wird ein halbes Pfund gestoßener Zucker gethan. Will man den Wein stark haben, so nimmt man zu 6 Maß eine Maß Franzbranntwein. Dann füllt man es in ein Fäßchen, in welchem schon zuvor Wein war, macht es jedoch wegen dem Gähren nicht ganz voll und behält zum Auffüllen etwas zurück, was man in Bouteillen füllt und mit Papier überbindet. Alsdann bringt man das gefüllte Fäßchen in den Keller auf das Lager, wo es 4 Wochen lang unverrückt liegen bleiben muß, bis die Gährung vorüber ist. Wenn es völlig ausgegohren hat, so füllt man das Fäßchen mit dem dazu zurückbehaltenen Säfte wieder voll und macht den Spund zu, jedoch nicht zu fest, so daß er noch etwas Luft hat. Wenn man das Brausen nicht mehr hört, wird der Spund fest hinein getrieben und so das Fäßchen wohl verwahrt. Nach Verlauf von 8 — 12 Wochen wird er in Bouteillen abgezogen. Um ganz sicher mit diesem Wein zu gehen, kann man ihn, nachdem er abgezogen ist, noch durch einen Filtrirsaß laufen lassen und dann erst auch die Bouteillen nur bis an den Hals

füllen, welche man aber wohl verwahren muß, und wovon man den Pfropf nicht zu fest hineintreiben darf, weil sie sonst leicht zerspringen.

70. Kirſchen-Wein.

Man nimmt hierzu fleiſchige Kirſchen, die vollkommen reif geworden ſind. Man zerſtößt dieſe ſammt den Beeren im Mörſer, preßt den Saft aus und ſiebt ihn durch ein feines Tuch. Dann thut man einige Stückchen klein gebrochenen Zimmt und etliche gröblich geſtoßene Nelken hinzu, verſüßt den Wein mit geläutertem Zucker, füllt ihn in reine, ausgetrocknete Flaſchen, verpfropft und verpicht ſie wohl, und legt ſie im Keller in den Sand.

71. Quitten-Wein.

Reife Quitten reibt man mit der Schale bis auf das Kernhaus, preßt alles durch ein leinenes Tuch in eine ſteinerne Schüſſel und ſtellt ſie wohl zugedeckt 2 — 3 Tage in den Keller. Alsdann kocht man den Saft nebst Zucker nach Belieben und gut zugedeckt eine halbe Stunde, während deſſen auch der Schaum rein abgenommen wird, läßt ihn hernach erkalten und füllt ihn ſodann in Bouteillen. In dieſelben füllt man oben auf ein wenig Mandelöl, preßt ſie feſt zu und bringt ſie in den Keller. Wenn er ein Jahr gelegen hat, dann ſchmeckt er ſehr angenehm, noch beſſer aber in 2 oder 3 Jahren.

72. Weiſſel-Wein.

Man reinigt Weiſſeln, die vollkommen reif geworden ſind, von den Stielen und treibt ſie durch ein Haarsieb. Zu jeder Maß von dem Durchgetriebenen kommt ein Pfund fein geſtoßener Zucker; man rührt alles gut um, damit ſich der Zucker auflöst. Der Saft wird nun in ein Faßchen gefüllt, welches ganz voll gemacht wird und alsdann ruhig liegen und ausgähren muß. Wenn es völlig ausgegähren hat, ſchlägt man

den Spund fest zu, läßt den Wein 3 Monate liegen und füllt ihn alsdann in Bouteillen.

73. Ein dem Champagner ähnliches Getränk aus Birken-saft zu verfertigen.

Aus den natürlichen oder künstlich gemachten Löchern am Birkenbaume quillt ein Saft heraus, der bekanntlich für den menschlichen Körper manche heilsame Kräfte hat, und besonders eines der stärksten, blutreinigenden Mittel ist. Man kann ihn aber nur im Frühjahr in großer Menge erhalten, wenn man etwas schräge von unten nach oben hinauf in die Birken-Löcher bohrt, vor dieselbe kleine Röhrchen anbringt, oder Federkiele in sie hineinsteckt und darunter Gefäße stellt oder hängt, worin der Saft fließen kann. Um jedoch den angezapften Bäumen keinen Schaden zu thun, hüte man sich, nicht zu junge Bäume zu wählen; auch darf man die Ältern nur an einer Stelle anzapfen und nicht zu lange fließen lassen, weil sonst dem Baume zu viel Feuchtigkeit geraubt, sein Wachsthum gehindert, ja wohl gar sein gänzliches Aussterben bewirkt wird. Der Verlust einer Maß Saft schadet hingegen einem Baume mittlerer Größe wenig oder nichts.

Diesen Saft von lieblichem Geschmaack kann man gleich frisch trinken, da er dann sehr stark den Urin treibt und das Blut reinigt; läßt man ihn aber nur 24 Stunden stehen, so wird er sauer, und man hat auch schon einige glückliche Versuche damit gemacht, aus ihm einen guten Essig zu bereiten. Hier soll nur gezeigt werden, wie man aus diesem Saft ein sehr wohlschmeckendes, geistiges Getränk, das dem Champagnerwein sehr nahe kommt, und noch gesünder als dieser ist, verfertigen kann.

Man nimmt zu 12 Maß frischem Birken-saft 4 Pfund Zucker, kocht beides in einem reinem Kessel bis zum vierten Theile ein, schäumt es ab, nimmt es dann vom Feuer und seigt es durch ein reines Tuch in das Fäß-

chen. Ist es hierauf abgekühlt, so gießt man etwa 2 große Eßlöffel voll warme Germ und eine Maß alten Franzwein dazu, doch darf davon das Fäßchen noch nicht ganz voll werden. Außerdem werfe man noch 5 Stück in dünne Scheiben geschnittene Zitronen hinein, lasse es gähren, und sobald es gegohren hat, verspünde man das Gefäß, damit es sich setze. Hat das Fäßchen etwa 4 Wochen in Keller gelegen so fülle man das Getränk dann auf Flaschen, pstopfe und verpiche sie wohl; doch dürfen die Flaschen nicht ganz voll sein, damit sie nicht zerspringen.

Viele Weinkenner haben mit Vergnügen diesen nachgemachten Champagner dem wahren vorgezogen. Eine hauptsächlichliche Sorgfalt dabei ist, die Bouteillen nicht zu zeitig zu füllen, damit sich erst im Fäßchen alles wohl setze, und nicht etwa in den Flaschen ein Bodensatz entstehe, denn blos dieser würde verrathen, daß es ein künstlicher Champagner sei.

74. Meth.

Zur Bereitung dieses Getränkes ist die beste Zeit in den Hundstagen. Man vermischt den Honig, je nachdem der Meth schwach oder stark werden soll, mit 3 — 4 Theilen Wasser, kocht ihn bei gelindem Feuer und schäumt ihn ab, bis er anfängt klar zu werden. Will man den Meth bald trinken, so läßt man ihn nicht bis einkochen; soll er aber aufbewahrt werden, so muß er so lange kochen, bis er klebrig wird. Wenn er kalt wird, gießt man ihn in ein Faß, läßt aber dasselbe 2 oder 3 Finger hoch leer, damit es recht gähren kann. Als Gährungsmittel setzt man Germ oder faule Äpfel, am besten aber erstere hinzu. Ist der Meth stark, so braucht man diese Mittel gar nicht. Um ihn wohlschmeckender zu machen, kann man auch Zimmt, Muskatblüthe und Nelken, in ein Tuch genäht, mitgähren lassen. Wenn er nach 8 — 12 Tagen ausgegohren hat, feiht man ihn in ein anderes Faß und läßt ihn wenigstens 3 Monate, wohl verspündet, liegen. Je länger er liegt, desto

besser wird er. Der gemeine, gelbe Honig gibt braunen Meth, der weiße Honig weißen; dieser ist weit besser als jener.

75. Jährigen Most geschwind zu alten Wein zu machen.

Man wählt ein neues Faß, worin weder Wein noch sonst etwas war, und versieht es so gut mit Reifen, daß es durch die stärkste, innere Gährung nicht zersprengt werden kann. Ist der süße Most von der Kelter, so bringt man nur in das Faß so viel Franzbranntwein, daß dasselbe inwendig durch Umschwenken vollkommen angefeuchtet werden kann. Wenn das geschehen, füllt man den abgekelterten Most auf dieses Faß. Nach kurzer Zeit kommt er wegen des eingefüllten Weingeistes in die heftigste Gährung. Allein so heftig die Gährung ist, so geschwind geht sie vorüber. Ist vollkommene Ruhe im Faße, so wird der abgezogene Most etwas wieder abgezapft und in ein Weinfäß gebracht. Gut ist es, wenn nun abermals Franzbranntwein in dasselbe nach obiger Art gebracht wird. Bis zum Frühjahr kann auf solche Art der Most zweimal in Gährung gebracht werden, und er hat in dieser Zeit ein Feuer, als wäre er schon über ein Jahr alt.

76. Tokajerwein zu machen.

Einen Eimer schlechten Landwein thut man in ein zweieimeriges Faß, welches vorher mit einer Muskatennuß, nicht aber mit Schwefel ausgeräuchert sein muß; denn den Schwefel leiden die süßen Weine nicht gern. Man wirft 20 Pfund guten Rochzucker hinein, rührt alles mit einem Stabe so lange um, oder schüttelt beständig das Faß, bis aller Zucker zergangen ist; denn sonst setzt er sich fest am Boden an. Ferner werden 30 Pfund Rosinen (Zibeben), wovon die Stiele abgelesen wurden, aufgeschnitten, aber nicht zerquetscht, in das Faß gethan. Das Faß, welches nun an einem warmen Orte liegen muß, wird alle 2 Tage fleißig umgerüttelt; 3 oder 4 Tage

nach der Mischung setzt man 40 — 50 Tropfen Bitriolgeist und 60 Tropfen Weinsteinöl hinzu, schwenkt ihn oft um und läßt ihn ausgähren, zieht ihn alsdann auf ein neues Faß, welches ganz voll gefüllt und wohl zu gespündet werden muß. Je länger dieser Wein liegt, desto stärker, lieblicher und gesünder wird er.

Essige.

II. Vorerinnerungen.

Die Gefäße, welche man zu allen Arten von Essig benützt, müssen vollkommen rein sein; auch darf man ihn weder in kupfernen, zinnernen, noch inwendig glasirten, irdenen Geschirren fertigen oder verwahren, weil solche der Gesundheit schädliche Theile enthalten, welche der Essig auflöst. Bei allem Essig, wenn er gut sein und sich lange halten soll, kommt es vorzüglich auf die Essigmutter und auf die Wärme an. Die Essigmutter ist das Mittel, welches die saure Gährung, durch welche der Essig entsteht, hervorbringt, und die Wärme unterhält diese Gährung. Zur Essigmutter nimmt man frisch gebackene oder auch geröstete Brodrinde; weicht sie in konzentrirten Essig, läßt sie wieder trocknen und wiederholt dieses 3 bis 4 Mal. Diese Rinde wirft man in das Gefäß, worin der Essig angefermt werden soll. Es ist auch gut, wenn das Gefäß vorher mit konzentrirtem Essig ausgespült und durchgesäuert wird. Nun gießt man den verdorbenen Wein und dergleichen, was zu Essig werden soll, darauf; man muß aber den Wein vorher aufsieden, und wieder abkühlen lassen. Ist es Bier, so kühlt man zuvor glühendes Eisen darin ab, damit ihn das Bittere und der Hopfengeschmack genommen wird. Das Gefäß setzt man nun in eine mäßige Wärme und rüttelt es

täglich etliche Mal um, bis der Essig sauer genug ist. Je heller der Wein oder das Bier ist, desto besser und konzentrierter wird der Essig. Ist er sauer und scharf genug, so zieht man ihn klar von dem Gefäße ab und füllt ihn hierauf in Bouteillen, welche man, nachdem sie gut verpfropft sind, in dem Keller aufbewahrt. Einen Theil des Essigs läßt man mit der Essigmutter in dem Gefäße, welches an einem warmen Orte stehen bleibt. Wenn man nun immer so viel abgekochtes Bier oder Wein nachfüllt, als man Essig davon nimmt, so geht der Essig in einer Wirthschaft niemals aus.

78. Brombeereneffig.

Die Brombeeren werden durch Waschen von allem Sand und Staub gereinigt, wieder getrocknet, dann mit Essig befeuchtet, in gestoßenem Zimmt und Nelken umgewälzt, in ein Glas gefüllt, mit Weinessig übergossen und an die Sonne gestellt. Dieses ist ein sehr wohlschmeckender Essig.

79. Erdbeereneffig.

Dieser wird so verfertigt wie der Himbeereneffig.

80. Him- oder Hohlbeereneffig.

Man bringe die Himbeeren in ein großes Glas, übergieße sie mit gutem Weinessig und lasse sie zugedeckt 6 — 8 Tage stehen. Nach dieser Zeit wird die Flüssigkeit von den Himbeeren durch ein Tuch gepreßt, und der Essig dann durch Löschpapier oder durch ein Filtrirtuch filtrirt. Dann nimmt man zu einem Pfund Saft ein halbes Pfund Zucker, läßt es zusammen aufkochen, schäumt ihn recht gut ab, und wenn er abgekühlt, füllt man ihn auf Bouteillen, welche recht gut verpfropft werden, und bewahrt ihn an einem kühlen Orte auf. Dieser Essig ist ein sehr guter Erfrischungsstrank vorzüglich bei Krankheiten.

81. Johannisbeereneffig.

Die Johannisbeeren werden in ein Gefäß gethan, etwas zerdrückt, mit Essig übergossen und übrigens wie bei den Himbeeren verfahren.

82. Kräutereffig.

Eine Hand voll Pimpernell, eben so viel Bertram, Petersilie, Sellerie und abgezapfte, braune Gartennellen, 10 Stück große, weiße Zwiebeln, 5 Stück gepuzter Knoblauch, ein Stengel spanischer Pfeffer und einige Fenchelträubchen werden zusammen gestoßen und unter beständigem Begießen von Weinessig ausgepreßt. Wenn man glaubt Essig genug zu haben, läßt man es zusammen in einem Glase 14 Tage an der Sonne destilliren, seihet dann den Essig ab, kocht ihn stark auf, läßt ihn verkühlen, gießt ihn in Bouteillen und bewahrt ihn zum Gebrauche für Salate und Getränke an einem kühlen Ort auf.

83. Obstessig.

Dazu kann man alles schlechte Obst anwenden. Es wird ganz klein gestampft, in reine hölzerne Gefäße gethan und nach der Menge des Obstes mit kochendem Wasser übergossen. Alsdann deckt man es zu, stellt es an einen warmen, der Luft nicht ausgesetzten Ort und läßt es in Gährung kommen, wozu ungefähr 5 — 6 Tage erforderlich sind. Dann wird die Flüssigkeit durch ein Sieb oder reines Tuch von dem Obste abgesondert, in Weinsäfschen gefüllt und an einen warmen Ort gestellt. So hat man in einigen Wochen einen recht guten, sauren Essig. Nach erfolgtem Sauerwerden wird der Essig auf Flaschen abgezogen.

84. Rosenessig.

Man sucht schöne Rosenblätter aus, welche keine gelben Flecken haben, thut sie nebst einigen Nellen, einem Stückchen Simmt und ein wenig Muskatblüthe in eine Bouteille, gießt

scharfen Weinessig darüber, läßt es an der Sonne destilliren, filtrirt ihn dann und verwahrt ihn in wohl verkorkten Bouteillen.

85. Weinessig auf eine leichte Art und mit wenigen Kosten in kurzer Zeit zu bereiten.

Man nehme 10 Maß Wasser, ein Pfund Zucker oder Honig und in der Größe eines Gansesies Sauerteig in ein Faß, lasse es ineinander gut auflösen, rühre 8 Loth gestoßenen Kristallweinstein und eine Maß Brantwein darunter, bis es schäumt, bedecke das Faß mit einem Tuche zu und lasse es an einem warmen Orte 6 Wochen liegen. Wann der Essig sauer ist, zapft man 5—6 Maß ab, gießt dafür so viel Wasser in's Faß und wiederholt dieses so lange, als der Essig gut ist.

86. Zitronenessig.

Man schält die gelbe Schale von den Zitronen ganz dünn ab und schneidet sie in kleine Würfel. Von der übrigen Zitrone schält man das Weiße gleichfalls von dem Marke ab, schneidet letzteres in dünne Scheiben und nimmt die Kerne hinweg. Nun schüttet man das Mark, sowie die geschnittene gelbe Schale in eine gläserne Flasche, gießt Weinessig darauf und stellt sie zugespöpft eine Zeit lang in die Sonne, oder an einen warmen Ofen. Dieser Zitronenessig gibt vielen Speisen einen angenehmen Geschmack.



Vom Aufbewahren grüner Gemüse,

sowie

vom Trocknen und Einmachen derselben.

87. Vorerinnerungen.

Nach dem Einbringen der zum Aufbewahren bestimmten Früchte in die Keller müssen die Thüren derselben einige Tage offen stehen, die Zuglöcher aber so lange, bis starke Fröste eintreten, weil sonst die Frucht auswachsen oder faulen würden. Ist aber zu fürchten, daß sie durch den Frost Schaden leiden könnten, so macht man die Zuglöcher zu und stopft sie mit Stroh aus. Auch müssen die Sachen, welche man aufbewahrt hat, zuweilen untersucht werden, ob sie noch unverdorben sind, wobei man die faulen Stücke davon nimmt.

88. Blumenkohl (Karfiol) lange zu erhalten.

Man kann den Blumenkohl den ganzen Winter erhalten, wenn man ihn im Herbst, ehe er vom Froste leidet, hart an der Erde abschneidet, die äußern Blätter davon nimmt, die andern aber, womit die Blume bedeckt ist, zusammen bindet, damit keine Unreinigkeit darauf falle, und ihn so, in feuchtem Sande in den Keller setzt. Auch kann man den Blumenkohl gleich mit den Wurzeln in einem Keller in Erde einschlagen.

89. Bohnen einzumachen.

Man zieht von den jungen Bohnen die Fäden ab, schneidet sie ganz fein, setzt sie mit siedendem Wasser an's Feuer und läßt sie nur einen Ball aufkochen. Dann schüttet man sie zum Ablaufen in ein Sieb und läßt sie, auf einem reinen Tuche ausgebreitet, etwas abtrocknen. Hierauf bestreut man den Boden eines ausgebrühten Fasses mit Salz, legt Bohnen darauf, dann wieder Salz und fährt so fort, bis das Fass

voll ist. Die letzte Lage Bohnen muß mit Salz bedeckt werden. (Noch ist zu bemerken, daß jedes Mal die Bohnen fest eingebrückt werden müssen). Nun bedeckt man sie mit einem reinen Tuche, steckt dieses rund herum ein und legt einen Deckel darauf, den man mit Steinen beschwert. Nach ungefähr 14 Tagen nimmt man die Haut und was sonst an Unreinigkeit sich oben befindet, hinweg, reinigt den Deckel, wäscht das Tuch aus und bedeckt alles wieder wie zuvor. So muß man es alle 14 Tage wiederholen.

Wenn man von den Bohnen kochen will, so müssen sie den Abend zuvor in frischem Wasser eingewässert werden und die Nacht darin liegen bleiben. Am folgenden Morgen kann man ihnen, wenn sie noch zu sehr gesalzen sind, noch einmal frisches Wasser geben, worauf man sie ganz so wie die frischen Bohnen kocht.

90. Bohnen in Essig einzumachen.

Hierzu müssen die Bohnen sehr jung sein, auch dürfen sie nur einige Wall im Wasser aufthun. Sodann läßt man das Wasser ablaufen, thut sie in einen steinernen Topf mit ganzen Pfefferkörnern, gießt so viel Essig darauf, daß die Bohnen bedeckt werden, und auf diese fingerhoch gutes Del.

Auf diese Art kann man die Bohnen wohl zugebunden aufbewahren, und wie andern Salat auf den Tisch geben.

91. Bohnen zu trocknen.

Nachdem die Bohnen abgezogen, fein geschnitten und in kochendem Wasser halb fertig gekocht sind, gießt man das Wasser davon ab, breitet sie in Sieben auseinander und setzt sie damit in den Backofen, nachdem das Brod herausgenommen worden ist. Auch kann man sie ausgebreitet an der Luft trocknen, jedoch dürfen sie der Sonne nicht ausgesetzt werden, weil sie sonst den guten Geschmack verlieren. Sind die Bohnen gehörig getrocknet, so hängt man sie in leinenen Säcken in einer trockenen Kammer auf.

Vor dem Kochen müssen die getrockneten Bohnen in lauwarmen Wasser eingeweicht werden.

92. Champignons, Morcheln und dergleichen einzumachen und zu trocknen.

Wenn sie gereinigt sind, bringt man sie in siedendes Salzwasser, läßt sie darin ein Paar Mal aufkochen und nachher auf einem Tuche trocken ablaufen und bringt sie dann mit gutem Del in ein Geschirr. Sie können auch in der Sonne oder bei gelinder Ofenwärme getrocknet werden.

93. Grüne Erbsen aufzubewahren.

Hierzu werden die ersten, ganz jungen Schoten genommen, und die ausgemachten Kerne mit Salz vermischt. Nachdem sie einige Zeit im Salze gestanden haben, werden sie mit der Salzbrühe in reinliche Flaschen gethan. Hierauf schüttelt man die Flaschen mehrere Mal, damit die Erbsen darin recht fest werden, worauf man sie verpfropft und alsdann mit weißem Pech verpicht. Hierauf legt man die Flaschen im Keller in den Sand, und so kann man sich der grünen Erbsen noch nach langer Zeit bedienen. Zum Gebrauch thut man sie den Abend zuvor in kaltes Wasser, damit sich das überflüssige Salz herausziehe, und verfährt übrigens wie mit den frischen, grünen Erbsen.

94. Erdäpfel (Kartoffeln) für den Winter aufzubewahren.

Nachdem die gehörig reifen Erdäpfel bei trockener Witterung aus der Erde genommen sind, werden sie in trockene Keller geschüttet, wo sie den Winter hindurch bleiben. Ist man aber genöthigt, dieselben bei nassem Wetter anzunehmen, so müssen sie erst an einem lustigen Ort zum Trocknen gebracht werden.

95. Gurken mit Gewürz und Essig einzumachen.

Ganz kleine, ungewaschene Gurken werden zuvor rein gepuht und einen halben Tag in den Keller gesetzt, darauf zuerst mit Salz und hernach mit einer reinen Serviette rein und trocken abgerieben. Hierauf legt man sie in einen Topf, gießt kochenden Essig darauf und läßt es 3—4 Tage stehen. Dann kocht man Weinessig, so viel man nöthig hat, in einen Kessel und läßt ihn erkalten. Unterdessen nimmt man die in dem Essig gewesen Gurken, schüttet sie mit dem Essig, worin sie vorher lagen, in einen Kessel und kocht es unter stetem Umrühren auf. Sobald sie kochen, nimmt man die Gurken vom Feuer, gießt den Essig, worin sie gekocht wurden, durch einen Durchschlag davon ab. Wenn sie kalt geworden, legt man eine Schicht in ein Einmachglas, streut Pfeffer, Muskatennuß, klein geschnittenen Meerrettig, Lorbeerblätter und grüne Anisumern, dann wieder eine Schicht Gurken und abermals einige Gewürze darüber, und so fährt man fort, bis das Glas voll ist. Zuletzt gießt man den gekochten, aber wieder erkalteten Weinessig darüber, bindet das Gefäß fest zu und hebt es an einem nicht zu warmen Orte auf. Nimmt man zum Gebrauche etwas heraus, so muß es mit einem silbernen Löffel geschehen. Auch kann man Gurken noch auf folgende Art einmachen: Man wässert nämlich gute, kleine Gurken 24 Stunden lang ein und wäscht sie wohl ab. Dann macht man von Salz und Wasser eine recht starke Salzsole und legt in diese die Gurken 6—8 Tage. Nach Verfluß dieser Zeit gießt man die Sole ab, legt die Gurken mit Lorbeerblättern, Dill und englischem Gewürz, Schicht auf Schicht, in ein Glas oder in einen steinernen Topf und gießt guten, scharfen, abgekochten und wieder erkalteten Weinessig darüber, beschwert die Gurken mit einem Deckel oder Stein, damit sie stets von dem Essig bedeckt bleiben, und hebt sie so auf.

96. Gurkensalat für den Winter aufzubewahren.

Hierzu werden Gurken von mittelmäßiger Größe genommen, die noch nicht große Kerne haben, auch nicht weß sein dürfen. Man schält sie rein ab, schneidet sie in feine Scheiben und vermenget sie mit Salz und etwas Weinessig. Nachdem sie so eine Stunde zugebedekt gestanden haben, legt man ein reines Tuch in einen weiten Durchschlag, schüttet die Gurken darauf und läßt sie so zugebedekt einige Stunden stehen, damit sie rein ablaufen, ohne gedrückt zu werden. Dann thut man sie in Einmachgläser, füllt sie aber nur halb voll, weil sonst die Gurken verderben würden, gießt guten, abgessottenen und wieder erkalteten Weinessig darauf, so daß er über die Gurken geht, und gießt zuletzt 2 Finger hoch Provenceroil darüber. Nun bindet man die Gläser mit Papier zu und bewahrt sie an einem kühlen und trockenen Orte auf. Will man Gebrauch davon machen, so nimmt man so viel heraus, als man nöthig hat, und vermenget den Salat wie gewöhnlich mit Essig, Del und Pfeffer.

97. Knoblauch aufzuwahren.

Die an der Luft gut abgetrockneten Knoblauchzwiebeln reinigt man von aller Unreinigkeit, bindet sie in Bündel zusammen und hebt sie so zum Gebrauche auf.

98. Kohlrabi für den Winter aufzubewahren.

Gleich beim Ausheben des Kohlrabis im Herbst kann man ihn in der Erde verwahren, vermittelt einer Grube, in welche man ihn legt, nachdem man die Blätter bis an das Herz abgeschnitten hat, und dann mit Erde bedeckt. Hat man aber hierzu keine Gelegenheit, so setzt man ihn im Keller in Sand ein.

99. Kopfsalat einige Wochen frisch zu erhalten.

Um Kopfsalat bei trockenem und heißem Wetter vom Aufschießen abzuhalten, zieht man die Salatköpfe, welche aufschießen

wollen, mit der Wurzel aus und setzt solche in frischen Sand wieder ein.

100. Rothe Rüben einzumachen.

Nachdem die rothen Rüben von den Blättern befreit sind, wäscht man sie rein, kocht sie weich, schält und schneidet sie in dünne Scheiben. Während sie noch warm sind, thut man sie in einen Steintopf, bringt fein geschnittenen Kren (Meerrettig), Kümmel, Pfeffer und etwas Salz dazwischen und gießt so viel Essig darauf, daß derselbe die Rüben bedeckt. Nun deckt man sie zu und hebt sie an einem kühlen Orte auf.

101. Rothe Rüben aufzubewahren.

Diese werden von der Erde gereinigt, die Blätter bis auf einen Zoll lang abgeschnitten und an einem frostfreien Orte oder im Keller im Sande aufbewahrt.

102. Weiße Rüben aufzubewahren.

Nachdem man die Rüben aus der Erde genommen hat, schneidet man das Kraut von der Rübe ab und schüttet sie an einen luftigen Ort dünn aufeinander, daß sie von außen trocknen, worauf sie in Sandgruben gelegt werden. Hat man aber keinen hoch gelegenen Sand, so muß man sie in ungefähr 4 Fuß tiefe Gruben schütten, welche man bloß mit der ausgegrabenen Erde zudeckt. Die auf diese Art aufbewahrten Rüben sind weit schwächer, als die im Keller aufbewahrten.

103. Schalotten lange aufzubewahren.

Nachdem man die Schalotten aus der Erde genommen hat, wäscht man sie im Wasser ab und legt sie auf einen luftigen Boden zum Trocknen, wo sie oft umgekehrt werden müssen. Hernach legt man sie auf ein Sieb und stellt dieselben auf einen warmen Ofen, rührt sie des Tages einige Mal um und läßt sie so lange stehen, bis sie so trocken sind, daß man keine

Fäulniß mehr zu fürchten hat. Auf diese Art kann man sie länger als ein Jahr aufheben.

104. Sellerie aufzuwahren.

Man schneidet dem Sellerie das Kraut bis auf einige Zoll ab, die Herzblätter aber können etwas länger bleiben, und setzt ihn, sobald er aus der Erde genommen ist, in frischen Sand ein. Auf diese Art kann man ihn den ganzen Winter hindurch frisch erhalten.

105. Spargel in Essig einzumachen.

Man püßt recht schöne Spargel ab, schneidet das Holzige hinweg und legt ihn in eine Schüssel. Hierauf wird er mit Essig übergossen, den man mit eben so viel Wasser hatte abkochen und wieder erkalten lassen, und deckt ihn zu. Nachdem er so einige Zeit gestanden, nimmt man ihn wieder heraus und läßt sie ausgebreitet etwas abtrocknen. Hierauf bringt man ihn in ein reines Gefäß, gießt so viel guten Essig darauf, daß er etwas über den Spargel geht, thut etwas frisches Del darüber, beschwert ihn ein wenig und setzt das zugedeckte Gefäß an einen kühlen Ort. Beim Gebrauch kocht man den Spargel in Salzwasser, wie den frischen, worauf er sich zum Salat sehr gut anwenden läßt.

106. Trüffeln einzumachen und zu trocknen.

Nachdem die Trüffeln gut gereinigt sind, werden sie in Wein eine halbe Stunde gekocht, dann abgeschält, in nicht zu dünne Scheiben geschnitten, oder ganz gelassen, und mit Provenceroil, welches darüber gehen muß, in Gläser gethan und fest zugemacht.

Zum Trocknen können sie roh, oder auch wie vorige gekocht, in Scheiben geschnitten und in einem warmen Ofen, unter öfterm Umwenden, getrocknet werden; auch kann man sie auf Zwirn ziehen und an der Sonne trocknen.

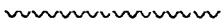
107. Zwiebeln aufzubewahren.

Hierzu nimmt man die Zwiebeln nicht eher aus, als bis der Stiel umfällt und vergelbt. Auch wählt man dazu einen recht trocknen Tag und breitet sie nachher auf einem lustigen Boden zum Abtrocknen dünn aus. Nach einiger Zeit reinigt man sie von allen Wurzelfasern und den längsten Blättern, bindet sie in Bündel und hängt sie an einem Orte auf, wo sie nicht erfrieren können.

108. Vom Trocknen aller Arten Küchenkräuter und Gemüse.

Sehr nützlich ist das Trocknen der Küchenkräuter und Gemüse, sie verlieren dadurch ihre wässerigen Theile, gewinnen an langer Dauer und können auch viel schneller fertig gekocht werden. Das Verfahren dabei ist folgendes: Die weniger saftreichen Gewürzkräuter, als Thimian, Basilicum Pfefferkraut und dergleichen, werden gewaschen, in kleine Bündel gebunden und in die Luft, aber nicht in die Sonne, zum Trocknen aufgehangen. Andere Kräuter, Salate, Kohllarten und Wurzelwerk werden gereinigt und gepuht, sowie zum Kochen klein geschnitten und im Wasser rein gewaschen. Dann läßt man das Wasser rein ablaufen und breitet die Gewächse auf ausgespannte Netze, oder auf Siebe, oder Bretter aus und wendet sie fleißig um, damit alles Wasser davon abläuft. Nachdem sie so zum Trocknen zubereitet wurden, setzt man sie, in Siebe oder auf Brettern dünn ausgebreitet, auf den warmen Ofen oder nahe an denselben. Man kann sie auch in den Backofen schütten, wenn man abgebacken hat, und der Ofen nicht mehr heiß, sondern nur mäßig warm ist. Auch müssen die Blätter oder die geschnittenen Wurzeln sehr fleißig umgewendet werden. Man trocknet sie so lange, bis die Stengel leicht zerbrechen, wenn man sie biegt, und bis man die Blätter zwischen den Fingern zu Pulver reiben kann. Alsdann bringt man sie in einen Keller, so lange, bis sie sich wieder, zusam-

menbrücken lassen, ohne zu zerbrechen. Nun macht man Papierbüten, wie die Tabakspackete, und stampt die Blätter oder Wurzelschnitte fest hinein. An einem trockenen Orte halten sie sich Jahre lang gut. Will man Gebrauch davon machen, so nimmt man ungefähr ein Loth auf die Person, brüht es mit siedendem Wasser an und läßt es ein Paar Mal damit aufkochen. Alsdann gießt man es ab und Fleischbrühe daran, und verfäbrt damit wie mit frischen Gewächsen. Auch ist es gut Wurzelwerk, Spargel, Erbsen, Gurken und dergleichen vor dem Gebrauch über Nacht in frischem Wasser weichen zu lassen, wodurch sie besser aufquellen.



109. Vortheilhafte Mästung mancherlei Geflügels.

Man nimmt Weizenkleie und feuchtet sie mit geronnener Milch so an, daß, wenn man sie mit der Hand zusammendrückt, sich dieselbe ballt. Kapaunen und Hühnern braucht man bei diesem Futter nicht ein Korn zu geben, und sie bestehen sehr wohl dabei. Einen Truthahn und Truthenne kann man allerlei grüne Sachen, besonders aber Salat, beimischen, den Gänsen aber junge, fein gestampfte Disteln darunter mengen. Was die wirkliche Mästung des Federviehes betrifft, so hat man im Allgemeinen darauf zu merken, daß jede Thiergattung in ein abgesonderetes, ihrer Größe nach enges und finstres Verhältniß, gesteckt und abwechselnd mit Gerstenschrot, gequelltem Erbsen, gequelltem und aufgekochten oder geschrotencm, türkischen Weizen (Mais), Grütze und Brod gefüttert werde. Auch darf man nach dem Fressen das Futter vor dem Viehe ja nicht stehen lassen, weil es ihm sonst zum Ekel wird, und es dann weniger frist, als wenn man es ihm zu der bestimmten Zeit vorsetzt.

110. Enten in kurzer Zeit fett zu machen.

In Wasser gequellte Gerste wird zum Auskeimen auf einen Haufen geschüttet und dann zum Trocknen auseinander gebreitet. Die Enten werden mit zunehmendem Mond in einen, gut mit Stroh ausgelegten Stall gethan und von dem mit etwas Wasser angefeuchteten Malze reichlich gefüttert, ohne noch Wasser besonders hinzusetzen. Das Futter muß erst immer aufgezehrt sein, ehe sie frisches bekommen.

111. Sehr vortheilhafte Art die Gänse zu mästen.

Man füttere die Gänse (oder jedes andere Geflügel) mit Maiskörnern, welche man ihnen mittels eines Trichters beibringt, und dann Wasser nachgießt; in 3—4 Wochen wird dadurch eine magere Gans 20—21 Pfund schwer sein.

Eine andere sehr leichte Art, Gänse zu mästen, ist folgende: Man weicht Gerste ein und läßt sie stehen, bis sie aufsteigt, schüttet sie dann aus und läßt sie zugedeckt stehen, bis sie gekeimt hat, worauf sie auseinander gestreut und getrocknet wird. Dieses Malz nun feuchtet man mit saurer Milch oder Buttermilch an und gibt es den Gänsen zum Futter. Eine andere Art Gänse zu mästen, besteht darin, daß man Erdäpfel (Kartoffeln) recht weich kocht, das Wasser rein davon abgießt und in die zerdrückten Erdäpfel so viel schwarzes Mehl knetet, als sie annehmen, und sie so den Gänsen zum Futter gibt.

112. Enten, Gänse, Kapannen und Tauben 2c. geschwind und wohlfeil fett zu machen.

Man nimmt zum Essen nicht taugliche Erbsen, quellt davon so viel, als in 2 Tagen verfüttert wird, in etwas gesalzenem Wasser ein und stopft Enten, Gänse, Tauben und Kapannen die Kröpfe damit voll, sehe jedoch jedes Mal, wenn man wieder stopfen will, zu, ob die Erbsen im Kropfe verdaut sind. Bei

dieser Fütterung werden diese Thiere, wenn man ihnen dabei immer Wasser vorstellt, sehr bald fett, und die Gänse bekommen dabei auch große Lebern. Noch größer und fetter werden diese, wenn man reinen Sand in ihr Wasser wirft und täglich darin einmal glühende Kohlen ablöscht.

113. Magere Hühner in 24 Stunden fett zu machen.

Man zerlasse frische, ungesalzene Butter und gieße dieselbe noch warm in einem Löffel den Hühnern in den Hals. Dann jage man sie herum, so, daß sie sich erhitzen. In einigen Stunden wiederholt man dieses, und auf diese Weise werden die Hühner in 24 Stunden fett und brauchbar.

114. Vom Holzersparen.

Kein Gegenstand des täglichen, menschlichen Bedürfnisses hat seit lange eine so allgemeine Steigerung des Preises erfahren, als das Brennholz. Und dennoch tritt bis auf diese Stunde gerade beim Brennholze fast allgemein eine so große Verschwendung ein, daß hier guter Rath, auf eigene Erfahrung gestützt, wohl angebracht ist. Es läßt sich bei einer guten Einrichtung mit 2 Dritttheilen, ja meist mit der Hälfte weniger dessen, was man bisher gewöhnlich für seinen Bedarf an Brennholz hielt, eine vollständige Heizung des Herdes und der Defen erzielen. Hierzu gehört einmal eine richtige Behandlung des Brennholzes bis zum Verbranche desselben, sodann aber eine zweckmäßige, jedoch ganz einfache Einrichtung der Herde und Defen. Man suche zuerst solches Brennholz sich zu verschaffen, welches im steigenden Saft geschlagen ist. Der grüne Saft im Holze, welcher in demselben eintrocknet, vermehrt die Brennkraft desselben bedeutend, so daß z. B. eine Klafter Holz, einige Wochen vor der Entfaltung des Laubes geschlagen, einen

um den vierten Theil höheren Werth als eine gleiche Quantität solchen Holzes hat, welches im Winter geschlagen ist.

Zur guten Behandlung alles Brennholzes gehört zeitiges und zweckmäßiges Spalten und angemessene Aufbewahrung des gespaltenen Holzes. Wenn das Brennholz in Scheitern lange aufgeklafert liegt, verliert es durch Tau und Regen an Brennkraft und ist viel schwieriger zu spalten. Man lasse daher bald nach der Anfuhr seinen ganzen Holzvorath spalten. Wer einen Holzschuppen von so viel Raum besiezt, um sowohl das Scheitholz, als das gespaltene unter Dach zu bringen, dem ist es nicht genug zu empfehlen, jedoch muß das Holz dem Luftzuge ausgesetzt bleiben. Zweckmäßig wird das Holz nur dann gespalten, wenn man alles sein Scheitholz in Stücke von nur 8 Zoll Länge zersägen läßt, also aus einem Scheit von 4 Fuß Länge 6 Klößchen schneiden, welche nun in Stücke gespalten werden, welche nicht dicker als 2 Zoll sein dürfen. Diese Stückchen gerathen schnell überall in Brand und verbrennen vollständig zu einer Kohle, welche noch lange eine schöne Wärme verbreitet, während die Kohle von Feuerbrand schnell erlischt. Wenn auch der Lohn für so viele Schnitte etwas höher kommt, obgleich das Spalten der kurzen Stücke um so leichter von Statten geht, kommt doch diese kleine Mehrausgabe gegen den erzielt werdenden Vortheil in keinen Betracht. Man hat schon entgegnet, daß ein derber Klotz im Ofen doch nachhaltiger brenne. Man versuche es aber einmal, einen ähnlichen Klotz in der angegebenen Weise zu zerkleinern, und man wird dort schon den zweiten Klotz verbrennt haben, während hier der erste in der Form von Scheitchen noch eine angenehme Befuerung gewährt. Freilich muß man bei strenger Kälte öfter nach dem Feuer sehen, allein wer einen Gewinn will, darf die Mühe nicht zu hoch in Anschlag bringen, und auch die langen Brände wollen öfters nachgeschoben sein. Zur Holzersparung gehört als zweites Haupterforderniß, daß man sich dazu gut eingerichtete Öfen und Heerde anschafft.

115. Sparföehofen.

Dieser Ofen ist von Kacheln und hat anderthalb Fuß über seiner Feuerung eine eiserne Platte, so daß das Feuer, welches auf einem Roste brennt, ganz vorn angelegt wird und unter der Platte sich nach dem hintern Theile des Ofens hinzieht. An dem hintern Theile des Ofens darf sich jedoch die Platte nicht anschließen, sondern ein Raum von 8 bis 9 Zoll frei gelassen werden, durch welchen das Feuer nach dem obern Theile des Ofens gehen kann. Auf diese Platte bringt man nun die Kochtöpfe und kocht das Essen. Der Kasten dieses Ofens ist nun nochmals mit einer Platte bedeckt und bildet in seinem obern Theil einen durch Blechthüren verschlossenen Raum, in welchem, so wie auf der untern Platte, gekocht werden kann. Der obere Raum ist vorzüglich zu feinerem Backwerk anwendbar. In allem Uebrigen ist dieser Ofen hinsichtlich seiner Konstruktion den gewöhnlichen Ofen gleich.

116. Sparföeherd für kleine Haushaltungen.

Man nimmt eine aus Töpferthon angefertigte, oben im Durchschnitt 17, unten 12 Zoll weite und 6 Zoll hohe, runde starke Schüssel, welche mit Eisendraht umspinnen ist, und stellt sie auf den Küchenherd. Nach Bedarf der Küchengeräthe legt man $1\frac{1}{2}$ Zoll breite und $1\frac{1}{4}$ Zoll starke Eisenstäbe, welche über die Schüssel hinausreichen, auf dieselbe, um die Gefäße darauf zu stellen. In der Mitte lodert das Feuer, welches jeden im Kreise stehenden Topf berührt. Vorzüglich aber muß auf trocknes, ungefähr 6 bis 8 Zoll langes Holz gesehen werden.

117. Beschreibung eines zweckmäßigen Sparherdes.

In einem Herde von Backsteinen wird der vertieft angelegte Feuerraum mit einer Platte von Gußeisen, welche mit Löchern zum Einsetzen der Geschirre versehen ist, bedeckt. Das Feuer brennt unter den Geschirren auf einem Roste, und wirkt

auf diese, von den Wänden zusammengehalten, ohne Zerstreuung. Selbst wenn kein Feuer mehr brennt, geben die Wände des innern Raumes noch sehr viel Hitze. Man kann bei Anordnung der Geschirre jedem der 3 vordern nach Belieben die größte Hitze zuwenden, je nachdem man auf dem untergelegten Roste das Brennmaterial dem einem oder dem anderen näher rückt. Diese Heerde vereinigen alle Vortheile jeder andern Koch-einrichtung. Bedarf z. B. eine Speise nur anfänglich starker Hitze, späterhin aber einer gelindern, so nimmt man das Geschirr aus dem Poche, bedeckt dieses mit einem besonders dazu bestimmten Deckel von Blech, und stellt das Geschirr dann auf diesen Deckel, wobei jedoch zu bemerken ist, daß hierzu nur solche Geschirre passen, welche flache Böden haben. Diese Sparheerde lassen auch die Verschließung des Rauchfanges durch eine Blechkappe zu, so daß die Küche auch im Winter warm wird, weil das Rauchrohr vom Heerde aus an einer Wand des Schornsteins hinaufgeführt werden kann. Uebrigens kann jeder andere Heerd mit geringen Kosten auf diese Weise eingerichtet werden, und ich will nur auf das Wesentliche dabei aufmerksam machen. Das Zugloch durch den Aschenfall muß so nahe als möglich an den Boden angebracht werden, um durch das Einströmen frischer Luft ein lebhaftes Brennen des Feuers auf dem Roste zu befördern. Der Rost soll muldenartig geformt sein, damit das Holz etwas hohl aufliege, und die Kohlen mehr beisammen bleiben. Die Stäbe des Rostes müssen nicht nach der Quere, sondern nach der Länge des Heerdes an der Richtung des Feuerzuges liegen. Die Entfernung des Rostes von der Eisenplatte hängt von der Form der Geschirre ab, und es gibt nur diese Regel, daß das Brennmaterial zwischen dem Boden der vordern Geschirre und dem Roste noch wenigstens eine Höhe von 7 bayerischen Zoll übrig läßt. Da man das Brennmaterial nur in sehr kleinen Stücken anwendet, so kann die Einheizöffnung auch klein sein, denn es genügt eine Höhe von 6 und eine Breite von 10 Zoll.



Vom Seifensieden, Lichterziehen

und

dem Waschen und Bleichen.

118. Gute Seife in der Haushaltung selbst zu verfertigen.

Ehe man das Sieden der Seife anfangen kann, muß man alle dazu nöthigen Geräthschaften bei der Hand haben. Diese sind: ein großes Laugenfaß, die darein gehörige Unterlage, nebst dem dazu gehörigen Boden, etwas Stroh, ein Paar Schaufeln, verschiedene Gefäße zur Aufbewahrung der Lauge, ein großer Kessel und ein langes, hölzernes Rührschrit. Die Größe des Laugenfasscs hängt von der Menge der Asche ab, die zum Seifensieden genommen werden soll. Es ist aber nicht nothwendig, daß man, wenn man nur Seife sieden will, hierzu ein eigenes Faß nehme; dieß ist nur in großen Haushaltungen nöthig, in kleineren kann man sich auch anderer hölzerner Gefäße bedienen, nur müssen sie ebenfalls mit einem Zapfen, einer Unterlage and einem Boden versehen sein, und dann verrichten sie die erforderlichen Dienste eben so gut, wie die eigentlichen Laugenässer selbst.

Es geben nicht alle Holzarten zu diesem Gebrauche gleich gute Asche; die von hartem, vorzüglich die von Buchenholz, ist dazu am besten. Indesß kann doch jede dazu gebraucht werden, nur muß man von der Asche, welche von Tannen und ähnlichem weichen Holze gebrannt wurden, mehr nehmen, als vom harten Holze. Asche vom Eichenholz taugt am wenigsten.

Man setzt zuerst das Laugenfaß, in dessen Boden ein Loch gebohrt sein muß, auf Böcke so hoch, daß ein anderes Gefäß, in welches die Lauge ablaufen soll, füglich darunter gesetzt werden kann. In das Faß selbst aber legt man ein hand-

hohes Kreuz oder eben so hohe Duerhölzer, und hierauf Stroh und einen andern mit Löchern versehenen Boden, der in den innern Umfang des Fasses genau passen muß, damit die Asche nicht durchfallen kann.

Da dieses aber wegen den in diesem Boden befindlichen Löchern dennoch geschehen würde, so belegt man diesen Boden 2 Finger hoch mit Stroh, damit man sicher ist, daß keine Asche mit durchlaufe und die Lauge trübe machen kann. Uebrigens mag das Laugenfaß größer oder kleiner sein, so ist doch das Verfahren bei der Bereitung der Seife, wie auch das Verhältniß der übrigen dazu erforderlichen Sachen immer das Nämliche, nur daß man bei einem kleinen Fasse weniger, bei einem großen Fasse aber mehr Seife auf einmal machen kann. Hat man nur ein Faß von mittlerer Größe und hinlänglich gute Asche, so reinigt man einen mit Steinplatten belegten oder gedielten Platz, der aber groß genug sein muß, um die Asche und den Kalk gut untereinander mischen zu können. Auf diesen Platz schütte man eine beliebige Menge Asche, die man vorher, um sie von allem Unrath zu reinigen, fein durchgeseibt hat, besprengt sie mit Wasser mittels einer Gießkanne, bis sie so feucht wird, daß man beinahe Ballen davon machen kann. Nun schaufelt man sie auf einen runden, spitzigen Haufen, nimmt von demselben die obere Spitze beinahe bis zur Hälfte ab und bei Seite. In den zurückgebliebenen Haufen macht man eine Vertiefung, in die man gut gebrannten, ungelöschten Kalk schüttet, den man vorher in Stücke geschlagen hat. Nun wird die vom Haufen genommene und bei Seite gelegte Asche wieder darauf geschüttet, der Kalk gut damit bedeckt und mit einer Schaufel gelinde fest geschlagen. Hierauf macht man mit einem Stöcke einige Löcher in die Asche, bis auf den Kalk. In diese Löcher gießt man nach und nach Wasser, bis der Kalk sich abgelöscht und zu Pulver verfallen ist. Sobald das Wasser hinein gegossen ist, muß das Loch zugedrückt werden, und wenn durch das Löschen des Kalkes in dem Haufen Rissen

entstehen, durch welche der Kalkdampf bringt, so müssen sie sogleich wieder zugebrückt werden. Um nun zu erfahren, ob der Kalk sich genug gelöst hat, nimmt man ein dünnes Stöckchen und durchsticht damit die Asche und den Kalk; findet man nirgends Widerstand, und bemerkt keine harten Stücke mehr, so bedarf es weiter keines Wassergießens mehr; fühlt man aber, daß noch ungelöste Stücke vorhanden sind, so macht man an den Orten, wo man sie bemerkt, von Neuem einige Löcher in die Asche, gießt Wasser hinein und drückt sie wieder zu. Dies wiederholt man so lange, bis man findet, daß der Kalk in dem Haufen zerfallen ist. Dann schaufelt man den ganzen Haufen so lange durcheinander, bis Kalk und Asche wohl mit einander vermischt sind. Wenn dieses geschehen ist, wird die Mischung in das bereits zurecht gestellte Laugenfaß gethan und während dem Hineinschütten mit einem hölzernen Stößel derb eingestampft. Endlich wird der Zapfen fest gemacht, unter das Zapfenloch ein Gefäß gestellt und auf die Asche so viel Wasser gegossen, bis man sieht, daß sie nach langem Warten nicht mehr anzieht, das Wasser hingegen über der Asche stehen bleibt. Nun läßt man alles die Nacht über ruhig stehen und zapft den folgenden Morgen die sich gesammelte Lauge in ein Gefäß rein ab, und bezeichnet die erhaltene Lauge mit Nr. 1. Auf die Asche im Laugenfasse gießt man nun von Neuem wieder so viel Wasser, bis es nicht mehr einziehen will, läßt alles wieder 8—9 Stunden stehen, zapft dann die Lauge wieder in ein anderes Gefäß und bezeichnet es mit Nr. 2. Das Aufgießen des Wasser kann noch 2 bis 3 Mal wiederholt werden, nur muß man die jedes Mal erhaltene Lauge besonders aufheben und bezeichnen*). Wenn man nun auf vorgeschriebene Art die Lauge bereitet, jeden Aufguß besonders gesetzt und zur Vermeidung des Irrthums mit Zahlen

*) Ich selbst mische diese Lauge untereinander, und verseife sie auf Einmal, da die vorräthigen Gefäße dazu groß genug sind. Ich erspare zwar an Zeit, erhalte aber nicht so viel Seife.

die Gefäße bezeichnet hat, so kann man mit dem Sieden den Anfang machen. Vorher aber muß man sehen, daß der Kessel, in dem man sieden will, die gehörige Größe habe, damit die Seife, wenn sie während dem Sieden in die Höhe steigt, nicht überlaufe. Der Kessel muß daher wenigstens noch einmal so viel Raum halten, als man auf einmal Lauge zum Sieden hineinschüttet. Ist man nun mit einem solchen Kessel versehen, so gießt man die Lauge, welche mit Nr. 1. bezeichnet ist, in den Kessel, wirft zu je 3 Maß Lauge, die man hineingegossen hat, 2 Pfund Unschlitt und schüttet, wenn die Lauge zu stark wäre, noch einiges Wasser, oder, was noch besser ist, statt dessen von der letzten schwache Lauge hinzu, weil die Seife zum Kochen ohnedieß sehr wenig Feuchtigkeit haben würde. Es gehört nur ein wenig Ueberlegung und Erfahrung dazu, um zu wissen, wie viel man zugießen müsse. Wenn auch mehr zugegossen würde, würde man die Masse nur ein wenig länger kochen lassen, oder zur Scheidung derselben zuletzt noch ein Paar Hände voll Salz hineinwerfen dürfen. Wenn nun Lauge und Unschlitt in dem Kessel sind, so zündet man das Feuer an. Während dem Kochen muß beständig Jemand dabei stehen und die Masse mit einem hölzernen Rührscheit umrühren, um das Anbrennen und das Ueberlaufen zu verhüten. Das Feuer muß gehörig unterhalten und zur Ersetzung der Feuchtigkeit von der letzten schwache Lauge zuweilen nachgegossen werden. Wenn man dabei mit gehöriger Sorgfalt verfährt, so wird die Seife in einigen Stunden fertig sein. Man erkennt diesen Zeitpunkt sehr leicht, 1) wenn man das Rührscheit aus der Seife herausnimmt, es ablaufen läßt und versucht, ob die abgelaufene und bereits ein wenig erkaltende Masse noch anklebt, wenn man die Hand an die abgelassenen Fäden hält; 2) wenn die von dem Rührscheite ablaufende Masse sich in lange Fäden zieht; 3) wenn die Masse, nachdem man ein wenig davon in die Hand genommen und einige Tropfen Wasser dazu gegossen, indem man sie mit der flachen

Hand reibt, sich in lange Fäden zieht; 4) wenn man etwas von der Masse nimmt und versucht, ob sie sich im Regen- oder Flußwasser gut auflöst, ohne daß sich die Fettigkeit scheidet, und ob sie aus einem Leinwand oder andern Lappchen den Schmutz gut herausnimmt; 5) wenn sie sich in dem allerstärksten Brantwein ohne Bodensatz auflöst; 6) wenn, nachdem ein Löffel voll von der Masse herausgenommen, auf einen Zeller geschüttet und etwas Salz darunter gemischt worden, die Feuchtigkeit sich sogleich davon absammelt, und die Seife gerinnt; 7) wenn während dem Kochen große Blasen entstehen, die schwer zerplagen, wenn sie mit Wasser gut schäumt, und wenn sie nicht mehr nach Lauge schmeckt. Hierbei ist zu bemerken, daß, wenn man bei der 4ten Probe mit Wasser finden sollte, daß sich bei dem Auflösen einige Fettigkeit scheidet, so ist dieses ein Zeichen, daß man zu viel Unschlitt genommen hat. In diesem Fall gießt man nach Befinden, ob sich viel oder wenig scheidet, noch etwas Lauge nach, und kocht es noch ungefähr eine halbe Stunde länger. Zeigt es sich aber bei dem 5ten Versuch bei dem Brantwein, daß sich nicht alles auflöst, sondern noch Pulver und Salz zu Boden fällt, so beweist dieses, daß zu viel Lauge genommen worden ist. Man wirft daher noch so viel Unschlitt hinein, als man für nöthig erachtet. Nach einem halbstündigen Kochen und wiederholten angeführten Proben wird man gleich sehen, ob es genug gewesen ist. Diese Proben werden zwar Manchem weitläufig und schwer scheinen, allein eine geringe Mühe und Aufmerksamkeit bei dem ersten Kochen wird die Sache erleichtern und einige der angeführten Proben schon entbehrlich machen, daß man nach der 1ten, 3ten, 5ten und 6ten gleich erkennen wird, nicht allein ob, die Seife fertig sey, sondern auch, ob ihr eins oder das andere, entweder an Unschlitt oder an Lauge, noch fehle.

Zeigen die angestellten Proben, daß in der Masse alles das gehörige Verhältniß hat, und die Seife fertig ist, so muß noch die dabei befindliche, überflüssige Lauge und Feuchtigkeit davon ge-

schieden werden. Hierzu, sowie auch um eine feste Seife zu bekommen, ist das beste Mittel ein gehöriger Zusatz von Salz. Denn da das Salzwasser die Seife nicht auflöst, so scheidet sich das überflüssige Wasser sogleich von der Seife, sobald sich das in die Masse geschüttete Salz auflöst. Damit man aber nicht zu wenig und nicht zu viel Salz nimmt, so wird es nur nach und nach handvollweise hinzugethan, und das Rührschieß öfters herausgezogen, da man dann an der herunterlaufenden Masse gleich sehen wird, ob die abgeschiedene Seife und Lauge jedes besonders, oder gleichsam marmorirt, oder gleichförmig herunter fließt. Im ersten Falle ist Salz genug hinzugekommen, im letztern aber muß noch mehr hineingeworfen werden, bis sich die erste Anzeige einfindet. Auch untersucht man es dadurch, daß man mit einem großen, hölzernen Löffel aus dem Kessel von unten herauf etwas heraus nimmt, es auf einen tiefen Teller gießt und erkalten läßt; es zeigt sich dann gleich, ob es Salz genug ist, und ob die Seife wohl gerathen. Wenn alles so weit fertig ist, so läßt man die Seife mit dem Salze noch einige Male aufkochen. Unterdessen hält man ein Waschfaß bereit, welches die gehörige Weite hat, daß die Seife weder in zu dünnen, noch zu dichten Theilen gerinnt, belegt es inwendig mit einem angefeuchteten, groben, leinenen Tuche, füllt die Seife aus dem Kessel in das Faß, läßt alles ruhig erkalten und bis auf den andern Tag stehen. Sind bei dem ganzen Verfahren alle gegebenen Regeln genau befolgt worden, so muß man für jedes Pfund Unschlitt 2 Pfund Seife erhalten. Ist man auf diese Art mit dem Versieden der ersten Lauge fertig, so nimmt man die zweite, mischt sie in die des Kessels und wirft zu jedem 2 Maß Lauge ein Pfund Unschlitt, weil diese Lauge etwas schwächer ist, fängt das Kochen von Neuem an, und bedient sich während desselben eben so wie bei der ersten, der letzten ganz schwachen Lauge zum Nachgießen. Glaubt man, daß alles genug gekocht habe, und die Seife fertig sey, so werden die schon angegebenen Proben angestellt, und wenn alles gerathen ist, so schüttet man

mit der nämlichen Vorsicht Salz hinein. Geht anders kein Fehler dabei vor, so muß man eben so viel Seife erhalten, als von der ersten Lauge. Mit der 3ten und 4ten Lauge verfährt man eben so und darf nicht befürchten, von jedem Pfund Unschlitt weniger Seife zu bekommen, als das erste Mal, nur muß man, da die 3te Lauge schwächer als die 2te, und die 4te wieder schwächer als die 3te ist, von der 3ten Lauge $2\frac{1}{2}$ und von der 4ten $3\frac{1}{2}$ Maß auf jedes Pfund Unschlitt nehmen. Alles unreine Fett und alle gesammelte Knochen sind ebenfalls hierzu zu gebrauchen und liefern, wenn sie gehörig behandelt werden, eine recht gute und schöne Seife. Wie viel man von solchem unreinen Fett und Knochen auf eine Maß Lauge zu nehmen habe, läßt sich nicht bestimmen, weil es in Rücksicht der Unreinigkeiten bald besser, bald schlechter ist. Hat man überflüssige Lauge, so nimmt man sie zu diesem Fett und Knochen und verfährt damit nach obigen Regeln. Wäre aber keine Lauge mehr vorhanden, so gebraucht man dazu die Unterlauge, die man bei dem Seifensieden übrig behalten hat, kocht mit dieser zuerst die Knochen recht gut aus, welches mit guter Lauge eben auch geschehen müßte, nimmt alsdann die Knochen heraus, und thut dagegen das alte gesammelte Fett hinein. Ist wegen Mangel der Knochen und des Fettes die Lauge nicht hinlänglich, die Seife damit fertig zu sieden, so thut man die ganze Masse in ein Gefäß, verwahrt es mit einem Deckel und hebt es auf, bis man wieder Seife kocht, da man alsdann etwas gute Lauge zusetzt, oder die wieder erhaltene dazu anwendet, und es von Neuem kocht. Die von solchem gesammelten, unreinen Fett und Knochen verfertigte Seife gibt der von reinem Unschlitt an Güte wenig nach.

110. Eine wohlriechende Mandelseife zu machen.

Wenn man keine flüssige Seife hat, so schabt man ein halbes Pfund klein und läßt sie in reinem Wasser oder

auch in Rosenwasser 2 Tage hindurch weichen, gießt das Wasser behutsam ab, zerstoßt 3 Loth abgezogene, süße und 1 Loth abgezogene, bittere Mandeln mit 16 Loth Milch und 16 Loth Rosenwasser, oder statt dessen Lavendel- oder ein anderes wohlriechendes Wasser, ganz klein, mischt dieses alles nebst einem halben Loth Weinstein Salz zusammen in einen Topf, und setzt es über ein ganz gelindes Kohlenfeuer, rührt es fleißig um, damit die Seife sich nicht ansetze und nicht anbrenne, so lange, bis ein guter Theil der Feuchtigkeit abgeraucht ist, und die Seife in die Höhe steigt. Hierauf gießt man die Seife in Formen oder in andere Kästchen, deren Boden und Seiten mit einem feuchten, leinenen Tuche belegt seyn müssen, damit die Seife sich nicht ansetzt. Nach dem Erkalten wird sie herausgenommen, das leinene Tuch abgezogen, und die Seife in beliebige Stücke zerschnitten.

120. Eine Wachsseife zu bereiten, um Zimmer oder polirte Möbeln zu putzen.

Hierzu nehme man ein Pfund Potasche und setze dieses in einem reinen Topf mit 3 Maß Wasser zum Feuer und lasse dieses bis zum Kochen heiß werden. Indessen wird ein halbes Pfund ungelöschter Kalk mit warmen Wasser gelöscht und selbiger wie feines Muß glatt gerührt, hierauf zu der mit Wasser aufgelösten Potasche gethan, und endlich zugedeckt eine Viertelstunde ganz mäßig gekocht. Dann wird der Topf so lange vom Feuer gestellt, bis sich der Kalk gänzlich zu Boden gesetzt hat. Sodann seihet man die reine Lauge durch ein starkes Tuch von dem Kalk ab und gibt selbige gleich wieder in einen etwas größern Topf, nebst 4 Pfund in kleine Stücke zerflopfes Wachs, und läßt es unter beständigem Rühren so lange kochen, bis sich das Wachs gänzlich aufgelöst und mit der Lauge vereinigt hat. Sodann wird es in kleine oder sonst beliebige Formen gegossen und zum Gebrauch aufbewahrt. Diese Seife ist sehr gut zu polirten Möbeln. Man nehme nur so viel man

nöthig hat, zerschneide es fein und lasse es in Regen- oder Flußwasser auf dem Feuer auflösen, bis es zu einem dicken Muß wird. Dann streiche man die Möbeln damit an, lasse es eintrocknen und reibe es sodann mit einem wollenen Tuch recht ab, bis es seinen gehörigen Glanz bekommt.

121. Meubles zu poliren.

Man nehme 1 Loth. Mcannelwurzel (in jeder Apotheke vorrätzig), thue sie in ein neues Löffchen, gieße 5—6 Eßlössel Leinöl hinzu, setze das Löffchen auf gelindes Rohrfeuer und lasse es ganz wenig sieden, jedoch nicht kochen. Ist diese Mischung kalt, so tunke man ein feines, leinenes Lappchen ein und überwische damit die Meubels. Alsdann nehme man ein feines wollenes Lappchen und reibe sie wieder sanft ab, und sie werden den schönsten Glanz haben, der Monate lang hält.

122. Reinigung lakirter Sachen.

Hierzu nehme man etwas Mehl und Baumöl und reibe damit die lakirten Sachen, als Bilderrahmen, Tische, Gefäße u. s. w. mit einem weichen Tuche. Aller Staub und Flecke gehen dadurch leicht weg, und wird durch dieses Verfahren der Glanz nur noch erhöht, ohne daß dem Golde, der Bronze oder dem Lack irgend ein Schaden zugefügt würde.

123. Lichter zu ziehen.

So vortheilhaft es ist, sich den nöthigen Vorrath von Seife selbst zu sieden, eben so nützlich ist es auch, wenn man sich seine Lichter selbst ziehen oder gießen kann. Hierzu bedarf es schon weniger Umstände, auch weniger Kunst, als zu jenem Geschäfte; und es ist also leicht einen Versuch damit zu machen, um sich von den Vorthellen desselben zu überzeugen.

Von dem Dachte hängt die Güte der Lichter mit ab. Der Dacht kann entweder von baumwollenem oder flächsernem Garne gemacht werden. Von flächsernem Garne brennen die

Lichter länger, von baumwollenem aber heller. Die Fäden dazu, sie mögen baumwollene oder leinene seyn, müssen alle nicht locker, auch nicht zu fest gesponnen und ohne alle Knoten, fremde Körper und Unreinigkeiten seyn, auch wenn sie in Dochte zusammengelegt, mit der Dicke des Lichtes im Verhältniß stehen. Je nachdem die Lichter dicker oder dünner werden sollen, so werden auch 6, 8, 10 bis 12 Fäden zusammen genommen. Des Nutzens halber bestreicht man die Dochte gern mit Wachs und Talg; taucht sie auch wohl, damit sie besser brennen, in Spiritus, worin Kampfer aufgelöst ist, und läßt sie wieder trocknen. Durch das Bestreichen der Dochte mit Wachs oder Talg verhindert man, daß die Lichter nicht so sehr sackeln oder ablaufen; und durch das Eintauchen in Spiritus bringt man zu Wege, daß sie heller brennen.

Was den zum Lichterziehen erforderlichen Talg anbelangt, so ist der Rindertalg (Unschlitt) allein zu schmierig, der Hammeltalg aber zu hart und bröcklich. Daher ist es besser, wenn man beide in gleiche Theile zusammen schmilzt. Nierentalg ist dazu der beste. Damit man nun hierin nicht betrogen werde, so ist es am rathsamsten, man kauft vom Schlächter vorher Talg und schmelzt ihn selbst über ganz gelindem Feuer. Beim Schmelzen, (wenn der Talg zu nichts andern bestimmt ist), kann man außer etwas Wasser, das Anbrennen zu verhindern, auch ein wenig Alaun und Salz mit hinein werfen, dadurch wird der Talg reiner und weißer werden.

Hat man nun Talg und Dochte in Bereitschaft, so wird zum Ziehen und Gießen der Lichter selbst geschritten. Macht man gezogene Lichter, so werden dazu einige runde, schmale, tiefe, oben weit und unten engere, gewöhnlich hölzerne, kupferne oder gläserne Geschirre, den zerlassenen Talg darin einzufüllen und warm zu erhalten, erfordert. An deren Statt hat man auch schmale, tief ausgehauene Tröge von Eichen und anderm Holze zu eben diesem Bedarf, oder, wenn man alle dergleichen

Geschirre nicht hat, so kann man sich auch mit einem tiefen irdenen oder kupfernen Topf behelfen.

Wenn man nun ein oder das andere Gefäß dazu bestimmt hat, so gießt man etwas Wasser hinein; es muß dieses aber nicht allein siedendes seyn, sondern man muß auch durch untergesetzte Kohlen dafür sorgen, daß der auf das Wasser gegossene fließende Talg nicht wieder stocke.

Die zubereiteten Dochte, die oben eine Schleife haben, werden durch dieselbe an Stäbchen angereiht, und zwar so, daß ein jeder 2 Finger breit von dem andern abhängt, damit sie beim Eintauchen nicht zusammenkleben. Nebstdem macht man vermittelst zweier Latten, Tische, oder auf andere Art ein Gerüste, woran man die eingetauchten Lichter an ihren Stäben hängen kann. Dann werden die Stäbe mit den Dochten in jeder Hand einen genommen, und die Dochte bis an die Stäbe in den fließenden Talg hinein gelassen, und in gleichen Zuge wieder herausgezogen, ein wenig über den Talg zum Abtropfen gehalten, dann noch einmal eingetaucht und auf das Gerüste gehangen. Wenn man mit allen Stäben herum ist, so fängt man mit dem ersten wieder an, und wiederholt diese Arbeit so lange, bis die Lichter die gehörige Dicke erhalten haben. Dabei muß man dahin sehen, daß es nicht an Talg fehlt, wegen immer von Zeit zu Zeit zerlassenes Unschlitt nachgetragen werden muß, indem sonst die Lichter zuletzt das Wasser berühren, wovon beim Brennen ein Knistern und Spritzen entsteht.

Die Lichter bekommen bei dem Ziehen alle unten von dem abtriefenden und gerinnenden Talg eine Spitze. Ehe sie also noch ganz fertig werden, schneide man die Spitze mit einem scharfen Messer über einer Schüssel oder Mulde ab, dann werden sie noch einmal gezogen, oder in den Talg eingetaucht, damit sie am untern Ende ihre Rundung bekommen u. s. w. Wenn man kein anderes als ein rundes Gefäß hat, den geschmolzenen Talg warm zu halten, so würden die Stäbe un-

bequem seyn; man kann alsdann die Dochte an einen Reif, der etwas kleiner als der innere Umfang des Kessels oder Topfes ist, mit einer Handhabe, hängen, besser aber nimmt man ein rundes Brett, bohrt darein viele Löcher, jedes aber 2 Finger breit von dem andern. Durch die Löcher werden die Dochte mit ihren Schleifen gezogen, und vermittelst kleiner durchstochener Stäbchen befestigt. Die Bretter oder jene Reifen aufzuhängen, ist es sehr bequem, wenn sie 2 Handhaben oder Ohren haben. Wenn die Lichter fertig sind, werden sie in einem mit Stroh auf dem Boden versehenen Kasten verwahrt, worin sie sich länger halten, als wenn sie hängen.

124. Lichter zu gießen.

Zu den gegossenen Lichtern hat man blecherne, gläserne und zinnerne Formen. Die ersten sind beim Gießen die bequemsten, weil mehr als eine Form zusammenhängen, sie sind aber nicht so proportionirt. Die zinnernen sind besser, weil sie eben sind, und alle Lichter gleich werden. Die gläsernen würden die besten seyn, wenn sie nicht so unbequem zum Gießen wären. Man hat auch hölzerne, die aber sehr reinlich gehalten und vor dem Gebrauche mit Bannöl ausgestrichen werden müssen. Sie haben oben einen Rand, nebst einem Händchen, welches, wenn es herum gedreht wird, bis in die Mitte reicht und unten mit einem kleinen Loche versehen ist. Wenn der Docht durch solche Form mitten durchgezogen und oben an dem Händchen, unten aber in dem kleinen Loche befestigt ist, so werden sie so zubereitet, in die Löcher eines runden Tisches oder Brettes hineingesteckt, auf dessen Oberfläche der Stand der Form ruht. Alsdann wird mit einer blechernen Gießkanne der flüssige Talg hineingegossen, und wenn derselbe hart und kalt geworden, herausgezogen, oder, wenn er nicht herausgehen will, die Form kurz in warmes Wasser gehalten.

Nächst diesen hat man noch andere hölzerne Lichtformen, welche vom Tischler verfertigt werden, und wenn sie schön po-

lirt, die besten sind, weil man an 20 und mehr oder weniger
 Lichter mit einem Male gießen kann; denn man hat darin dop-
 pelte Reihen Röhren, und zuweilen von großen, mittlern und
 kleinen Lichtern in einer Form. Diese Formen werden durch
 Schrauben zusammengehalten und geöffnet; unten sind Häkchen
 von starkem Draht, woran der unterste Theil des Dochtes an-
 gehangen, angezogen und oben beim Eingusse, Einschnitte, wo
 das andere Ende des Dochtes ist, eingeklemmt wird.

Wenn man Lichter gießt, muß man sehen, daß man die
 rechte Zeit mit Eingießen des Talges treffe. Denn ist es zu
 warm, so hängt er sich an die Form, ist es zu kalt, so wird
 der Talg an den Lichtern nicht zusammen hängen. Der rechte
 Zeitpunkt ist, wenn der Talg in der Pfanne an den Seiten
 will anfangen zu gerinnen. Wenn man also einen schmalen,
 weißen Ring an der Seite wahrnimmt, dann eilt man mit dem
 Eingießen des Talges in die Formen, die man bis oben anfüllt
 und nachher ganz gelinde ein wenig rüttelt. Die so gefüllten
 Formen stellt man an einen kühlen Ort hin, und nimmt des
 andern Tages, im Winter aber noch eher, die Lichter heraus.
 Nachdem man am Ende den überflüssigen Talg abgeschnitten
 hat, werden sie völlig verpußt und aufbewahrt.

Wegen des langsamen Erkaltens des Talges ist es nicht
 rathsam im Sommer weder Lichter zu ziehen, noch zu gießen;
 die beste Zeit dazu ist im Winter, wo es nicht sehr friert;
 denn, wenn die Kälte zu groß ist, so zerbersten die Lichter sehr
 leicht, oder von den gegossenen bleiben, wenn der Talg ge-
 friert, Stücke in den Formen sitzen, so wie sie hingegen in der
 warmen Jahreszeit wieder schwer herauszubringen sind. Sollte
 der Fall eintreten, daß sie nicht herausgehen wollten, so darf
 man nur die Formen in ein Gefäß mit nicht zu heißem Was-
 ser tauchen, wodurch sie sich leicht ablösen.

Wenn der Talg öfters warm gemacht wird, so verliert er
 viel von seiner schönen weißen Farbe; um es nun nicht so oft
 schmelzen zu dürfen, so läßt man jedesmal nur so viel zerfließ-

fen, als zur Anfüllung der Formen nöthig ist, damit das Braunwerden des Talges verhindert werde.

Nachdem sie alle gegossen sind, bindet man 2 und 2 an einen Faden und hängt sie über einen Strick, wodurch sie sehr weiß werden. Nach einigen Wochen legt man sie in einen Kasten; hat man mehrere Schichten, so bringt man zwischen eine jede derselben reines Papier, damit sie nicht aufeinander liegen. Auf diese Art wird man harte, weiße, hell und sparsam brennende Lichter bekommen, die im Zimmer nicht den mindesten, unangenehmen Geruch verbreiten.

125. Beim Waschen mehr als die Hälfte Seife und viel Mühe zu ersparen, auch die Wäsche zu schonen.

Man sortire die zu waschenden Stücke in 4 — 6 Haufen, auf einen die Strümpfe, auf den andern die Servietten und Tischtücher, auf den dritten die Hemden u. s. w., wasche die schmutzigsten mit lauwarmen, ein wenig mit Lauge vermishtem Wasser, aus, und lege sie in die Waschwanne, die schmutzigsten unten. Wenn alle Wäsche darin ist, gieße man lauwarmes, ja nicht heißes Wasser daran, damit die Wäsche nicht verbrüht wird, und lasse sie 12—24 Stunden ruhen. Inzwischen mache man von guter, durchgeseibter Asche (die von Buchenholz ist die beste) eine gute Lauge in einem proportionirten Zuber, indem man auf die Asche siedheißes Wasser gießt, rühre sie gut untereinander, lasse sie sitzen, bis die Lauge hell und rein ist, schöpfe sie ganz in einen andern Zuber über, gieße auf die zurückgebliebene Asche kaltes Wasser, rühre sie wieder gut ab, lasse die Asche wieder sitzen, schöpfe sie wieder auf die erste in den Zuber über, und so wiederhole man es, bis man die Waschwanne zweimal damit anfüllen kann, siede dann einen Kessel voll Lauge, lasse inzwischen von der Wäsche das Wasser ablaufen, reibe den Zapfen gut zu, gieße die siedheiße Lauge über die Wäsche, fülle den Kessel wieder mit kalter Lauge, lasse sie wieder siedend werden, gieße so viel in die Wanne

nach, daß die Wäsche schwimmt, fülle den Kessel wieder an, unterhalte die Lauge siedend, stelle einen Zuber unter die Wanne, lasse die Lauge von der Wäsche ablaufen, reibe den Zapfen wieder gut zu, gieße wieder siedheiße Lauge in die Wäsche, bis die Wanne wieder voll ist, siebe die abgelassene Lauge neuerdings, und so muß man es 8 — 10 Mal wiederholen, bis selbst die Reife der Waschwanne heiß werden. Man muß die Lauge jedesmal ganz ablaufen lassen und dann die Wanne wieder voll füllen, daß die Wäsche darin schwimmt. Gewöhnlich wählt man dazu den Nachmittag, damit man die Wäsche über Nacht kann recht durchweichen lassen. Am andern Tage läßt man die Lauge ablaufen, wieder siedend werden, und gießt sie neuerdings über die Wäsche. Wenn die Lauge auf solche Art verbraucht wurde, so fülle man den Kessel mit Wasser an, schneide ein wenig Seife darein, lasse sie siedend werden, ziehe den Zapfen der Wanne an, lasse von der Lauge in einen Zuber so viel ablaufen, daß man die Wäsche bequem herausnehmen kann, vermische die abgelassene Lauge halb mit Wasser aus dem Kessel und wasche die dort und da etwa noch schmutzigen Flecke heraus, indem man sie mit Seife einschmiert. Wenn die Wäsche rein ist, so lege man sie wieder in das im Kessel noch vorrätliche siedende Wasser, lasse sie gut ansieden, bringe sie heraus in einen reinen Zuber, lege dagegen andere rein gewaschene nach, und fahre so fort, bis es zu Ende ist, winde sie aus und hänge sie dann zum Trocknen auf. Auf diese Art kann man nicht nur mehr als die Hälfte Seife ersparen, sondern auch die Wäsche sehr schonen. Zudem ist dieses auch die leichteste Art zu waschen.

126. Flanell zu waschen.

Man löst einige Löffel von Weizenmehl in lauwarmen Wasser auf, wäscht den Flanell damit, spült ihn in kaltem Wasser aus und wiederholt dieses Verfahren, bis er eine reine weiße Farbe hat.

127. Wollene Unterleibchen zu waschen.

Um sie recht rein und weiß zu waschen bedient man sich einer Seife, die folgendermaßen verfertigt wird: Man löst $\frac{5}{4}$ Pfund Sodaseife in 3 Pfund heißem Wasser und $\frac{1}{2}$ Pfund krySTALLisirten kohlensauren Natron in 1 Pfund Wasser auf, und vermischt dann beide Auflösungen, wenn sie etwas abgekühlt sind. Sie erkalten zu einer festen Masse und werden in Stücke zerschnitten.

128. Wollene Shawls zu waschen.

Werden mittelst einer reinen Bürste mit Krausemünzwasser geneßt, durch eine Gummiauflösung gezogen und appretirt.

129. Rockfrägen zu reinigen.

Sie werden abgetrennt, in eine Mischung von 1 Theil Ammoniak und 10 Theilen Wasser gelegt, tüchtig geklopft und dann ausgebüstet.

130. Schwarzen Seidenzeug wieder aufzufrischen.

Man wäscht ihn mittelst eines in' Bier, Krausemünzwasser, Brantwein oder mit Wasser verdünnter Schfengalle getauchten Schwammes, oder: Man läßt einen Schoppen Hutmacherschwärze mit einem zerschnittenen Gallapfel und einem Löffel voll Kupferwasser unter beständigen Umrühren aufkochen, seiht es dann durch ein Tuch und stellt es mit einem Löffel voll gestoßenen Gummi auf ein Kohlenfeuer, läßt es unter stetem Rühren nochmals kochen, bis der Gummi aufgelöst ist, und stellt es dann vom Feuer weg. Der Seidenzeug wird nun mit einer Bürste vom Staube gereinigt, mit der Farbe mittelst eines Lappens, den man darein taucht, befeuchtet, dann zwischen dunkelblaues Papier gelegt, um ein Kollholz geschlagen und gerollt, bis es beinahe getrocknet ist. Nun wird blaues Papier auf das Bügelbrett gelegt, der Zeug darauf, mit ähnlichem Papier bedeckt und gebügelt.

131. Zeuge zu waschen, ohne daß die Farbe darunter leidet.

Man kocht 2 Pfund Weizenkleie in 8 Maß Wasser, so lange, bis der vierte Theil eingekocht ist. Nachdem man den Absud durchgeseiht hat, werden die Zeuge darin eingeweicht und so lange darin gelassen, bis das Kleienwasser bloß noch lauwarm ist, dann gut ausgewaschen, in kaltem Flußwasser abgespült, ausgewunden und getrocknet.

132. Seidene Zeuge zu waschen.

Man nimmt ein Pfund klein geschnittene Seife, eine halbe Maß Ochsen-galle, 2 Loth Honig, 3 Loth Zucker, ein halbes Loth Terpentin, und läßt alles in einem irdenen Topfe zerfließen. Diese Seife ist auch bei baumwollenen gedruckten Zeugen anwendbar. Auch mit Erdäpfeln läßt sich die Seide gut waschen. Sie erhält dadurch Glanz und Steife. Um den seidnen Zeugen, die ihre Appretur verloren haben, einen schönen Glanz wieder zu geben, nimmt man fein gepulverten Zucker und Flohsamen, setzt den vierten Theil arabischen Gummi zu und läßt dieses alles eine Viertelstunde in reinem Regenwasser mit etwas Seife kochen, seiht es dann durch ein leinenes Tuch und wäscht das seidene Zeug darin aus.

133. Seidene Waaren wie neu zu waschen.

Man streicht auf das Zeug Eidotter wie Seife, wäscht es mit lauwarmen Wasser so lange, bis es rein ist, spült es dann in kaltem Wasser aus und läßt es trocknen. Dann nimmt man für einen Kreuzer Gummitragant und für einen Kreuzer Flohsamen, weicht beides zusammen in einem Glas Wasser über Nacht ein, kocht es dann wie eine dünne Stärke und seiht es durch ein reines Tuch, wo dann das Zeug dadurch gezogen wird. Dann hängt man es auf, und wenn es ein wenig getrocknet ist, so wird es (aber noch ziemlich feucht)

zwischen zwei feinen Tüchern auf einer Wäschmange so lange gerollt, bis es trocken ist.

134. Von dem Bleichen der Wäsche.

Da im Winter das natürliche Bleichen der Wäsche nicht angeht, vielen Hausfrauen es jedoch wünschenswerth ist, auch im Winter schöne weiße Wäsche zu haben, so müssen wir die Kunst zu Hülfe ziehen. Man nimmt zu diesem Behufe auf einen Eimer Wasser ein halbes Pfund Chlor, oder auf ein Loth 4 — 5 Maß Wasser. Das Chlor wird zuerst mit etwas Wasser angerührt, wie zu einem Ruß und dann erst das übrige Wasser daran gegossen. Wenn die Wäsche vorher rein gewaschen worden, legt man sie in das so zubereitete Bleichwasser und läßt sie 24 Stunden zugedeckt liegen. Dann brückt man sie aus dem Bleichwasser heraus und wäscht sie im warmen Seifenwasser rein aus, damit das Chlor heraus kommt, und legt die Wäsche noch einige Zeit in kaltes Wasser. Die Wäsche wird auf diese Art sehr weiß und schadet selbst den feinsten Spitzen nicht. Mit dem gebrauchten Bleichwasser kann man Fenster und Fußböden reinigen, auch durch Besprengung der Krankenzimmer die Luft verbessern.

135. Appretur für seidene Zeuge.

Die Appretur der seidenen Zeuge, die man gewaschen oder gefärbt hat, geschieht auf folgende Art: Zu einem halben Pfund Zeug muß man etwa 2 Löffel voll trockenem Gummitragant einweichen. Es werden aber wohl 2 Tage erfordert, ehe er aufgelöst und klar ist. Man brückt sodann den aufgelösten Gummi durch ein Läßpchen, bestreicht das Zeug damit und läßt es liegen, bis es trocken ist. Dann zieht man es noch einmal langsam und recht gleich, und wendet es alle Tage um, bis es recht trocken ist, wodurch es seinen hinlänglichen Glanz erhält.

Beglättet braucht es nicht zu werden; wäre es aber ein Zeug mit Blumen, so muß er mit der Bürste aufgepußt werden.

126. Schwarze Spitzen aufzufrischen.

Aus schwarzen Spitzen, die nicht zu sehr beschmutzt sind, bürstet man den Staub, taucht sie in arabischen Gummi, der in Essig aufgelöst wurde, legt sie auf ein Brett und drückt sie mit einem Schwamme recht glatt auf. Dann läßt man sie an der Sonne oder beim warmem Ofen schnell trocknen. Schmutzige oder röthliche Spitzen aber bedürfen einer Farbe aus folgenden Bestandtheilen. Man läßt für einem Groschen blaue Brasilienspäne, für einem Groschen feingestosene Hausenblase und für einem Groschen feingestossenen Gummi mit Wasser aufkochen und dann abkühlen. Nun werden die Spitzen durchgezogen und mit einem Schwamm auf ein Brett gedrückt und wie oben behandelt.

127. Schwarzen Seidenstoffen und Spitzen wieder Glanz und Steife zu geben.

Man nimmt sie auf ein Bügelbrett, bestreicht den Boden eines glühend heißen Bügeleisens mit einer reinen Wachscheibe, übersfährt dann schnell den Zeug damit, und zwar auf der rechten Seite.

128. Farbigen Atlas und Seitenbändern wieder Glanz zu geben.

Man läßt 8 Loth arabischen Gummi in etwas Bier zergehen, mischt zerklöpftes Eiweiß darunter, legt das Band auf ein Brett, überstreicht es auf der linken Seite mit einem in den Gummi getauchten leinenen Tüchlein, reibt die Flüssigkeit ein und läßt es dann trocknen.

129. Weißen Flor und Seidentüll zu waschen.

Der Stoff wird zusammengelegt, weitläufig zu Faden geschlagen und in laues Regenwasser eingeweicht. Unterdessen

wird venetianische Seife mit siedendem Wasser zu einem dicken Brei angerührt, der Stoff mit diesem Brei angestrichen, durchgeknetet, ausgedrückt, wieder bestrichen, mit etwas wärmern Wasser angeweicht, durchgeknetet und 4 bis 5 mal so behandelt. Hierauf wird er aus lauen und zuletzt aus einigen frischen Brunnenwassern geflüßt, bis er von der Seife vollkommen gereinigt ist.

Auf etwa 5 Ellen nimmt man für einen Groschen Tragant und für ebensoviel Gummi, die beide schön weiß sein müssen, weicht dieß über Nacht in frisches Wasser ein, presst es am Morgen durch ein Tuch und knetet den Stoff damit durch. Nun wird der Fadenschlag ausgezogen und der Stoff in ein Körbchen gelegt. Man wirft etwas Schwefel auf glühende Kohlen, hält das Körbchen darüber, bis es recht vom Schwefeldampf durchgezogen ist, und er oben herausgeht, und bügelt dann den Stoff ganz feucht.

140. Gewöhnliche Handschuhe zu waschen.

Man wäscht sie in Seife und Wasser, spült sie dann in kaltem Wasser ab und läßt sie etwas abtrocknen. Hierauf reibt man sie mit Zitronensaft gut ein, pudert sie dick ein, läßt sie in einem Tuche vollends trocknen, und reibt sie dann durch die Hand. Wer keine Form zu den Handschuhen hat, muß sie, bevor sie völlig trocken sind, einigemal auf die Hand ziehen. — In lauer Buttermilch waschen, mit Eigelb beschmieren und wieder in Buttermilch auswaschen, bis sie rein sind, macht sie auch hübsch.

141. Waschleiderne (Glacée-) Handschuhe zu waschen.

Diese wäscht man auf der Hand mit Seife und lauwarmen Wasser, spült sie ab und zieht sie, wenn sie getrocknet sind, schön gerade. Ammoniakflüssigkeit mit 8 Theilen Wasser verdünnt, macht sie sehr rein und schön.



Gesellschaften einzurichten.

142. Theegesellschaft.

Sobald die Gesellschaft versammelt und selbige klein an einem Tische, oder zahlreich an mehreren mit feinen Servietten versehenen Tischen placirt ist, wird bei einem Schentische der bereite Thee eingeschenkt und auf einem Theebrette umher gereicht. Aber nur der Thee wird in die Tassen gegeben, auch werden dieselben nur etwas mehr als zur Hälfte angefüllt. Milch, Zucker und Arack wird daneben gestellt, um nach Belieben davon nehmen zu können. Sind die Tassen geleert, so werden selbige gereinigt, wieder angefüllt und umher gereicht. Zu dem Thee werden kleine, dünne Butterbröbchen, oder andere Sorten wohlgeschmeckender Brode, Brezchen, Zwieback, sowie Theekuchen oder nach Gefallen anderes passendes Backwerk umher gereicht.

Ein Theetisch für 8 — 10 Damen des Abends muß wenigstens durch 4 Lichter erhellt seyn, ohne eben so viele, welche auf den Nebentischen sich befinden, im Falle das Zimmer nicht schon durch einen Kronleuchter erhellt ist. Wenn das Zimmer sehr geräumig ist, darf der Schentisch wohl in einer Ecke sich befinden, aber gänzlich gegen Wohlansständigkeit ist es, die Theemaschine darin zu haben, weil schwächliche Personen sehr oft sowohl den Dunst vom kochenden Wasser, als von Holzkohlen nicht ertragen können. Nachdem nun kein Thee mehr verlangt wird, und die Gesellschaft einige Stunden beisammen gewesen ist, reicht man erst kalten Pudding, Obstpudding, Obst, oder etwas dem Aehnlichen umher, doch werden vorher kleine Teller und Theelöffel, um dasselbe genießen zu können, vertheilt, nachher eine oder zwei Sorten Kuchen und kleines Backwerk, nach Belieben auch Wein, Punsch oder Bischof in Gläsern. Man kann auch statt des kalten Pudding oder dergleichen mit kalter Würst oder mit kaltem Braten anfangen, und nachher Kuchen,

nach Gefallen auch Creme oder Gelée in Gläsern, geben, von welchen für jede Person 2 Gläser gerechnet werden müssen. Auch darf, weil nach dem Genuße der Würste sich Durst einzufinden pflegt, der Wein nicht zurück bleiben; eben so wenig Servietten, welche überhaupt bei übrigen Sachen nicht fehlen dürfen. Wird Obst oder dergleichen gegeben, z. B. Aprikosen oder Pfirsiche, welche eine raue Schale haben, so dürfen Messer nicht fehlen. Noch muß ich erinnern, wie außer einem Kuchen, welcher zwar zerschnitten, aber doch in seiner Form umher gereicht wird, die übrigen Sachen nicht auf Schüsseln, sondern in Körbchen oder auf Tellern umher gereicht werden müssen, von jeder Sorte 2 Stück für jede Person gerechnet, und damit die Körbchen oder Teller nicht zu voll werden, welches nicht schön sieht, kann man selbige, nachdem sie leer geworden, wieder füllen. Ueberhaupt muß sehr darauf gesehen werden, daß man gegen die einmal üblichen Gebräuche nicht verstoße.

143. Kaltes Abendessen für größere Gesellschaften.

Ist die Gesellschaft groß, so daß nicht alle sich um einige Theetische setzen können, und überdem von Herren und Damen vermischt, so bewegt sich dieselbe während des Theetrinkens in den Zimmern, welche beim Dunkelwerden durch Wachlichter gehörig erleuchtet werden müssen, bis die Spielparthien eingerichtet sind. Nur wenige ältere Damen pflegen sich um einen vor dem Sopha stehenden Tisch zu versammeln. Von jeder Sorte des beim Thee zu gebenden Brodes und Kuchens darf zu großen Gesellschaften wohl etwas weniger als für jede Person das Doppelte gerechnet werden, weil die ganze Gesellschaft sich selten so früh zusammen findet. Nachdem dann die Gesellschaft sich einige Stunden mit Karten oder andern Spielen beschäftigt hat, werden in mehreren Zimmern Tische, zu 6 — 12 Bedecken eingerichtet, für so viel Personen, als die Gesellschaft zahlreich ist.

Nachdem die ganze Versammlung sich rangirt hat, wird zum Anfang des Abendessens warme kräftige Bouillon in Tassen umher gereicht, worauf mehrere Sorten dünn geschnittenen Fleisch, als: kalter Kalbsbraten, Würste, Rauchfleisch, kalter gekochter Schinken, alles in feine Scheiben geschnitten, schweizer oder anderer guter Käse, dann kalter Pudding, servirt wird; ferner Indian, oder Gans in Gelée gekocht, Creme und Gefrorenes in dazu gehörigen Gläsern. Zuletzt werden dann mehrerlei Kuchen und kleineres Backwerk gegeben. Man errichtet gewöhnlich in einem der kleinere Zimmer einen Schenkisch, wo alles zerschnitten und zerlegt, von dort umher gereicht wird. Man besetzt aber doch jeden Tisch mit einigen nicht zu zerschneidenden Sachen, z. B. Gelée, Creme und kleinem Backwerk. Daß für mehrere Sorten guter Weine und Punsch nicht karg gesorgt werden darf, versteht sich von selbst.

Bei Mittagstafeln halte man sich, unter Benützung des bei nachfolgendem Anordnen und Serviren Nr. 144 Gesagten, an die Speisezeitel im Kochbuche Seite 28—30.

Sobald die Gesellschaft versammelt ist, darf die Frau vom Hause nur sehr unmerklich in die ökonomische Besorgung derselben sich mischen, sondern muß vielmehr alles der Dienerschaft und einer dazu bestimmten zuverlässigen Person überlassen. Sie selbst hat nur für angenehme Unterhaltung der Gäste zu sorgen.

144. Vom Anordnen und Serviren der Tafel.

Bei Gastmählern muß die Hauswirthin die größte Aufmerksamkeit auf die Anordnung und Besetzung der Tafel mit den, mit möglichster Sorgfalt gewählten und bereiteten, Speisen richten, sowohl in Hinsicht ihrer Zusammenstellung, als ihrer Aufeinanderfolge. Die allgemeinen hierbei zu beobachtenden Regeln sind: Reinlichkeit, Ordnung, Zierlichkeit und Symmetrie.

Alles muß auf der Tafel gleichförmig vertheilt werden, so

daß weder Anhäufungen noch leere Plätze entstehen. Brod, Salz &c. müssen so gestellt werden, daß es jeder Tischgenosse bequem erreichen kann, daher dergleichen Bedürfnisse bei größerer Tischgesellschaft mehrfach aufgesetzt werden müssen. Alle Speisen müssen so aufgesetzt werden, daß jede in die Augen fällt, und keine die andere versteckt. Die Hauptspeisen stehen in der Mitte, die Nebenspeisen aber zu beiden Seiten und dazwischen. Die einander gegenüber stehenden Speisen und Aufsetzten müssen, sowohl ihrer Form, als auch ihrem Inhalt nach, mit einander übereinstimmen. Können die Speisen, wegen ihrer Mannigfaltigkeit, nicht auf einmal aufgesetzt werden, so müssen die abgessenen Schüsseln so lange stehen bleiben, bis sie durch frische ersetzt werden.

Die Erleuchtung bei Abendzeiten muß gleichförmig und hinlänglich seyn.

An vierseitigen Tafeln wird auf jede Person wenigstens 2 Fuß Raum gerechnet, vorausgesetzt, daß sich nicht Leute von zu großem Umfang daran setzen sollen, bei denen der erforderliche Raum bis zu 3 Fuß gehen kann. Einen Raum von letzterer Größe erhalten auch Personen höherer Stände, wären sie auch noch so mager. An runden Tischen kann man jedem Gaste 4 bis 6 Zoll weniger Raum zuertheilen, als an viereckigen, weil hier die Rundung größeren Spielraum gestattet. Große Gastmähler werden blos an langen Tafeln gegeben, wo selbige, wenn nicht sämtliche Gäste daran Platz haben, noch einen oder 2 Flügel erhalten können. An runden Tischen werden blos freundschaftliche Familieneffen oder kalte Essen gegeben. Das Verarbeiten der Speisen muß im Allgemeinen auf dem Steigerungswege geschehen, so daß von dem einfachen, milden, zu dem zusammengesetzten und mehr ausgesprochenen Geschmack geschritten werde, mit Rücksicht jedoch, daß nach dem kräftigsten Eingemachten, Gemüse von feinem Geschmack zu präsentiren sind, um den überreizten Geschmacksnerven neue Empfänglichkeit zu geben. Die Fische müssen vor den Braten aufgetragen werden, und

nach den Fischen die verschiedenen Braten vor den Wildbraten. Haben mehrere süße Gerichte dem Braten zu folgen, so müssen die Mehlspeisen vor denselben kommen. Unter dem Backwerk geht das warme dem kalten vor, unter den Salzen die undurchsichtigen den klaren.

Auf einen Oualtisch von 8 Personen gehört ein Schüsselring oder Strohteller, 2 Leuchter (bei Nacht) und 2 Schüsseln. Ist er aber auf 12 Personen, so müssen 4 Salzfässer, 4 Leuchter, 3 Schüsselringe seyn. Auf 20 Personen gehören 5 Schüsselringe, 9 Leuchter und 6 Salzfässer. Der mittelfte Schüsselring, wie auch die Schüsseln, müssen größer seyn, als die andern, die jedoch auch von ziemlicher Größe seyn müssen, weil man die große mit den kleinen Schüsseln nicht füllen kann. Ferner muß der Tisch so gesetzt seyn, daß die Aufwärter rund herum gehen können. Sodann muß das Tischtuch eine halbe Elle lang überhängen. Kann man die Servietten brechen, so ziert es die Tafel, wiewohl es heut zu Tage in Abnahme kommt. Endlich müssen die Teller zum ersten Gericht, so wie die Assiette, gewärmt werden, was bei allen warmen Speisen geschehen sollte, und so viele Teller da seyn, daß man vier Mal rein geben kann. Es gehört auch zu einem Teller ein Löffel, ein Messer und Gabel, und Brod unter jede Serviette.

Den Raum zwischen Haupt- und Nebenschüsseln nehmen Salz, Pfeffer, Essig, Del und andere Gefäße ein. Auch können bei Abendmahlzeiten die Leuchter in gleichen Abständen von einander stehen. Weinflaschen und Weingläser erhalten ihre Stellen zwischen dem Kreise der Nebenschüsseln und dem Kreise der Gedecke, so daß vor jeden 2 Gedecken auf der einen Seite eine Flasche weißer, auf der andern eine Flasche rother Wein gesetzt wird. In vielen großen Häusern werden keine leeren Gläser neben die Gedecke gestellt, sondern jedem Gaste durch den Bedienten mit rothem und weißem Wein gefüllte Gläser zur Auswahl angeboten. Auch muß ein jeder von den Be-

dienten eine Serviette auf dem Arm haben, daß wenn etwas abzuwischen vorfällt, sie sich deren bedienen können.

Der Schenkflisch besteht gemeiniglich in 4 Säulen, an welchen unten, ungefähr einen Fuß von der Erde erhaben, eine Lage sich befindet, worauf der Schwangkessel mit gutem, frischen Wasser gehört; oben ist der Tisch mit einer Leiste, ungefähr 3 Finger hoch, umfaßt, damit nicht leicht etwas hinunter fällt, oder, wenn man etwas verschüttet, es nicht gleich auf den Boden läuft. Auf diesem müssen die Gläser und Becher in guter Ordnung wohl gereinigt, vor Ankunft der Gäste auf das Zierlichste gesetzt werden. Es müssen aber die Trinkgeschirre übereinstimmend seyn, und nicht bald ein großes, bald ein kleines, bald ein Becher, bald eine Kanne und dergleichen untereinander kommen. Dann gehören auch 2 zinnerne oder silberne Teller und ein Paar Transchirmesser, sowie ein großer, silberner Vorleglöffel auf jedem Tisch.

1.5. Anweisung wie die Speisen auf die Tiseln gesetzt werden.

Wenn man 3 Schüsseln auf einmal aufsetzen will, so stellt man die große in die Mitte und auf beiden Seiten 2 kleinere, z. B. in der größten die Suppe, in den andern das Fleisch und die Fische. Wenn man 4 Schüsseln aufsetzt, nimmt man 4 gleiche, in deren einer die Suppe, in der andern gegenüberstehenden das Fleisch und hernach in den andern beiden Ragouts und Fische sein können; zum andern Gang oder Aufsaß in einer das Gebratene, in der gegenüberstehenden der Salat, und in den beiden übrigen das Gebäckene und das Zugemüß. Wenn man aber 5 Schüsseln auf einmal aufsetzen will, so setzt man in die Mitte die große mit guter Suppe, in die Ecken aber die übrigen 4 Schüsseln, darin auf einer das gekochte Fleisch, in der andern Ragouts, in der dritten die Fische, in der vierten die Pasteten sind; bei dem andern Gang wird in die Mitte die große Schüssel, mit mancherlei Salaten, gesetzt,

auf eine Ecke das Gebratene, auf die andere das Gebackene, auf die dritte das Geräucherte und auf die vierte Ecke das Zugemüs. Wenn man 6 Schüsseln auf einmal aufsetzen will, so muß man in der Mitte entweder einen leeren Raum lassen, oder ein Körbchen mit Konfekt setzen und die 6 Schüsseln also herumstellen, daß 4 kleinere zusammen, und 2 große an jeder Ecke stehen. Bei einem Aufsatze von 7 Schüsseln muß man in der Mitte anstatt des leeren Raumes oder des Konfektkörbchens eine große Schüssel setzen, in welcher bei dem ersten Gange die Suppe ist, auf jeder Ecke dann zweierlei gekochtes Fleisch, zweierlei Fische und zweierlei Nachspeisen; im andern Aufsatze aber kommt in die Mitte die Salatschüssel, auf beiden Ecken zweierlei Gebratenes, zweierlei Gebackenes und zweierlei Nachspeisen, als Geräuchertes und Zugemüse; doch ist es fast gar nicht mehr gebräuchlich, die Tafel mit vielen Speisen zu besetzen, sondern man setzt nach Beschaffenheit der Größe derselben, 2 oder 3 Aufsätze mit Konfekt, und um dieselben Gelbes, Salate und vergleichen. Zwischen diese Aufsätze aber werden die warmen Speisen auf die Schüsselringe gesetzt, und wenn davon gespeist worden, mit passenden Gerichten verwechselt.

Nachdem die warmen Speisen verzehrt sind, werden alle Schüsseln, außer die etwa schon vorhandenen Torten oder Kuchen, abgeräumt, und der Nachtisch aufgetragen, dessen Anordnung auf verschiedene Weise geschehen kann. Wenn eine Torte die Mitte einnimmt, so kann man an die Stellen der Hauptschüsseln 2 Obstkörbe, die mit Glasglocken bedeckten Teller für Butter und Käse, sowie die Cremeschüsseln, an die Stelle der Nebenschüsseln stellen. Man kann auch 4 Obstkörbe an die Stelle der Hauptschüsseln setzen und dann die 2 Cremeschüsseln, nebst Butter- und Käseteller in gleicher Linie mit den Obstkörben. Jedenfalls werden noch kleine Teller mit Konfekt, kleine Backwerke, Bonbons zc. in die Zwischenräume gesetzt.



Vom Tranchiren (Transchiren).

146. Vorerinnerungen.

Es ist bei den meisten Fleischgattungen, besonders aber bei dem Rindfleisch darauf zu sehen, daß dasselbe mit einem dünnen, scharfen Messer quer über die Fasern in passende Stücke geschnitten wird, was schnell und mit einer Leichtigkeit geschehen muß, denn durch das feste Aufdrücken mit dem Messer drückt sich das Fleisch zusammen, und die einzelnen Fasern reißen ab. Die geschnittenen Stücke werden jedesmal, fettes und mageres Fleisch zusammen, in schöner Ordnung auf die Schüssel gelegt. Der Anschnitt darf nie servirt werden. Das Transchiren muß stehend verrichtet, und das zu transchirende Fleisch mit einer starken Gabel, nicht zu weit von sich entfernt, fest gehalten werden. Auch müssen die verschiedenen Messer, theils dünn und lang, theils sehr stark und alle wohl scharf zur Hand liegen. Gewöhnlicher und besser ist es jedoch, wenn Alles schon in der Küche geschnitten wird, die einzelnen Schnitten werden dann, sowie solche aufeinander folgen, gedrängt an einander gelegt, so daß sie das Ansehen eines Ganzen behalten.

147. Rinds- oder englischer Braten.

Der Rindsbraten wird zuerst seiner Länge nach in der Mitte durchgeschnitten. Diese Stücke werden dann vom Knochen losgelöst, indem man mit einem großen Messer hart am Rückgrat herunter schneidet, und in die Quere auf dünne Schnitten getheilt, fettes und mageres auf eine Schüssel gelegt und sogleich herum gereicht.

Beim fetten Lendenbraten wird das zu viele Fett und der dicke, gewöhnlich auch trockene Theil, zuerst weggeschnitten und der Lendenbraten dann über die Quere in passende Schnitten getheilt, die im Kranze auf die Schüssel gelegt und mit ihrem aufgefangenen Saft begossen werden.

148. Schinken.

Nachdem die Schwarte, alles Schwarze und das zu viele Fett schon vorher von dem Schinken entfernt wurde, sticht man mit dem Messer in die Mitte des Schinkens, dreht diesen um, so daß das Messer in einer Schneckenlinie bis zu Ende schneidet; ist dieses geschehen, so macht man einen Kreuzschnitt durch das Rundgeschnittene in die Mitte und nimmt die dadurch entstandenen Stücke heraus; man kann auch zunächst an dem Schenkelbeine einen Querschnitt machen und dann Querstücke heraus schneiden.

149. Kalbsbrust.

Die Kalbsbrust muß schon roh ausgebeint, und die harten Brustnochen heraus genommen werden. Die Brust muß zuerst der Länge nach in 2 gleiche Theile getheilt werden. Dann schneidet man die Knorpeln mit gleicher Messerführung blattweise, damit jedes Stück einen Theil der Fülle bekommt, sodann Rippen und Fülle. Um jedoch die Stücke nicht zu groß zu machen, muß man zwischen jeder Rippe 2 Stücke heraus schneiden.

150. Kalbsnierenbraten.

Der Rückgrat vom Nierenbraten muß schon roh durchgehakt sein. Man schneidet zuerst die Niere heraus, theilt diese in dünne Scheiben und schneidet dann den Braten über die Quere in passende Stücke. Beim Auslegen wird zu jeder Schnitte Braten ein Stück Niere gelegt.

151. Kalbschlegel und Rehshlegel.

Diese werden auf dieselbe Weise, wie der Schinken, geschnitten.

152. Hirsch- oder Rehziemer.

Zuerst schneidet man das Fleisch vom Ziemer ab, indem

man mit dem Messer auf beiden Seiten hart am Rückgrat der Länge nach einschneidet und so das Fleisch von den Rippen löslöst. Diese langen Stücke werden nun über die Quere in fingerlange Stücke geschnitten, und diese dann wieder ihrer Länge nach in dünne Schnitten getheilt. •

153. Gebratener Hase.

Die äußersten Enden an den Schenkeln werden zuerst abgehakt, und dann das Fleischige von den Schenkeln in passende Stücke abgeschnitten. Den Rücken theilt man mit einem starken Messer, wobei man jedesmal das Gelenk treffen muß, über die Quere in stark daumenbreite Stücke. Beim Auflegen müssen die Rückenstücke, als das Beste am Hasen, obenauf zu liegen kommen.

154. Kalbskopf.

Man schneidet zuerst auf beiden Seiten, unter den Augen, an den Backen, als den besten Theilen des Kopfes, der Länge nach 2 fingerbreite Streifen ab, die in viereckige Stücke getheilt werden. Alsdann wird das Uebrige gleichfalls in solche Streifen abgelöst und sammt der Zunge und Ohren in passende Stücke geschnitten. Nun wird die Hirnschale mit einem starken Messer durchstoßen, das Gehirn mit einem Löffel herausgenommen und in die Mitte der Schüssel gelegt, um welches dann die übrigen Stücke gereiht werden.

155. Wildschweinskopf.

Man steckt die Gabel in den Rüssel, schneidet das linke Ohr ab und fährt dann mit dünnen Schnitten vom Halse herab fort; mit der rechten Seite verfährt man auf gleiche Weise. Dann macht man in den Rüssel einen Spaltschnitt und zuletzt einen Querschnitt.

156. Spanferkel.

Da bei einem gebratenen Ferkel die rösthe Haut desselben das Vorzüglichste und Schmachhafteste ist, so muß das Transchiren so schnell als möglich geschehen. Zuerst muß der Kopf dicht am Halse abgeschnitten und in der Mitte von einander gespalten werden. Das Gehirn wird mit Salz und Pfeffer bestreut. Alsdann wird das Ferkel seiner Länge nach gespalten, die beiden Vorder- und Hinterschenkel abgelöst, jeder in 2 Theile getheilt und von den übrigen beiden Seiten kleine Stücke geschnitten. Der Kopf wird dann in die Mitte der Schüssel gelegt, und das übrige Fleisch in schöner Ordnung darum gereiht, wobei die Hautstückchen, als das Beste am Spanferkel, obenauf zu liegen kommen.

157. Gebratene Gans oder Ente.

Man löst zuerst die Bruststücke in Scheiben ab, sodann durch einen Ober- und Unterschnitt den rechten Schenkel. Auf dieselbe Weise verfährt man mit dem linken Flügel und Schenkel. Nun hebt man mit einem halbrunden Schnitt das Brustbein heraus und löst es von den Schultern ab. Dann trennt man auf beiden Seiten den großen Brustknochen von dem kleinen Gerippe, nachdem man zuvor die Achselbeine abgelöst hat. Zuletzt schneidet man das Gerippe quer durch und spaltet das Hintertheil von einander.

158. Welscher Hahn, Indian.

Der Kopf wird zuerst mit dem Halse dicht am Rumpfe abgeschnitten. Alsdann werden die Schenkel losgelöst, indem man mit dem Messer auf beiden Seiten unten am Schenkelknochen einen Einschnitt macht. Nun wird mit dem Messer oben am Schenkel eingeschnitten, das Messer leicht gebogen, worauf derselbe von selbst abfällt. Sodann werden die beiden Flügelknochen gerade im Gelenke abgeschnitten, und die dicke, fette Kropfhaut mit einem schiefen Schnitte abgelöst und bei Seite

gelegt. Die Brust wird alsdann ihrer Länge nach in dünne Scheiben von dem Gerippe abgeschnitten, der Rücken mit einem starken Drucke entzwei gebrochen und in kleinere Stücke geschnitten. Nun werden die Fußknochen an den Schenkeln über den Knien abgehakt, der Schenkel selbst mit einem kräftigen Drucke im Gelenke durchgeschnitten und das größere Stück davon nochmals in kleinere Stücke getheilt.

159. Schnepfen.

Zuerst wird der Kopf mit dem Halse dick am Rumpfe abgeschnitten. Alsdann werden die beiden Schenkel losgelöst, und die Flügelstücke an ihren Gelenken abgeschnitten, die Brust wird ganz gelassen oder, wenn sie groß ist, ihrer Länge nach gespalten. Beim Auflegen kommt der Kopf obenauf und das Schnepfenbrod rings herum zu liegen.

160. Kapaun oder großes Huhn.

Es werden gewöhnlich 9 — 10 Stücke gemacht. Man steckt die Gabel in die Brust, löst die beiden Schenkel ab, und schneidet jeden in 2 Theile. Dann werden die beiden Flügel mit einem kleinen Theile von dem Brustfleische abgelöst, und die Brust selbst der Länge nach in 2 Theile getheilt. Wenn der Steiß groß ist, kann er auch in 2 Theile geschnitten werden. Die schönsten Stückchen der Brust müssen beim Serviren oben auf liegen.

161. Junge Hühner.

Die noch ganz jungen Hühner werden nur gevierttheilt, indem man sie der Länge nach in der Mitte spaltet. Die beiden Hälften werden dann querüber an den Schenkeln durchgeschnitten.

162. Tauben.

Sie werden wie die kleinen Hühner in 4 Theile geschnitten.

163. Fasan.

Der Hals wird mit 2 Schnitten auf der linken und rechten Seite abgelöst. Sodann schneidet man das Brustfleisch in schmalen Streifen ab, löst mit einem Ober- und Unterschnitt die beiden Flügel und die Brustfleischstreifen vollends ab, schneidet die Schenkel herunter und zerlegt den übrigen Körper. Beim Serviren wird der schön gefiederte Kopf an die Halsöffnung gelegt, um den Braten sogleich von jedem andern Geflügel unterscheiden zu können.

164. Wachteln, Lerchen, Krammetsvögel u. s. w.

Sie werden nicht zerschnitten, sondern ganz servirt.

165. Fische.

Bei den größern Fischen, wie bei den Salmen, Hechten, Karpfen u. s. w., wird, wenn sie ganz auf den Tisch kommen, mit einem Fischlöffel am Rückgrat der Länge nach herunter gefahren, das Fleisch dann mit dem Löffel nach dem Bauche hin von den Gräten losgelöst, ohne jedoch dieselben zu durchstoßen, und über die Quere in passende Stücke getheilt.



Allerlei Haushaltungsvortheile.

und

Haushmittel.

166. Bereitung des Kartoffel- oder Erdäpfelmehls.

Man schält eine gute Sorte Erdäpfel, am besten eignen sich solche, welche sich mehlich kochen, und reibt sie auf einem Reibeisen. Nun legt man ein Tuch, welches nicht zu fest sein darf, damit das ausgeschiedene Mehl durchgehen kann, über

eine Schüssel, in welcher sich Wasser befindet, thut die geriebenen Erbdäpfel darauf und bindet dasselbe zusammen. Alsdann drückt man es in das, in der Schüssel befindliche, Wasser und arbeitet es recht durch. Dieses setzt man so lange fort, bis aller Mehlgelhalt der Erbdäpfel durch die Zwischenräume des Tuches in das Wasser gekommen ist, welches man daran erkennt, wenn die zusammen gebundene Masse in frischem Wasser kein Mehl mehr von sich gibt. Wenn man nun alles Mehl ausgewaschen hat, setzt man das Gefäß eine Viertelstunde bei Seite, bis sich alles Mehl am Boden des Gefäßes gesetzt hat, und das Wasser ziemlich hell geworden ist, worauf man es abgießt und wieder frisches Wasser darauf schüttet, und so fort fährt, bis das Wasser ganz klar ist und nicht den geringsten Geschmack mehr zeigt. Hernach gießt man das Wasser rein ab, welches leicht geschehen kann, da sich das Mehl fest zu Boden setzt. Sodann sticht man es mit einem Löffel heraus, legt es auf ein Tuch und läßt es an der Luft trocknen. Das auf diese Art zubereitete Mehl ist sehr fein und weiß, und man kann es zu allen Arten von Koch- und Backwerken anwenden.

167. Milch in Sommer frisch und süß zu erhalten.

Ein sicheres Mittel gegen das Gerinnen der Milch ist, daß man die offenen Milchgefäße, welche aber nicht bis an den Rand gefüllt sein dürfen, überall mit Brenneffeln bedeckt.

168. Das Gerinnen beim Sieden der Milch zu verhüten.

Wenn man fürchtet, daß die Milch während des Siedens gerinnen möchte, so sprudelt man sie zuerst gut ab, schüttet alsdann etwas gestoßenen Zucker hinein und läßt die Milch damit sieden.

169. Einer angebrannten Milchspeise den übeln Geschmack zu benehmen.

Man nimmt sie vom Feuer, schlägt sogleich ein nasses Tuch um den Topf und läßt ihn so eine Weile stehen.

170. Das Anbrennen der Milchspeisen zu verhüten.

Dieses geschieht dadurch, daß man den Topf, in welchem die Milchspeise gekocht wird, zuvor mit frischer Butter ausstreicht.

171. Einer versalzeneu Speise das überflüssige Salz zu benehmen.

Man taucht ein reines Tuch in kaltes Wasser, deckt dasselbe, wenn es ausgerungen ist, über die versalzene Speise und läßt sie eine Weile so stehen. Findet man, daß sie noch zu sehr gesalzen ist, so wiederholt man es noch einige Male, bis man findet, daß die Speise nicht mehr versalzen ist.

172. Gegen das Ueberlaufen der Fleischtöpfe.

Wenn man den innwendigen Rand des Topfes, in welchem sich das Fleisch befindet, mit Butter bestreicht, so kocht es ruhig fort, ohne überzulaufen.

173. Essig gut zu erhalten und zu verstärken.

Da der Essig immer eine der vorzüglichsten Sachen in einer Haushaltung ist, so muß man besonders darauf Acht haben, daß dieser durch eine unachtsame Behandlung nicht schwächer und verdorben wird. Einen beinahe schon verdorbenen Essig aufzuhelfen, und ihn in seiner vorigen Güte zu bringen, ist wohl das leichteste und wohlfeilste Mittel, wenn man von etlichen unzeitigen Trauben, wann sie eben anfangen, weich zu werden, die Beeren abzupfst, sie ein wenig zerdrückt und in den Essig wirft. In Kurzem wird sich der Essig erholen und auch verstärken. Das leichteste, den Essig immer gut zu erhalten,

ist, daß man das Essigfäßchen nie zu sehr ausleert, und jederzeit das Abgängige mit Wein oder Bier ersetzt.

174. Bier vor dem Sauerwerden zu bewahren.

Man nehme auf einen Eimer Bier, das aber noch nicht sauer sein darf, 3 Loth von dem aus den Fichten und Tannen ausgelaufenen Harz in ein leinenes Läppchen, welches mit einem Bindfaden an den Spund befestigt und in das Bier gehängt wird, so daß das Fädchen die Mitte des Fasses erreichen kann. Dieses widersteht dem Sauerwerden, und gibt den Bieren keinen üblen Geschmack.

175. Nebelschmeckendes Bier zu verbessern.

Wenn der üble Geschmack sehr hervorstechend sein sollte, so muß das Bier sogleich auf reines Gefäß abgezogen werden. Dann nimmt man guten Hopfen und Wachholberbeeren, kocht beides gut im Wasser, mischt etwas gutes reines Bier darunter und schüttet alles zusammen in das abgezogene, zu verbessernde Bier.

176. Dem Wein den Faßgeschmack zu nehmen.

Für ein Fuder Wein stößt man in einem Mörser 3 Loth bittere Mandeln, 3 Loth Süßholz, 3 Loth Sassafrasholz, 2 Loth feine Zimmitrinde und ein Loth Bitriolwurzel nicht ganz klein, rührt es mit einem hölzernen Stabe gut untereinander, läßt den Wein noch 10 Wochen liegen, zapft ihn in ein anderes gutes Weinfäß, läßt aber das zu Boden gesetzte Gemisch zurück, und man wird keinen Faßgeschmack mehr bemerken. Will man dem Weine noch dazu einen besonderen Wohlgeruch geben, so hänge man in einem reinen Säckchen 2 Maß Himbeeren (Hohlbeeren) in den Wein. Dadurch gewinnt der Wein auch an Stärke und Farbe.

177. Verdorbene Weine wieder herzustellen.

Man lasse von dem verdorbenen Wein den vierten Theil vom Faße ab, bringe in den verdorbenen zu jeder Maß Wein anderthalb Loth gut durchglühte, grob gestoßene Holzkohlen, stopfe das Faß gut zu und schüttle es tüchtig um. Nach einer halben Stunde seihe man diesen Wein durch ein sehr dichtes Tuch in ein anderes reines Faß, mache es mit den zuerst herausgenommenen vierten Theil eben so, und nachdem der Wein 8 Tage abgelegen, wird er wieder dünner und brauchbar sein.

178. Fehlerhafte Weine zu verbessern.

Man nimmt von dem besten Honig einen Theil, Regenwasser 2 Theile, starken, geistreichen Wein einen Theil, läßt dieses auf einem mäßigen Feuer bis auf 2 Dritttheile einkochen und schäumt es ab. Dieses Gemisch thut man in ein Gefäß, welches offen bleibt, bis es erkaltet ist. Die Mischung dient auch, alle Weine, alte und junge, zu klären, auch ist sie gut, um den Wein zu verbessern, der grün ist, indem man 4 Maß in ein Faß von 252 Maß Wein gießt, und es wohl untereinander rüttelt. Darauf läßt man den Wein 5—6 Tage wenigstens ruhig stehen. Oft thut man auch weißen Senfsamen hinein.

Das beste Mittel ist das Abziehen. Hier muß die strengste Reinlichkeit herrschen. Falls der Wein anstößig wäre, so muß man mit dem Abziehen warten, bis er wieder still geworden ist. Wenn man dieses schnell vrrlangt, so darf man nur einen Eßfel voll Weinhefengeist hineingießen.

179. Zu wissen, ob ein Wein verfälscht ist.

Man nimmt einen Theil Auripigment, 2 Theile ungelöschten Kalk, löst es auf in Wein, filtrirt die Auflösung und bewahrt sie zum Erproben auf. Man gießt von dem verdächtigen Wein in ein Glas, und von jeder Auflösung einen Trop-

fen nach dem andern dazu; ist er verfälscht, so wird er trübe und weißlich, wo nicht, so bleibt er klar.

180. Eier ein Jahr lang frisch zu erhalten.

Man streue in ein Gefäß nach Belieben auf den Boden 3 quer Finger hoch fein geseibte und getrocknete Holzasche, setze die Eier mit der Spitze abwärts in die Asche, bedecke sie wieder so hoch mit solcher Asche, und so fort, bis alle Eier eingelegt sind. Nach 8 Tagen nimmt man sie heraus und setzt sie das Oberste unten, und so von 8 zu 8 Tagen. Hierzu sind wohl die im August und später hinaus gelegten Eier die besten. Noch zuverlässiger ist es, wenn man die Eier vor dem Einschieben mit einer Speckschwarte überstreicht, weil dadurch deren Ausdünstung verhindert wird.

181. Eier auf eine andere Art aufzubewahren.

Man lege die Eier eine Viertelstunde in kaltes Wasser, wasche sie rein und trockne sie ab. Nun nehme man Butter, Del, Fett, Fettschwarte oder etwas dem ähnliches, und bestreiche das ganze Ei, besonders aber das breite Ende des Eies am Sorgfältigsten. Kann man sie in ein Eiergestell stellen, daß das Fett nicht abgewischt wird und sie sich nicht berühren, so sind sie nach einem Jahr noch zu gebrauchen.

182. Noch eine andere Art.

Man löscht ungebrannten Kalk mit etwas Wasser ab, gießt dann noch mehr Wasser hinzu und rührt den Kalk zu einem dünnen Mus, welches man so lange stehen läßt, bis das Wasser sich davon getrennt hat und auf der Oberfläche steht. Dieses Wasser gießt man nun in einen andern Topf und thut noch einige Löffel des Kalkmuses hinein. Den Topf bindet man mit Papier oder Blase fest zu und setzt ihn an einen Ort, wo das Kalkwasser nicht frieren kann. Auf diese Art können die Eier ein Jahr lang frisch erhalten werden.

183. Mittel gegen gefrorne Eier.

Man braucht sie nur einige Zeit in kaltes Wasser zu legen; denn dadurch wird der Frost ausgezogen.

184. Zu sehen ob Eier frisch sind.

Man werfe die Eier in's Wasser; die frischen gehen unter, die alten schwimmen.

185. Von Hühnern verlegte Eier zu finden.

Man reibe der Henne, welche zu verlegen pflegt, des Morgens oder zur Zeit, da man das Ei in ihr füllt, Salz an den Legebarm. Sobald dieses geschehen ist, läuft die Henne in großer Geschwindigkeit nach ihrem Neste, um das Ei zu legen. Man darf ihr alsdann nur nachgehen, so wird man die Eier bald finden.

186. Hühnern das Eisfressen abzugewöhnen.

Man läßt aus einem Ei das Weiße heraus laufen, so, daß der Dotter darin bleibt, zu diesem gießt man statt des Weißen flüssig gemachten Gyps, damit das Ei hart und dick ausgefüllt werde. Wenn man nun ein oder mehrere solche Eier an denjenigen Ort legt, wo vorher die guten Eier ausgeleert worden, wird die Henne ihre böse Gewohnheit endlich ablegen, sonst muß man ihr den Vorder Schnabel abschneiden.

187. Kalbsbraten länger frisch zu erhalten.

Dieses ist oft im Sommer eine nothwendige Sache. Man nimmt in Ermangelung eines luftdichten Behälters eine Serviette, schlägt den Braten so ein, daß keine Luft dazu kommen kann, setzt ihn an einen kühlen Ort, und so erhält er sich einige Tage gut; am besten aber, wenn man ihn im Keller auf einen Marmorstein legt und mit einer irdenen Schüssel zudeckt.

188. Mittel, Aepfel und Birnen lange aufzuwahren.

Aepfel und Birnen länger frisch und schmackhaft zu erhalten, auch solche vor dem Weß- und Runzlichtwerden zu beschützen, thut man wohl, wenn man die Früchte im Spätherbste und Winter, statt wie gewöhnlich, auf Stroh zu legen, auf dörres Laub eines jeden Geschlechts legt, so daß sich die Früchte so wenig als möglich berühren. Wer sich dieser kleinen Bemühung unterzieht, wird den angenehmen Vortheil davon haben, daß er beständig vorzüglich schmackhaftes und gutes Obst hat.

189. Erfrorne Erdäpfel essbar zu machen.

Wenn die Erdäpfel gefroren sind, so, daß sie einen süßlichen Geschmack angenommen haben, so wende man sie um und streue Kleie dazwischen. Noch besser wirkt es und stellt selbst stark gefrorene Erdäpfel wieder her, wenn man unter hie Kleie etwas völlig trocknen, gelöschten Kalk mischt.

190. Fleisch bald weich zu kochen.

Wenn das Fleisch abgesäumt und im stärksten Aufwallen ist, so gießt man ungefähr auf 3 Pfund Fleisch 2 Löffel guten Kornbranntwein hinzu. Wenn auch das Fleisch von einem alten Thiere wäre, so wird es dennoch schnell weich, und von dem Geruch des Brantweins bleibt nicht die geringste Spur übrig.

191. Wildbraten ohne Essig frisch zu erhalten.

Man bestreue die Wildziemer oder Schlegel mit ein wenig Salz, tauche eine Serviette in Weinessig und schlage es um das Wildpret so dick, daß keine Luft dazu kann. Alsdann hänge man es an einen luftigen Ort, wo es trocken wird, und wenn man das Wildpret braten will, so nimmt man es aus der Serviette, wässert und bratet es wie einen andern Wildbraten.

192. Eingefalzenes Fleisch vor dem Verderben zu bewahren.

Man wäscht Kieselsteine von der Größe eines Hühnereies rein ab, und belegt damit den Boden des Gefäßes. Unmittelbar darauf kommt das wie gewöhnlich eingefalzene Fleisch, dann wieder eine Lage Steine, darauf Fleisch und so fort, daß über und unter jeder Fleischschichte eine Lage Steine kommt. Auf die Art kann man das Fleisch ein Jahr lang und länger, ohne daß es verdirbt, aufbewahren. Selbst das in der warmen Jahreszeit eingefalzene Fleisch erhält sich. Die Ursache mag wohl in der kühlen, immer gleichen Temperatur der Steine, und auch darin liegen, daß sich die Fleischschichten nicht unmittelbar berühren.

193. Geräucherte Fleische gut aufzubewahren.

Mit trockener und wohl ausgesiebter Asche bestreut man jedes Stück Fleisch, Speck, Schinken, Wurst &c., aber dick, und legt es so behutsam eines auf das andere in einem wohlverschlossenen, dichten Kasten an einen kühlen, nur nicht feuchten Ort. Das Fleisch dauert auf diese Art sehr lange und ist völlig vor den Speckmaden und Milben gesichert. Auch behält der Speck und Schinken seine ganze Weiße, die Asche schadet ihm nichts und kann vor dem Kochen leicht mit Wasser abgespült werden. Zuvor aber, ehe das Fleisch mit Asche bestreut wird, muß es mit Strohwischen oder Tüchern gut abgewischt werden, damit die Unreinigkeit und Feuchtigkeit nicht daran bleibe.

194. Angegangnem Fleische den faulichten Geruch zu benehmen.

Man lege, wenn das Fleisch beim Kochen zuvor abgeschäumt worden, eine glühende, gut ausgebrannte Holzkohle einige Minuten lang in den Topf und lasse sie darin mitkochen. Die Kohlen werden dasjenige Wesen, welches den üblen Ge-

schmack verursacht, an sich ziehen, und sie können hierauf wieder aus der Brühe genommen werden. Findet man, daß der gute Geschmack noch nicht wieder hergestellt wurde, so wiederholt man das Verfahren mit den glühenden Kohlen noch ein Paar Mal.

195. Süßen Senf zu machen.

Auf eine Maß süßen, schon gesottenen Most, der siedend in eine Schüssel gegossen werden muß, rühre man ein halbes Pfund rothes und ein halbes Pfund gelbes Senfmehl nach und nach hinein. Dann rühre man den Senf noch eine halbe Stunde, lasse ihn auskühlen, fülle ihn in Bouteillen, gebe in jede 3—4 ganze Nellen, stopfe sie wohl zu und hebe sie bis zum Gebrauche auf.

196. Guten, französischen Senf zu bereiten.

Es werden 2 Zwiebeln, 4 Lorbeerblätter, nebst 2 Zehen Knoblauch zerschnitten, mit einer halben Maß Weinessig übergossen und zugedeckt eine halbe Stunde lang gekocht, durch ein Haarsieb geseiht und dann 4 Loth braunes und eben so viel gelbes Senfmehl kochend heiß damit angebrüht. Dann rühre man dieses in einem flachen Geschirr mit einem hölzernen Löffel so lange, bis es zu einem dicken Maf geworden ist, worauf man 8—12 Loth fein gestoßenen Zucker, und ein Quint Zimmt pulverisirt, beimischt.

197. Messer und Gabeln gegen Rost zu schützen.

Das einzige Schutzmittel gegen den Rost stählerner Gegenstände besteht darin, solche entweder völlig trocken zu erhalten, oder ihnen die Fähigkeit zu nehmen, Feuchtigkeit anzuziehen. Ersteres kann nur dadurch geschehen, daß man alle Feuchtigkeit von dem Orte entfernt hält, wo die aus Stahl gefertigten Gegenstände aufbewahrt werden. Bei den Messern, welche man zum täglichen Gebrauch hat, ist der Schutz gegen Rost nicht

nöthig, indem schon das tägliche Putzen derselben ein sicheres Schutzmittel ist. Bei den Messern, die nur bei außerordentlichen Gelegenheiten auf die Tafel kommen, muß man deshalb andere Mittel anwenden und sie auf folgende Weise behandeln. Man reinige sie sorgfältig, wische den Staub von ihnen mit einem warmen Tuche, schlage sie ganz trocken und warm in Löschpapier ein und bewahre sie an einem trockenen Orte.

Oder man zerstoße in einem Mörser Aetzalkali, thue denselben in ein Stückchen Musselin und stäube ihn auf die Klingen der Messer und auf die Zinken der Gabeln. Dann lege man beide auf einen Bogen trockenen Löschpapiers und wickle sie ein, daß die Messer und Gabeln einander nicht berühren, bewahre sie an einem ganz trockenen Ort auf und sehe zuweilen nach denselben. Man wende niemals Aetzie, Sägespäne oder irgend ähnliches an, denn sie sind geneigt, die Feuchtigkeit anzuziehen und eignen sich daher schlecht für die Aufbewahrung stählerner Gegenstände.

198. Stahl vom Rost zu reinigen.

Man streicht die Rostflecken am Stahle mit zerstoßenem Weinsalz und reibt nach einer Stunde die Stellen mit einem wollenen Lappen ab. Dieß wiederhole man einige Mal, worauf die Rostflecken bald verschwinden.

199. Silbergeschirr zu putzen.

Man brennt Frauenglas, bis es glüht, und zerstoßt es, nachdem dasselbe erkaltet ist, zu einem feinen Pulver. Dieses vermischt man mit eben so viel pulverisirten Weinstein, und putzt damit das Silber mit einer Bürste und hernach mit einem feinen Tuche trocken ab. Dadurch wird das Silbergeschirr von allem Schmutze gereinigt und erhält einen schönen Glanz. Sollte das Silber Flecken haben, so muß es mit dem Pulver zuerst naß und dann erst trocken gerieben werden.

200. Gefäße vom Fett zu reinigen.

Gläserne, steinerne und andere Gefäße, die zu Del oder Fettigkeit sind gebraucht worden, werden geschwind rein durch eingeschüttete Sägespäne, besonders von Eichenholz, wie sie von einer Handsäge fallen. Ist das Gefäß enge, daß man die Hand nicht hinein bringen kann, so befördert man das Anlegen und Anschlagen der Sägespäne durch ein hinein gebrachtes Lappchen, oder Stück Makulaturpapier, und schüttet zuerst nur sehr wenig kaltes Wasser dazu.

201. Gegen das Springen der eisernen Ofenplatten.

Man nimmt 2 Theile fetten Lehm, einen Theil frischen Pferdemist, ein wenig gestoßenen und gesiebten Eisen-Hammerschlag und frisches Rinderblut. Dieses wird untereinander geknetet und 24 Stunden in den Keller gestellt, wodurch die Masse zähe wird. Alsdann überzieht man die Ofenplatten, ehe man den Ofen setzt, an der inwendigen Seite messerrückendick, und läßt diesen Ueberzug gehörig abtrocknen, weshalb man die Platten erst des andern Tages einsetzt.

202. Den Töpfen eine lange Dauer zu geben.

Man tränkt die Töpfe auswendig, wo sie nicht glazirt sind, so lange mit Leinöl, bis sie davon nichts mehr annehmen. Dann werden sie in einem Backofen ausgetrocknet und dann im Wasser ausgekocht. Sie bekommen dadurch eine solche Festigkeit, daß die Töpfe im stärksten Feuer nicht springen.

203. Zerbrochenes Fayance wieder ganz zu machen.

Man brenne Austerschalen zu Kalk und pulverisire sie sehr fein, mache daraus mit dem Weißen vom Ei einen Teig oder Leim und füge damit die Scherben zusammen. In 8 Minuten wird es ganz trocken und Feuer und Wasser halten.

204. Tintenflecken aus Fußböden und Möbeln zu bringen.

Man vermische ein Loth Vitriolöl mit 8 Loth Wasser, welches man nach und nach in das Wasser hincintröpfelt. Hiervon gießt man auf den Tintenflecken, worauf man die Stelle zum öftern mit Wasser abwäscht, und wiederholt es so oft, bis der Flecken gänzlich verschwunden ist. Ein anderes Mittel ist, wenn man eine Feder in Zitronensaft taucht, damit die fleckige Stelle berührt und solche sehr rasch, besonders bei Mahagonimöbeln, reibt. Dieß wiederhole man, bis der Flecken verschwunden ist.

205. Rost- und Tintenflecken zu vertilgen.

Tintenflecken lassen sich durch Zitronensaft, noch besser aber durch Sauerkleesalz, hinwegschaffen. Von diesen gießt man etwas auf den Flecken, bis er verschwindet. Noch leichter wird der Zweck befördert, wenn man einen zinnernen Teller auf eine Kohnpfanne setzt, und wenn dieser erwärmt ist, darauf den Rost- oder Tintenflecken angefeuchtet mit Sauerkleesalz reibt, bis er verschwunden ist. Wie aus dem Zeuge der Flecken vertrieben ist, wird er gut mit Wasser ausgewaschen. Jedoch ist zu bemerken, daß nur auf weißen, leinenen und baumwollenen Zeugen dieß anzuwenden ist; bei farbigen muß es in der Regel vermieden werden, indem solches die meisten Farben zerstört.

206. Flecken, durch Urin, Schweiß u. s. w. veranlaßt, weg zu bringen.

Am besten werden dieselben mit einer schwachen Säure (z. B. mit Zitronensaft oder Essig), vertilgt, wo zugleich die vorige Farbe des Zeugs oft wieder hergestellt wird; man darf aber nicht mehr Säure anwenden, als zur Erreichung dieses Zweckes nöthig ist. Sollte zu viel Säure zugesetzt sein, so wird der Fehler durch etwas Salmiakspiritus verbessert.

207. Alle Flecken aus wollenen, baumwollenen, leinenen und andern Zeugen leicht heraus zu bringen.

Wenn man wollene, baumwollene, leinene und seidene Zeuge u. s. w. vom Fett-, Firniß-, Thee-, Del- oder überhaupt Schmutzflecken reinigen will, so nehme man 6 Loth guten Kornbranntwein, und das Gelbe von 3 Eiern, rühre solches so lange untereinander, bis die Dotter sich in Branntwein gänzlich aufgelöst haben, bestreiche die Flecken damit, lasse sie 5 Minuten ruhen, wasche sie dann in lauwarmem Wasser ab, lasse es trocknen, und es wird kaum noch eine Spur zurückbleiben. Bei veralteten Flecken muß man es wiederholen, auf schwarze, dunkelblaue oder grüne Tücher allenfalls auch etwas Seifenwasser hinzufügen. Aber fast jedes bisherige Verfahren verdirbt die Farbe. Ist der Fleck weg, so tauche man Baumwolle in Alkali und reibe den entfärbten Theil sanft damit ein, aber nur zweimal.

208. Moder- und Stockflecken aus seidnem Zeuge heraus zu machen.

Durch Salmiakgeist, der mit 10 — 12 Mal so viel Wasser verdünnt wird, kann man die Stockflecken in seidnen Zeugen hinwegschaffen. Oder man feuchtet ein leinenes Tuch mit frischem Quellwasser an, drückt es wieder aus und legt es auf das fleckige, seidene Zeug, legt es fest zusammen und läßt es über Nacht liegen, worauf alle Flecken verschwunden sein werden.

209. Wollene Waaren und Pelzwerke gegen Motten zu verwahren.

Wo es kein Kienholz gibt, um es unter die Kleider oder Pelze zu legen, da betropft man ungeleimtes Papier mit Terpentinöl, oder auch mit Spick- oder Kienöl, zerschneidet es in kleine Stücke, und legt davon zwischen wollene Kleidungen und Pelze, auch wenn man Wolle oder angorische Kaninchenhaare aufzuheben hat, hin und wieder zwischen solche etwas. Nur

müssen sie mit frischen ersetzt werden, wenn die eingelegten den starken Geruch verloren haben.

210. Federbetten vor Milben und Motten zu sichern.

Sind die Federn gut getrocknet, so werden klein gestoßene Koloquinten, (welche man in der Apotheke bekommt), darunter gestreut, so viel als möglich gleichmäßig vertheilt, und die Betten damit gefüllt.

211. Das Reinigen der Bettfedern.

Sind die Federn durch zu langen Gebrauch wulstig geworden, oder haben sie durch zu langes Liegen eines Kranken Fett angenommen, so reinigt man sie auf folgende Art, wodurch sie nicht nur ganz rein werden, sondern auch noch an Elasticität gewinnen. Man bringt diese Federn nämlich in ein Faß, übergießt sie mit Seifenwasser und rührt sie so gehörig um, preßt sie darauf mit der Hand einzeln aus und thut sie in ein anderes Faß um noch einmal warmes Wasser darauf zu gießen. Nachher in der Sonne oder in einem warmen Zimmer getrocknet, sind sie gleich neuen zu achten.

212. Fliegengift.

Man kochte geraspeltes Quassiaholz mit Wasser sehr stark, giesse davon in alte, flache Geschirre, lege ein Löschpapier hinein und streue klaren Zucker darüber. Da die meisten Fliegen aber nur betrunken werden, so sehe man öfters nach und lehre oder wische die Fliegen zusammen in ein Gefäß mit Wasser.

213. Wanzen zu vertreiben.

Man nimmt graue Mercurialsalbe (ungt Neupt.), wie man sie in der Apotheke bekommt, und vermischt sie mit noch einmal so viel Riensöl zu einer dünnen Salbe, mit welcher man vermittelst einer Feder die Ritzen und Fugen der Bettstellen und Wände austreicht. Durch den Gebrauch dieses Mittels

verlieren sich bestimmt die Wanzen ganz, weil sogar die Brut völlig vertilgt wird. Noch ein anderes Mittel gegen die Wanzen ist es, wenn man altes Unschlitt oder Talg über schwachem Kohlenfeuer schmilzt, es in diesem flüssigen Zustande mit gereinigtem Rüböl vermischt und die Gegenstände damit bestreicht, wo sich Wanzen befinden. Dieses Mittel hilft ganz bestimmt, weil Unschlitt und Rüböl strenge Gifte sind.

Oder man nimmt 3—4 Loth Grünspan, löst ihn mit 2 Maß kochendem Wasser auf und mit dieser Flüssigkeitbürstet man unter stetem Umrühren die Bettspenden überall aus. Wohin man nicht mit der Bürste kann, da nehme man einen Pinsel.

214. Ratten und Mäuse sicher zu vertilgen oder zu vertreiben.

Von altem Brode reibe und stoße man Krummen recht fein. Dann mische man eben so viel Arsenik darunter und thue so viel Butter hinzu, um daraus eine feste Masse und aus dieser kleine Kugeln machen zu können. Vorsichtig angewendet, bringt dieses Mittel keinen Schaden, indem es gleich tödtet und deshalb nicht vertragen werden kann.

Ein anderes leichtes Mittel gegen die Ratten ist das sogenannte Hundszungenkraut (*Cynoglossum officinale*) gegen welches diese Thiere von Natur einen solchen Abscheu haben, daß sie die Gebäude, wohin solche Pflanzen gestreut werden, sogleich verlassen, und so lange diese Pflanzen da liegen, nicht zurück kehren. Diese Pflanzen wachsen auf Wiesen und Grabenrändern. Sie müssen im Anfang des Sommers, kurz vor oder nach Johannis, gesammelt werden, weil sie da in stärkster Kraft sind. Die Stengel werden zerquetscht und an den Ort gestreut, wo Ratten sind.

Um die Mäuse zu vertreiben, lege man in das Zimmer oder an den Ort, wo man solche spürt, mehrere Läppchen altes Tuch, oder Flanell, worauf man einen Tropfen Steinöl gießt.

215. Räucherpulver bei ansteckenden Krankheiten.

Hierzu nehme man Wachholderbeeren, Wachholderblätter, Salpeter, ein wenig Schwefel, etwas Bermuth und Myrthen, werfe alles auf eine mit glühenden Kohlen gefüllte Kohnpfanne, die man in den Orten, welche man durchräuchern will, herumträgt. Etwas Schießpulver abgebrannt thut auch sehr gute Wirkung und reinigt, wenn man den Rauch durch die geöffneten Fenster ausströmen läßt, die Zimmer sehr bald, ebenso solche Zimmer, die durch neugetünchte Wände ungesunde feuchte Dünste ausströmen.

216. Vorsichtsmaßregeln bei ansteckenden Krankheiten und bei Krankenbesuchen.

Bei Krankenbesuchen ist es zweckmäßig den Mund vorher mit Essig auszuspülen und sich die Hände mit Essig zu waschen und wieder gut abzutrocknen. In der Krankenstube kann man Wachholderbeeren oder weiße Pimpernelle-Wurzeln, was noch besser ist, auch Räubereffig ist ein präservatives Mittel bei ansteckenden Krankheiten. Man wäscht sich mit demselben die Hände, spült den Mund damit aus, und beneßt die Lippen und das Taschentuch damit, wenn man in ein Krankenzimmer geht. Die Bereitung des Räubereffigs ist folgende. Man nimmt Bermuthzigen, Salbeikraut, Pfeffermünzkraut, Rauten, von jedem 3 Loth, Lavendelblumen 4 Loth, Asantwurzel, Gewürznelken, Zimmt von jedem 2 Quinthen, und 2 Maß Weinessig.

Dieses wird 8 Tage lang destillirt, ausgebrüht und 1 Loth Kampfer in 3 Loth Weingeist aufgelöst, zugesetzt, filtrirt und in Flaschen aufbewahrt.

**217. Kampfergeist zu bereiten.**

Man kaufe trockenen Kampfer, lege ihn in starken Branntwein und lasse ihn einige Zeit darin destilliren, wodurch man einen sehr kräftigen Kampfer zu Einreibungen erhält.

218. Wohlriechende Haarpomade zu machen.

Man nehme ein Pfund frisches Schweinfett und wasche es so lange mit kaltem Brunnenwasser, bis es allen Geruch verloren hat, dann lasse man 4 Loth weißes Wachs über gelindem Feuer zerfließen, setze allmählich das Schweinfett hinzu, und wenn es zergangen ist, entferne man das Gefäß vom Feuer, gieße das Geschmolzene in eine hölzerne, tiefe Schüssel, und rühre es so lange, bis es zu erkalten anfängt. Dann vereinigt man durch beständiges Rühren damit 4 Unzen starkes Rosenwasser, setzt darauf Lavendelöl, Bergamottenöl, Zitronenöl, von jedem 20 Tropfen, Thimianöl 10 Tropfen und Nelkenöl 15 Tropfen hinzu. Anstatt dieser verschiedenen Oele kann man auch etwas ächtes Rosen-Jasminöl nehmen. Um den Pomaden eine weichere Konsistenz zu geben, nimmt man statt des Schweinfettes und des Wachses, Ochsenmark.

219. Vorzügliches Zahnpulver.

6 Loth Lindenkohle, ein Quint Nelken, ein Loth Salbei und ein Loth Ralmus werden fein gestoßen, vermengt und durch ein Haarsieb getrieben.

220. Schönheitsmilch.

Man zerstoße 2 Unzen der besten Benzoe, schütte das Pulver in eine Flasche, gieße 2 Pfund Rosengeist darüber, stopfe die Flasche zu und stelle sie 8 Tage lang in die Sonne, schüttle aber täglich alles einigemal gut um. Hernach filtrire man die Flüssigkeit durch ungeleimtes Conceptpapier, und hebe sie auf. Gießt man davon einen Löffel voll in ein Glas Wasser, so gibt es eine schöne, weiße und wohlriechende Milch.

221. Mittel zur Erhaltung schöner Zähne.

Man nehme fein gepulverte Holzkohle, erhitze sie zum Rothglühen in einem eisernen Gefäße und schütte sie noch heiß in eine Schüssel mit reinem Wasser, fülle dieses sogleich in

eine Flasche und pfropfe sie fest zu. Wenn man sich dieser Flüssigkeit bedienen will, muß man sie umschütteln, eine Kleinigkeit davon in den Mund nehmen und die Zähne damit reiben. Alles, was dem Athem einen unangenehmen Geruch gibt, und was den Zähnen nachtheilig ist, wird dadurch entfernt.

222. Eine gute Stiefelwichse zu machen.

Man übergießt in einer blechernen, zum Aufbewahren der Stiefelwichse geeigneten Büchse ein Viertelpfund gelbes, in kleine Stücke zerschnittenes Wachs mit 2 Groschen Terpentinöl, stellt die Büchse an einen warmen Ort, bis sich das Wachs völlig aufgelöst hat. Nun mischt man für 1 Groschen Gummi darunter, und setzt auch noch für 1 Groschen gebranntes Elfenbein oder Frankfurter Schwarz bei. Es wird diese Wichse weich auf die Stiefel gebracht und sanft eingebürstet. Sie erhält das Leder geschmeidig und schmutzt nicht, löst sich auch hart im Wasser auf. Sollte sie zu hart werden, so verbünnt man sie durch ein wenig Terpentinöl; überhaupt muß sie immer die Consistenz einer dünnen Salbe, oder die der Wagenschmiere behalten.

223. Eine andere gute Stiefelwichse zu machen.

Man schneidet 2 Loth reines Wachs und 3 Pfund gute Seife zusammen in eine blecherne Büchse, gießt sodann nach Verhältniß kochendes Wasser darauf, mischt es gehörig durcheinander, bringt beliebig Kienruß (oder besser gebranntes Hirschhorn) hinzu, bis es die gehörige Schwärze erlangt hat. Wenn die Büchse mit einem passenden Deckel versehen ist, und so die darinne befindliche Wichse vor der Luft verwahrt geblieben, so kann solche Jahre lang weich und brauchbar erhalten, auch mit dem besten Erfolge eines Glanzes auf dem Leder, ohne dessen Nachtheil, mit besonderer Leichtigkeit und Haltbarkeit gebraucht werden.

224. Schuh- und Stiefelsohlen haltbarer zu machen.

Erste Art, welche zu gebrauchen ist, wenn man die Schuhe oder Stiefel 8 Tage austrocknen lassen kann.

Man setzt zu 3 Eßlöffel voll starken Oelfirniß einen halben Eßlöffel voll Terpentinöl, überstreicht damit die Sohle und läßt es über gelindem Kohlenfeuer einziehen. Sobald es eingezogen und eingetrocknet ist, überstreicht man es abermal, hält es über gelindem Kohlenfeuer und fährt damit so lange fort, bis der Firniß stehen bleibt und nichts mehr einziehen will. Alsdann läßt man es an einem warmen Orte, in der Sonne und dergleichen völlig eintrocknen.

Zweite Art, wenn man die Schuhe oder Stiefel gleich den andern Tag anziehen will.

Man nimmt guten Bernsteinlaß, oder einen andern guten harten Laß als Kobalt (doch ist dieser theurer als der Bernsteinlaß), überstreicht damit die Sohle, bis sie nichts mehr einziehen will, hält es dann über gelindes Kohlenfeuer, und läßt es trocknen. Alsdann wird man finden, daß die Sohle auf's Neue in sich zieht. Man wiederholt das Ueberstreichen und Eintrocknen, bis man sieht, daß gar nichts mehr einzieht. Am andern Tage wird alles eingetrocknet sein, und man kann die Schuhe und Stiefel anziehen.

Durch beide Mittel gewinnt die Sohle eine solche Härte und Dichtigkeit, daß sie auch bei täglichem Gebrauche und der schlechtesten Witterung länger als 2—3 der besten Sohlen aushält, und zugleich läßt sie keine Feuchtigkeit durchdringen. Will man sie aber fast unverwundlich machen, so bediene man sich noch der

dritten Art. Nachdem man auf die erste oder zweite Art so viel Firniß hat einziehen lassen, daß es nichts mehr annehmen will, streue man trocknen, nicht zu feinen Sand auf den lezten, nicht ganz trocknenen Firniß, schlage denselben mit einem Hammer, so viel als möglich, in die Sohle hinein, überstreiche diese abermal mit Firniß, streue wieder Sand darauf,

lasse es etwas trocknen, und schlage den Sand wieder hinein. Hiermit fahre man fort, bis man eine feste Sandkruste, wie ein Federmesserrücken dick erhält. Die überstreicht man zuletzt etliche Male mit dem Firniß, und lasse es an der Luft oder in mäßiger Wärme gehörig austrocknen.

Anmerkung. Hat die Sohle Politur von dem Schuster erhalten, so muß man diese vorher mit einer Zelle oder feinen Raschel abnehmen, und überhaupt muß die Sohle trocken sein. Es schadet gar nicht, wenn die Sohle von schlechten Leder ist; sie nimmt im Gegentheil dann nur desto mehr Firniß an.

225. Das Oberleder wasserfest zu machen.

Man nehme Talg (Unschlitt), Schweineschmalz und Wachs zu gleichen Theilen lasse dieß über gelindem Feuer zergehen, und thue während dessen (auf ein Paar Stiefel) einen kleinen Löffel voll Terpentin hinzu. Mit dieser Komposition überstreiche man das gelind erwärmte Leder, lasse es über dem Feuer einziehen, und wiederhole dieß noch einmal; besonders stark überstreiche man die Nähte.



226. Frische Wunden, welche vom Stossen oder Schneiden herkommen, schnell und leicht zu heilen.

Warmer Leim, wie ihn die Schreiner oder Tischler brauchen, führt hierin sehr schnell zum Ziel; selten daß eine Wunde mehr als einen oder 2 Tage braucht, bis sie geheilet ist, wenn man sie, sowie der Schnitt oder Stich geschehen ist, sogleich reinigt, falls etwa Splinter oder sonst etwas Unreines zurückgeblieben wäre, die Wunde möglichst schnell zumacht und zugemacht erhält, z. B. mit Schreibpapier oder dergleichen, bis sie zugепicht ist, und also so wenig als möglich Blut verloren geht. Ist das Blut endlich gestillt und die Wunde zugепicht, so streicht man warmen Leim auf ein leinenes Läppchen, lege es über die Wunden, oder streiche den Leim selbst darauf, und

habe Acht, daß sie nicht gewaltsam aufgerissen wird. Dadurch wird der Zutritt der Luft verhindert, sowie daß nichts Unreines hineinfallen kann. Stichwunden muß man gut ausbluten lassen oder, wenn sie klein sind, das Blut ausaugen; bei Stosswunden ist das Umschlagen kalten Wassers das Beste.

227. Erfrorene Glieder und Frostbeulen zu heilen.

Eine Menge Mittel hat man dagegen empfohlen, als: das Abreiben mit Schnee, das Ueberlegen von Gänsehäuten, das Waschen mit kaltem Wasser, mit Kampfer- und Seifen-spiritus n. s. w. Ich weiß aus mehrjähriger Erfahrung, daß davon wirklich mehrere ihren Zweck nicht verfehlen; allein einige hiervon sind so schmerzlich, daß ich sie Niemand rathe will, und die leichten davon können nicht oft genug angewendet werden. Dagegen führen schnell zum Ziel: 1) das Einreiben mit Lavendelöl; 2) das Ueberlegen mit heißem Tischerleim überstrichener Lappen. An mir selbst und andern half dieß schon nach ein- und zweimaligem Auflegen. Man lege sie aber so warm auf die erfrorenen Glieder, als man es ertragen kann, halte überdieß die Beihen eine kurze Zeit an einen warmen Ofen, und man wird Heilung erzielen. Eine Hauptsache ist es im Winter, die Glieder immer trocken zu erhalten, namentlich die Hände durch fleißiges Abtrocknen, die Füße durch Bekleidung mit ganz trockener Wäsche. Erfrorene Glieder, selbst wenn sie schon aufgesprungen sind, heilt binnen 8 Tagen sicher eine Salbe aus Ammoniakgummi, Kampfer und Terpentin, die man früh und Abends am warmen Ofen einreibt.

228. Mittel wider Ameisen und den Bienenstich.

Wenn man Pottasche mit Zucker oder Honig vermischt und in Gefäßen an die Plätze bringt, wo sich Ameisen befinden, so werden die Ameisen davon genießen und umkommen.

Gegen Wespenstich darf man die Wunde nur mit im

Wasser aufgelöster Pottasche einreiben. Wenn man dergleichen zu befürchten hat, soll man beständig davon in Bereitschaft haben.

229. Hühneraugen sicher zu vertreiben.

Man nehme ein Fußbad, schneide die Hühneraugen vorsichtig aus, und die Schmerzen lassen sich wenigstens auf eine kurze oder etwas längere Zeit mindern, oft aber kann dadurch das Hühnerauge gründlich gehoben und ausgerottet werden. Auch wenn man die engen Schuhe und kurzen Strümpfe meidet, kann man befreit werden; auch kann man allen Druck von Hühneraugen entfernen, wenn man das gewöhnliche Pflaster (Driachyl) auf ein Stück Leinwand aufstreicht und einen fingerbreiten Streif davon abschneidet, und acht bis zwölffach zusammen legt, in der Mitte ein Loth schneidet, das den Umfang und die Größe vom Hühnerauge hat, und so auflegt, daß das Hühnerauge in dem ausgeschnittenen Loch zu liegen kommt; über dies mache man einen andern Streif, den man über das ganze Hühnerauge legt, damit weder der Strumpf, noch der Schuh dasselbe berühren kann. Durch diese Behandlung allein verschwindet oft in einigen Wochen das Hühnerauge. Wenn solches aber sich auf der Fußsohle befindet, so darf man nur einen Hufsilz in den Schuh legen, und eine angemessene Deffnung darein schneiden, an den Plätzen wo sich die Hühneraugen befinden.

Endlich hebt man in kurzer Zeit das Hühnerauge ganz gewiß und vom Grunde aus, wenn man besonders nebst der durchlöcherten Leinwand und Sohle folgendes anwendet: Man reibt zwei Male des Tages das Hühnerauge mit folgender Salbe:

Rzp. Spirit. Sal. amon. caust.

Olei Olivar. Unz. 1.

und bedeckt es in der Zwischenzeit mit einem Seifenpflaster; alle Abende lasse man sich ein Fußbad machen, und brauche es eine halbe Stunde lang, reibe mit einer Seife die Stelle des Hühnerauges unter der Zeit öfters und schabe nach Verlauf

einer halben Stunde das erweichende von dem Hühnerauge mittelst eines messerähnlichen Instrumentes von Horn, oder hartem Holze, oder mit einem stumpfen Messer hinweg. Diese Operation wird so lange fortgesetzt, bis alles Erweichte hinweg ist; und dieses wird in der Folge so oft wiederholt, bis der Kranke einigen Schmerz durch das Einsalben empfindet; dann fährt man mit dem Bade und dem gelinden Schaben noch einige Tage fort, und gewöhnlich ist das Hühnerauge unter dieser Behandlung innerhalb 8 — 12 Tagen ausgerottet. Unterläßt man aber, oder unterbricht man diese Operation, so wächst das Hühnerauge bald wieder.

230. Gegen das Aufspringen der Hände.

Man macht von Mandelöl und weißem Wachs eine Salbe, bestreicht alle Abends die Hände damit und zieht Handschuhe an. Dieses wiederholt man so lange, bis die Hände geheilt sind. Eine Salbe von peruvianischem Balsam, Mandelöl und Gummischleim, oder von gleichen Theilen weißen Mandelöls und Kalkwassers heilt schnell die zersprungenen Hände. Verhüten kann man das Aufspringen, wenn man die Hände nie feucht der Luft und Kälte aussetzt.

231. Gegen den Wurm am Finger.

Der Wurm am Finger entsteht häufig durch das rasche Eintauchen der Hände in kaltes Wasser, während sie erst im warmen beschäftigt waren und umgekehrt.

Der Fingerwurm, der in einer Entzündung, Geschwulst und Eiterung des Fingers besteht, ist wohl gefährlicher, als man sich vorstellt; indem durch die scharfen und fressenden Säfte nicht allein das Fleisch faulend und anbrüchig, sondern auch öfters die Knochen so angegriffen werden, daß solches den Verlust ganzer Glieder und öfters den Brand nach sich zieht, wenn nicht zeitig mit wirksamen Mitteln dem Uebel begegnet wird.

Dieser schmerzhafte Zufall fängt an mit einem dumpfen

Schmerze und leichtem Klopfen im Finger, wobei noch keine Geschwulst und Hitze zu spüren ist; bald aber wird das Klopfen, die Hitze und der Schmerz unerträglich, der Finger wird dick und roth, die Hand schwillt auf, und man empfindet große Schmerzen, oft bis unter die Achseln, worauf Eiterung, und wenn nicht schnelle Hülfe geleistet wird, der Verlust der Glieder und der Brand erfolgt. Wir wollen das einfachste und wohlfeiste Mittel dagegen anzeigen.

Man bestreicht ein Stückchen Leder etwas stark mit der neapolitanischen Salbe, welche aus gleichen Theilen von Quecksilber und venetianischem Terpentin bereitet wird und in jeder Apotheke zu haben ist, bedeckt damit den Fingervurm, und bindet eine 8—10 fache Compresse auf den Finger. Diesen Verband nimmt man alle 24 Stunden ab, streicht frische Salbe auf, ohne sich dazu eines andern frischen Leders oder frischer Compresse zu bedienen. In weniger als 10 Stunden werden sich die Schmerzen nicht bloß vermindern, sondern ganz nachlassen. Nach dem zehnten Verbande ist die dichte Materie des Fingervurms nichts weiter mehr als ein helles Wasser. Man rißt alsdann die Haut mit einem scharfen Instrument auf, um dieser Schärfe einen Ausgang zu verschaffen, und fährt man mit diesem einfachen Verbande noch 8—10 Tage fort, so ist die Kur geendigt.

Das Verbinden mit dem gelben Mutterpflaster vermindert sehr schnell die Schmerzen bei großer Geschwulst, befördert die Eiterung und den Ausbruch der Geschwulst und heilt sicher.

232. Gegen das Schwitzen der Füße und die daraus entstehende Verwundung derselben.

Man streue alle Morgen etwas Korn- oder Weizenkleie in die Strümpfe, welche nicht nur die Feuchtigkeit an sich zieht, sondern auch den Fuß kühlt. An jedem Abend wird diese feuchte Kleie wieder sorgfältig ausgerieben, und die Strümpfe völlig frei gehängt, damit sie die Nacht ganz trocken werden. Da-

durch hat man nicht nur das Wundwerden der Füße, sondern auch andern Personen höchst unangenehme Ausdünstungen derselben gänzlich verhütet, und nie einigen Nachtheil davon verspürt. Merkt man, daß die Füße durch den fortgesetzten Gebrauch dieses Mittels, oder wegen kühler Witterung fast trocken werden wollen, so unterläßt man dasselbe, bis man es wieder für nöthig findet. Sind die Füße einmal wund, so ist nichts besser, als daß man die wunden Theile bei dem Schlafengehen mit warmen, reinen Unschlitt von einem brennenden Lichte befreicht.

Ein anderes Mittel wider das Schwitzen der Füße ist, wenn man Sohlen von Hutfilz, oder von Pappendeckel, oder von Pantoffelholz in die Schuhe oder Stiefel legt.

Das Schwitzen an den Händen beseitigt das öftere Waschen derselben mit Eisenwasser.

233. Mittel wider faules Zahnfleisch und dem übeln Geruch aus dem Munde.

Man nimmt einen Löffel voll Honig, eine ganze Muskatennuß, ein Paar gestoßene Gewürznelken und einen Löffel voll Salbeisaft. Dieß wird alles untereinander gerührt, durch ein reines Tuch gepreßt und so vermischt, daß es eine Salbe wird, und zuletzt noch etwas geschmolzene Mirthen darunter gemischt. Alle Morgen, nachdem der Mund mit frischem Wasser wohl ausgespült worden ist, bestreicht man das Zahnfleisch mit dieser Salbe, und der üble Geruch wird sich nicht allein verlieren, sondern auch das Zahnfleisch gesund werden.

Zum Athemverbesserungsmittel nehme man eine halbe Unze Chlorkalk, löse ihn unter sanftem Umrühren in 3 Pfund destillirten Wassers auf und setze dazu 4 Unzen höchst rectificirten Weingeist. Das Ganze lasse man 24 Stunden an einem kühlen, dunklen Orte stehen, dann seihe man es durch und verwahre es in einem wohlverschlossenen Gefaße. Hiermit spüle man einige Male täglich den Mund aus und gurgle da-

mit, nachdem man zuvor die Zähne mit einer Schwammbürste gereinigt hat.

234. Mittel bei Verbrennungen.

Baumwolle, auf die verbrannte Stelle des Körpers gelegt, vermindert den Schmerz und befördert die Heilung. Eben so und noch vorzüglicher schafft frisch geschorne Schafswolle schnelle Hülfe. Auch kann man Leinöl oder frische geschälte und geriebene Erdäpfel (Kartoffeln) auf den verbrannten Theil legen, welche man aber immer wieder mit frischen vertauschen muß. Oder man reibe in dem Augenblick, wo man sich mit heißem Wasser verbrannt hat, den verbrannten Theil mit Weizen- oder Roggenmehl ungefähr 10 Minuten lang, wickle ihn dann in Mehl ganz ein und mache einen Verband darum. Nach einigen Stunden ist keine Spur des Brandes mehr zu sehen.

Eine vortreffliche Salbe bei frischen Verbrennungen ist die folgende: Man nehme eine Unze frisches Leinöl, 2 Eidotter und 2 Unzen Goulard'sches Wasser, und mische es wohl durcheinander.

235. Die Miteffer zu vertreiben.

Die sogenannten Miteffer, welche man gleich Würmern mit schwarzen Köpfen, bei Kindern und Erwachsenen, zuweilen aus der Haut, besonders aus der Nase, Stirne u. s. w. herausdrücken kann, entstehen von zäher Feuchtigkeit in den Hautdrüsen. Das beste Heilmittel ist das Ausdrücken oder das warme Bad, oder ein Liniment aus 2 Theilen Weizenmehl, Bierhefen und einem Theile Honig, welches in die Haut, die mit dergleichen besetzt ist, eingerieben, und hierauf mit einem eingeseiften Stück Flanell wieder abgewaschen wird. Oft ist das Waschen mit warmen Wasser mit Weizenkleie allein hinreichend.

Ein gutes Waschwasser gegen Miteffer ist folgendes: Man löst eine halbe Drachme Jodkali in 2 Unzen destillirtem Wasser auf und wäscht sich damit täglich zweimal. Nach dem Ge-

brauche des Wassers wird die Haut mit lauem Seifenwasser abgewaschen und einige Minuten mit einem feinen, trockenen, leinenen Tüppchen gerieben.

236. Stärkung geschwächter Augen.

Für Augen, welche durch nächtliche Arbeit oder sonstigen Zufällen geschwächt, roth und selbst triefend werden, ist das Einziehen des Dunstes von kölnischem Wasser ein wirksames Heilmittel. Am zweckmäßigsten braucht man es, wenn man damit die hohle Hand anfeuchtet und sie vor die Augen hält. Oder man bestreicht die Augenlider täglich mit Rosmaringeist. Wer es braucht, wird sich auf der Stelle gestärkt an Sehkraft und ermuntert fühlen. Der Dampf von frisch gebranntem Kaffee ist für die Augen sehr wohlthätig.

237. Mittel wider Krämpfe.

Wider die Krämpfe an den Füßen, Zehen, Waden u. ist schwerlich ein besseres Mittel vorhanden, als wenn man sich schnell auf die Füße stellt, und schnell hin und wider geht; sowie man die Krämpfe an den Händen und Fingern eben so leicht vertreiben kann, wenn man sich an einem festen Gegenstand, z. B. an einem Baum, an eine Thür kräftig anhängt.

Wider die Krämpfe der Kranken, welche sich nicht aus dem Bette begeben können, wird gut sein, wenn man die Füße mit einem Tuche reibt, selbe mit Brantwein und Baumöl wäscht, sich dann warme Asche oder nur ein warmes Kissen umlegt.

Gegen Magenkrämpfe ist ein Kaffeelöffel Brausepulver trocken in den Mund genommen und darauf Wasser getrunken, gut; gegen Unterleibskrämpfe Chamillen- oder Melissenthee.

238. Kopfweh.

Bei Kopfweh in Fiebern nützen kalte Umschläge mit Essig und Wasser, Brodrinde in Essig getaucht, oder Zitronenscheiben auf die Stirn gebunden; bei vollblütigen Pers.

sonen Bluteigel an die Schläfe, Fußbäder mit Asche, Bittersalz oder Weinsteinrahm innerlich; bei, von Magensäure und Verdauungsbeschwerden herrührendem, Kopfwelh Brausepulver; bei gichtischen und rheumatischem Kopfwelh Schröpfköpfe, Blasenpflaster im Nacken, Senfteige auf die Oberarme oder Waden, Senffußbäder, Senfmehl in den Strümpfen, Wachseleinwandsohlen; bei hysterischem Kopfwelh Hofmännische Tropfen, Einziehen des kauftischen Salmiakgeistes in die Nase, Haarbeträpfeln einiger Tropfen Essigäthers auf dem Scheitel, Bestreichen der Stirne mit gestoßenem Kalmus oder Ingwer; bei halbseitigem Kopfwelh der Frauen vor oder während der Periode trinkt man täglich dreimal eine Tasse von nachfolgendem Thee: Man nehme Baldrianwurzel, Bittersüß, Schafgarbe von jedem eine halbe Unze, Pommeranzenblüthen 2 Drachmen; von diesem Thee wird ein Eßlöffel voll mit einer halben Maß siedenden Wassers übergossen, das Ganze zugedeckt stehen gelassen und nach einer Viertelstunde durchgeseiht.

239. Schnupfen und Husten.

Der Schnupfen entsteht in Folge der Erklärung und kann durch Unvorsichtigkeit sehr gefährlich dadurch werden, daß er in andere Krankheiten übergeht. Für die meisten Menschen ist es besser, wenn sie am Schnupfen leiden, sich warm gekleidet, bei irgend erträglichem Wetter, täglich der freien, kühlen Luft aussetzen, als sich im heißen Zimmer einzuschließen, oder sich zu Bette zu legen.

Ein gutes Mittel, um sich bei Geneigtheit zu Schnupfen abzuhärten, ist, täglich Morgens beim Aufstehen frisches Brunnenwasser aus der hohlen Hand in die Nase einzuziehen. Getrocknete Feigen und Fenchelkraut, mit Wasser abgekocht und häufig getrunken, ist sehr gut gegen Katarrhalhusten und andere Brustbeschwerden, sowie auch Honig mit getrocknetem und zu Pulver geriebenem Pfeffermünzkraut vermischt, theelöffelweiß ge-

nommen. Gegen hartnäckige Husten kann man nichts besseres thun, als täglich einige Rogen von Häringen zu essen.

Gegen den Husten ist von den berühmtesten Aerzten als ein sicheres Hülfsmittel, das nachstehende empfohlen.

Man nimmt 4 Loth isländisches Moos, ein Loth Eibisch und ein Loth Süßholzwurzel zerschnitten, mit einem halben Loth Anisamen, kocht dieses mit einer Maß Wasser bis zur Hälfte ein, und läßt darin 4 Loth braunen Kandis auf. Hiervon trinkt man öfters, und es wird sich dadurch binnen 24 Stunden der heftigste Husten merklich verlieren. Gurgelwasser von Salbeiaufguß, Zwiebelzotten, Malzbonbons mit Sauerhonig sind bei tartarrhalischem Husten heilsam; ist zugleich ein ranher Hals vorhanden, so nützt ein Säftchen von süßem Mandelöl, Eidottern und Kandiszucker, dabei flanelle Bekleidung.

240. Zahnweh.

Ein unfehlbares Mittel gegen Zahnschmerz aller Art ist das allbekannte Ragenkraut, wenn man die Blätter desselben zwischen den leidenden Zahn und dem daneben stehenden drückt.

Zahnweh bei Vollblütigen mit gesunden Zähnen weicht der Anwendung einiger Blutegel an das Zahnfleisch, Fußbänder mit Asche, Bittersalz innerlich; nervöses der Einreibung von Cajaputöl oder Kampferspiritus mit Opiumtinktur auf die Backen, warmen Breiumschlägen von Leinsamen mit Bilsenkraut dem Einlegen einer Opiumpille in den schmerzenden Zahn, einem Mundbade von einer Abkochung der Fliederblumen mit Bilsenkraut; sehr wirksam ist auch das Bestreichen des Zahnfleisches mit Paratinktur; bei rheumatischem Zahnweh dient warmes Verhalten, Blasenpflaster hinter die Ohren, Reiben des Zahnfleisches mit Cochenschülfröhrchen, einige Tropfen von folgender Mischung auf Baumwolle in das Ohr der leidenden Seite gelegt: Man nehme einen Tropfen ätherisches Senföl und eine Drachme Weingeist und schüttle es wohl durcheinander; bei hohlen Zähnen dient das Einlegen eines Stückchens Catechuerde, einer Opiumpille, eines Stückchens Alaun, Kreosotwasser zum Mundausspülen.

Alphabetisches Register

über

den ersten Theil des Kochbuches.

	Seite		Seite
Mal , gebackener	207	Aprikosen = Compot	423
Male , am Spieß zu braten	207	Aprikosen = Creme	417
Ab schöpfett	7	Aprikosen = Gefrorenes	433
Apfelsauflauf (2)	245	Aprikosenliqueur	456
Apfelberg	390	Aprikosenmarmelade	426
Apfel = Compot	422	Aprikosensoße	69
Apfel = Creme	417	Aprikosentorte	370
Apfel , ganze, gebackene	356	Artischocken	151
Apfel = Gefrorenes	433	Aische blau zu kochen	206
Apfel , gefüllte	330	Aische, gebacken	212
Apfel , gefüllt und gebacken	352	Aische, frisch gesotten	207
Apfelfoch	261	Aische, auf dem Rost gebraten	208
Apfelfuchen (2)	340	Aische mit Schinken	407
Apfelfüchlein	357 u. 358	Auerhahn zu braten	297
Apfelmarmelade	426	Auflagen zu Gemüse	180—191
Apfelyudbing	238	Auflaufe	237—253
Apfelsalat , gebünstet	330	Auflauf von kaltem Braten	144
Apfel , in Schmalz gebacken	361	Auflauf, süßer, von kaltem	
Apfelsulze	413	Braten	145
Apfelsuppe	56	Austragen und Anrichten	12—13
Apfelforte	369	Ausdrücke, fremde	9—12
Apfelforte mit Schaumguss	370	Austern für Fleischtage	208
Alaunmollen	455	Austern gebraten	209
Allelei in die Suppen	59—69	Austern = Ragout	121
Amulettsuppe	48	Austern mit Rattenlebern	208
Ananas = Creme	417	Austernsoße	70
Anonillien von Äpfeln	263	Bäckwerke	340—355
Anisbrezzen	386	Barben zu backen	210
Anisbrod	387	Barben, gedämpfte	209
Anisfüchlein	389	Barben in Kapernsoße	210
Anrichten und Austragen	12		
Aprikosenaufbau	246		

	Seite		Seite
Barben auf dem Rost zu braten	209	Boeuf à la Mode mit Speck	315
Barben in der Sardellensoße	210	Bohnen, bayerisch	153
Barben in kurzer Soße	220	Bohnen, gebörrt	154
Baumtorte	371	Bohnen, gedünstet	153
Bavaroise	441	Bohnen mit Rahm	154
Bavaroise, griechisch	442	Bohnensalat	331
Bavesen 63 u.	180	Bologneser Würste	187
Bavesen mit Karpfenmilchner	180	Bonadesuppe	35
Beefsteak	129	Bordorferäpfeltrank	442
Bergtorte	371	Bouillon	32
Beschamellwandeln	292	Brandnocken	269
Biber einzumachen	86	Brandnubeln	272
Bier-Kaltischele	431	Brandstrauben	365
Biersuppe, braune	54	Brandteig	195
Biersuppe, weiße (2)	53	Braten	296—322
Birchhühner zu braten	323	Braten, englischer	315
Birnen, als Salat	331	Braten, grillirt, zu Gemüse	180
Birnaufsauf	246	Bratenmus	145
Birn-Compot	423	Bratenragout	117
Birn-Gefrorenes	434	Bratwürste ohne Därme	188
Birnmarmelade	427	Bratwürste von Reß	187
Bischof (2)	442	Braten zu baden u. zu marinieren	211
Biskoten, gegossene	391	Braten auf dem Rost zu braten	211
Biskoten, Wiener	391	Braten mit Sardellensoße	211
Bisquit	390	Braten in der Sulze	223
Bisquit, Pariser	391	Bressuppe	36
Bisquitauflauf	246	Brennsuppe	50
Bisquitbögen	391	Bressols von Hammelfleisch	108
Bisquit-Gerstensuppe	50	Brisken (bei Nr. 522)	227
Bisquitküchlein	389	Briese, gebaden	63
Bisquitkugelhoppf	348	Briese, gebact., L. Nr. 409 enthalt.	182
Bisquitpudding	238	Brieslaibchen	49
Bisquitstorte	371	Briesuppe	36
Blanc manger	411	Broccoli auch unter Sprossen	
Blaufohl auch unter Winterfohl		Broccoli im Ofen	154
Blaufohl	178	Broccoli, welcke	155
Blumenfohl	151	Brod, englisches	387
Blumenfohl, gebaden	185	Brod, Tyroler	353
Blumenfohl mit Krebssoße	152	Brod, Ulmer	388
Blumenfohl mit süßem Rahm	152	Brodaufsauf	247
Blumenfohl mit saurerer Soße	153	Brodmus, schwarzes	264
Blumenfohl auch unter Karfiol		Brodmus, weißes	264
Boeuf à la Mode, bayerisch	127	Brodsuppe fricassirt	35
Boeuf à la Mode, französisch	128	Brodsuppe mit Kruste	33
Boeuf à la Mode, kalt oder warm	128	Brodsuppe, schwarze	33
Boeuf à la Mode von Lenden- braten	314	Brombeerratafia	458

	Seite		Seite
Bröfelteig	194	Eier, gebackene	254
Bröfelteig, süßer, mit Mandeln	195	Eier, gerührte, mit Spargel	254
Brunnentreffsalat	331	Eier, gefetzte	257
Brustzucker	393	Eier, italienische, gerührt	255
Butterblumen	392	Eier, verlorne	255
Butterbrezchen	386	Eier, weichgesotten	254
Butterbrod	387	Eier im Schmalze	258
Butterkoch	262	Eierflecke	252
Butterteig, geblätterter, zu Pa-		Eiergerste	33
steten	192	Eierkäse	256
Butterteig mit Krebsbutter	193	Eierkäse, gebacken	256
Butterteig mit saurem Rahm zu		Eierkäse, saurer	257
Paßeten	193	Eierkuchen	260
Buttermandeln	292	Eierkuchen, süßer	260
C almus = Liqueur	456	Eierpudding	240
Cardinal	443	Eierpunsch	450
Champagner = Creme	417	Eierspeise, eingerührt und ge-	
Champagnerpunsch	449	backen	257
Champignons, gefüllt	155	Eierspeise mit Haring	257
Champignons	155	Eierspeise, Hamburger	256
Chauveau von weißem Bier	443	Eierspeisen	254—295
Chauveau, gefüllt	411	Eierstrudeln mit Sardellen	279
Chauveauße	80	Einbunde	237—245
Chauveau von Wein	443	Eingemachtes	86—144
Chokolade unter Chokolade		Eingemachtes unter Ragout	
Christophlet	444	Einkauf	15
Cichorienalat	331	Eis	403—406
Compote	422—426	Eis, auch unter Zuckerglasur	
Consume	70	Eizucker, aufgelaufener	401
Cotelette in fricassirter Soße	97	Endivie, auch unter Latuckalat	
Creme	416—422	Endivienalat	331
Creme, natürliche	416	Endivienuppe	38
Dampfnudeln, bayerische 269 u.	270	Enten zu braten	297
Dampfnudeln mit Zwetschggen	271	Ente, gedämpft	103
Dorichen	155	Enten, wilde und zahme, gefüllt	104
Dorichen, gebünstet	156	Enten, zahme, auf Wildpretart	105
Drahtküchlein	358	Entenragout	118
Dreifüß	444	Erbfen, gebackene	62
Duckenten zu braten	328	Erbfen, grüne	156
Dukatennudeln	273	Erbfen, grüne m. saurem Rahm	157
Eier , eingeschlagen	258	Erbfen mit Carbonaden	157
Eier, ganze, gebacken	254	Erbfen, niederländisch	158
Eier, gebacken, wienerisch	181	Erbfenmark	157
		Erbfenuppe	50

	Seite		Seite
Erbsen(gebackene)suppe	49	Farce zum Füllen verschiedener	
Erbsensuppe mit Fleischbrühe	40	Braten (2)	296
Erbsensuppe mit Stockfisch	51	Farce zu Pasteten	198
Erbsäpfel, gedünstet	159	Farce von Rindfleisch	296
Erbsäpfel, gefüllt	161	Farcewürste	188
Erbsäpfel mit Erbsen	160	Fasan, gedämpft	123
Erbsäpfel mit Fleischbrühe	158	Fasan zu braten	324
Erbsäpfel in Haringsoße	159	Fastenjußsuppe, braune	55
Erbsäpfel mit Kapern	161	Fastenfarbonaden	99
Erbsäpfel mit Sauerkraut u. Hecht	160	Fastenklöße, bayerische	285
Erbsäpfel mit Sellerie, weißen		Fastenreißwürste	356
Rüben, gelben Rüben, Blumenkohl und Braunkohl	161	Fastensauerkraut, gefüllt	164
Erbsäpfel mit Senfsoße	159	Fastensuppen	49—58
Erbsäpfelaufguss	247	Fastenfischwürste	188
Erbsäpfel = Creme	418	Fastnachtssüßlein, süße	345
Erbsäpfelklöße	286	Federvieh vorzubereiten	23
Erbsäpfelklöße, gebacken (2)	287	Feldhühner zu braten	327
Erbsäpfelklößchen in Suppen	66	Feldsalat wie Nr. 802	334
Erbsäpfelmus	161	Fingernudeln	271
Erbsäpfelmus mit Eiern	162	Fingernudeln mit Erbsäpfeln	272
Erbsäpfelpastete	199 u. 200	Fische, Austern, Schnecken u. s. w.	205—236
Erbsäpfelpudding	239	Fische, wann sind sie am besten?	24
Erbsäpfelpudding mit Schinken	239	Fische, geräucherte, geschmackvoll zuzurichten	205
Erbsäpfelsalat	331	Fischen den moder. Geschmack zu benehmen	205
Erbsäpfelsalat mit Haring	332	Fische zu marinieren	205
Erbsäpfelsalat mit Sardellen	332	Fische auf dem Rost zu braten	205
Erbsäpfelschmarn mit Rahm (2)	290	Fischauflauf	248
Erbsäpfelspeise	266	Fischcarbonaden	184
Erbsäpfelsuppe	39	Fischpudding	240
Erbsäpfelsuppe mit Eiern	39	Fischrogensuppe	55
Erbsäpfelsuppe mit Grießmehl	39	Fischsuppe	54
Erbsäpfelsuppe mit Rahm	40	Fischwandeln	293
Erbsäpfelsuppe mit Wurzeln	39	Fischwürste	188
Erbsäpfeltorte	373	Fischwürstchen in Suppen	60
Erbsäpfeltorte, braune	373	Flaumsuppe	36
Erbsäpfelwandeln	293	Fleckschensuppe	35
Erdbeeren, gesulzt	411	Fleischarten	19—23
Erdbeerenauflauf	247	Fleischklößchen	65
Erdbeerenberg	390	Fleischspeisen zu allen Jahreszeiten	14
Erdbeeren = Creme	417 u. 418	Fleischspeisensoße	74
Erdbeeren = Gefrorenes (2)	434	Fleischstrudel	280
Erdbeerenratassa	458	Forellen auf besondere Art	213
Erdbeerenrost	438		
Erdbeerensoße	83		
Erdbeerenstorte	374		
Farce von Fischen und Krebsen	198		

	Seite		Seite
Forellen blau zu kochen	206	Gerstensuppe	37
Forellen, (gebackene) 2	212	Gerstensuppe, geriechene	34
Forellen in Papier gebraten	211	Geschirre	6
Forellen auf dem Roste gebraten	212	Gesellschaftsthee	454
Forellen in kurzer Soße	220	Gesundheitsthee	452
Forellen in der Sulze	223	Getränke	411—455
Forellen zu sulzen	212	Gewicht und Maß	7—9
Forellen in WeinsöÙe	213	Gewürze	25—28
Freimaurer	393	Glaß (Glace) zu machen	72
Fricando von Kalbfleisch	94	Glühwein	445
FricassésöÙe (2)	71	Glühwein legirt. in No. 1108	445
Frösche in Eiern	232	Golli	72
Frösche zu fricassiren	232	Golli durchgetriebene	78
Frösche wie Fische zu backen	232	Golli, weiÙe	73
Frösche, gebacken	232	Griesauflauf	248
Frösche in besonderer SoÙe	231	Griesbirnen	268
Fürstentoch	262	GrieslöÙe	288
Gans , gefüllt und gebraten	298	GrieslöÙe, abgetriebene	288
Gans, gesulzt	408	GrieslöÙchen	66
Gans, in der Pfanne gebraten	297	Grieskoch mit Zwetschgen, Apfelseln, Birnen, Kirschen oder Johannisbeeren	263
Gans, am Spieß gebraten	298	Griesmus	264
Gans auf Wildpretart	299	Griesnocken (Suppe)	47
Gansjung	105	Griesnocken von Krebsbutler	60
Gansjung in fricassirter SoÙe	106	Griesnocken	269
Gansjung auf Wildpretart	106	Griespudding	241
Gansleber	107	Grieschmarrn	290
Gansleber zu backen	181	Griesuppe	37
Gansleberpastete	200	Grog	445
Gansleberpastete, Straßburger	201	Grundeln zu backen	214
Ganspfeffer (Gansjung)	105	Grundeln, gesotten	214
Gansragout	118	Gurkensalat	333
Gaumenragout	118	GurkensöÙe	75 u. 76
Gebulbzetteln	393	HabergrüÙe	445
GeflügelsöÙe	74	Haberichlein	38
Gefrorenes (Zubereit.)	432—437	Hachis von Kalbfleisch	89
Gehäcksuppe	41	Hachisstrudel	148
Gelées, unter Sulzen		Hachis, Mandeln	149
Gemüse	151—179	Hagebutten = Creme	419
Gemüse einzukaufen	15—19	Hagebutten = Gefrorenes	435
GermküÙe	345	Hagebutten = Marmelade	427
Germknopf	284	Hagebutten = Saft	438
GermküÙeln, abgetriebene	358	Hagebutten = SoÙe	77
Germstrauben	365	Hagebutten = Suppe	57
Germteig	196	Hammelfrust, gewickelt	108
GerstengrüÙe	445		

	Seite		Seite
Hammelsbratensoße	77	Himbeersaft	438
Hammelsbrustrouladen	136	Himbeersuppe (in Nr. 77.)	57
Hammelsfleisch	108	Himbeerwasser	446
Hammelschlegel, brunn	300	Hirn, gebacken	181
Hammelschlegel, farcirt	300	Hirnbildesen	180
Hammelschlegel, gedämpft	307	Hirnmus	146
Hammelschlegel, gespickt	300	Hirn - Mandeln	150
Hammelschlegel auf Wildpretart	301	Hirnwürste	189
Hammelschlegelsoße	77	Hirnwürste, hannoveraner	188
Hannoversuchen	340	Hirschragout	118
Häringe, gebacken	214	Hirschrücken zu braten	323
Häringssalat	333	Hirschwildpret, gedämpft	141
Häringssüße, kalt	76	Hirschwildpret mit Broddseffer	142
Häringssüße über Fische	76	Hirschwildpr. m. Wachholderb.	142
Häringssüße	214	Hirschziemer, gebraten	325
Hase, gefüllt	407	Hirschz. in d. Weize wie Nr. 769.	323
Hasehühner, gebraten	324	Hirschziemer mit Kruste	326
Haseh. m. Sard. u. Aust. gefüllt	325	Hirsebreisuppe	36
Hasen zu braten	325	Hohlbeermarmelade	428
Hasenhoren	360	Hohlbeersaft	438
Hasenragout	118	Hohlbeerwasser	446
Hasenstaffade	107	Hohlhippen	360
Häsen, gebraten	215	Hohlhippen, bayerisch	393
Häsen mit Soße	215	Hollunderbeeren, Compot	424
Hechte blau zu fieden	206	Hollunderblüthen in Schmalz	361
Hechte franzöl. geback. m. Sard.	217	gebacken	429
Hechte, französisch gedämpft	217	Hollunder in Schmalz gebacken	361
Hechte, gespickt	216	Holz zum Kochen und Braten	7
Hechte, holländisch	215	Hopfen	162
Hechte in Champignonsoße	218	Hopfen mit saurer Soße in	153
Hechte in Ragouts	218	Nr. 326	446
Hechte, gebraten, mit Cartellen	216	Hoppelpoppel	334
Hechte in kurzer Soße	220	Hopfen-salat	334
Hechtsrigeln in Schmalz geback.	362	Hüften, unter Hagebutten	111
Hechte in der Sülze	223	Hühner, blau gefotten	302
Hechtssoße	74	Hühner zu braten	110
Hefenteig, unter Germ	284	Hühner, französisch	111
Hefentopf (Stoß)	284	Hühner, fricassiert	408
Henne, alte, in guter Soße	119	Hühner, in der Sülze	302
Herrenbrod	61	Hühner, gefüllt mit gebraten	303
Hetschebelsch unter Hagebutten	417	Hühner, gespickt und gebraten	303
Himbeeren, Creme	434	Hühner mit Austernragout	110
Himbeeren, Gefornes (2)	434	Hühner mit Himbeersaft	109
Himbeerfuchen	341	Hühner mit Blut	182
Himbeermarmelade	428	Hühner zu backen, auf Gewürz	182
Himbeerplätzchen	308	Hühner gebacken, in Nr.	182
Himbeerratafia	458		

	Seite		Seite
Hühner wie Rebhühner zu braten	302	Kalbsgefrös in brauner Soße	92
Hühner in ihrem eigenen Saft	122	Kalbsgefrös in Zitronensoße	91
Hühner mit Spargel	110	Kalberrippen	101
Hühner auf Wiener Art	111	Kalberrücken statt Rehziemer	306
Hühnerfleischsoße	73	Kalbsbrust, braungebünstete	89
Hühnersuppe	41	Kalbsbrust, fricassirt	93
Hüte, gebackene	62	Kalbsbrust, gefüllt, zu braten	304
Hypocras	446	Kalbsbrust, gewickelt	108
Indian in Sardellensoße	112	Kalbsbrust mit Schinken gefüllt	305
Indian zu füllen und zu braten	303	Kalbshfleisch, eingemachtes 86 u.	87
Indian, gefüllt	408	Kalbshfleisch in fricassirter Soße	87
Johannisbeeraufguss	248	Kalbshfleisch, französisch	305
Johannisbeeren = Compot	424	Kalbshfleisch, gespickt	88
Johannisbeeren = Gefrornes	435	Kalbshfleischschnecken	136
Johannisbeerkuchen	341	Kalbshfleisch mit Sardellen	98
Johannisbeeren = Limonade	447	Kalbshfleisch mit Specksoße	90
Johannisbeeren = Marmelade	428	Kalbshfleisch mit Zitronensoße	88
Johannisbeerratafia	458	Kalbshfleischsoße	73
Johannisbeerfaß	439	Kalbsherzen	102
Johannisbeersoße	83	Kalbshirn	91
Johannisbeersuppe	57	Kalbskopf (2)	89 u. 90
Johannisbeertorte	374	Kalbskopf, grillirt	309
Zus (Schüh)	32	Kalbskopf in Brandteig	182
Zus = Suppe, weiße	56	Kalbsleber, gebacken	183
Zus = Suppe, braune	43	Kalbsleber, gedämpft	94
Kaffeebreychen	346	Kalbsleber, gefüllt	95
Kaffee = Creme	419	Kalbsleber, gespickt und gebünstet	91
Kaffee = Gefrornes	435	Kalbsleber in brauner Soße	95
Kaffeeuchen	341	Kalbslunge, eingemacht	102
Kaffeeuchlein	346	Kalbsrohren, gebacken	183
Kaiseraufguss	249	Kalbsrohreureagout	118
Kaiser = Eierfuchen	261	Kalbschlegel, gedämpft	307
Kaiserkuchen	261	Kalbschlegel, gefüllt, zu braten	304
Kaiserschnitzchen	100	Kalbschlegel, gespickt, bayerisch	307
Kaiserthee	453	Kalbschlegel, hannoversch	306
Kaisertorte	375	Kalbschlegel in Kapernsoße	308
Kalberbrise	94	Kalbschlegel im Ofen zu backen	149
Kalberfüße, gebacken (2)	182	Kalbschlegel in der Sulze	408
Kalberfüße, gefüllt	409	Kalbschl. mit Zungen u. Sard.	308
Kalbsfüße grillirt	93	Kalbszungen	103
Kalbsfüße in fricassirter Soße	92	Kaltschalen	431—432
Kalberfüße mit grüner Sulze	409	Kapaun, gebraten	309
Kalbsfüße in Zitronensoße	92	Kapaun, gefüllt und gebraten	310
Kalbsgefrös, gebacken	183	Kapaun, gefüllt und gebünstet	112
Kalbsgefrös, gebackenes in	182	Kapaun mit Austernsoße	311
Nr. 409			

	Seite		Seite
Kapaun auf Hasenart	310	Kirschentorte	375
Kapaun mit Lorbeerblättern	113	Klöße von ungekochten Erdäpfeln	287
Kapaun in fricassirter Soße	113	Klöße, italienische	289
Kapaunenpulze	412	Klöße, türkische	289
Kapernsalat	334	Klöße mit Gänseblut	288
Kapernsoße	77	Klößchen, abgetrieben	67
Karbonaden, gebacken	183—184	Klößchen, gebacken	68
Karbonaden, fälberne	97	Klößchen von geräuch. Fleisch	66
Karbon., fälb. od. schweinerne	184	Kochen	6
Karbonaden in Eßigsoße	97	Kochkunstvorkenntnisse	5—7.
Karbonaden in Kräutersoße	98	Kohlraabi	163
Karbonaden auf Wildpretart	97	Kohlraabi, gedünstet	163
Karbonaden in Zitronensoße	98	Kohlraabi, gefüllt	163
Karfiol, auch unter Blumenkohl		Kolatschen, Böhmishe	357
Karfiol, gebackener	63	Kolatschen, Karlsbader	350
Karfiolsoße	73	Kolatschen, Wiener	351
Karfisuppe	40	Königsfuchen	342
Karmeliterstorte	375	Königspudding	241
Karpfen, bayerisch	219	Königspunsch	450
Karpfen, blau abgefotten	220	Kopfsalat	334
Karpfen zu braten	222	Kräutersalat	334
Karpfen, gedünstet	221	Kräutersoße	78
Karpfen, gefüllt	223	Kräutersoße, kalt	78
Karpfen mit Hering u. Eiern	224	Kräutersuppe	41
Karpfen in saurem Rahm	222	Kraftbrühe	70
Karpfen in Sardellensoße	221	Kraftbrühe	78
Karpfen in kurzer Soße	220	Kraftsuppe	43
Karpfen in schwarzer Soße	219	Krammetsvogelsuppe	46
Karpfen in der Sulze	223	Krammetsvogel mit Farce	123
Karpfenlungenbraten	224	Krapfen, bayerisch	361
Kartöffelchen	400	Krapfen, Wiener	361
Kartoffeln, unter Erdäpfel		Krausmünzliqueur	457
Käseweise	258	Kraut, blaues, gedünstet	168
Kirschen, in Schmalz gebacken	361	Kraut, gedünstet	164
Kirschen-Compot	424	Kraut, süßes, gedünstet	167
Kirschen-Creme	419	Kraut, süßes, glasirt	168
Kirschen-Gefrornes	435	Krautköpfe, gefüllt	166
Kirschen-Kaltschale	431	Krautsalat	335
Kirschenkuchen	342	Krebse, große	233
Kirschenkuchen, in Nr. 829	343	Krebse zu sieben	233
Kirschenlatwerge in Nr. 1057.	429	Krebse besserer Art	233
Kirschen-Liqueur	456	Krebsauflauf	249
Kirschenmarmelade	426	Krebsauflern	234
Kirschenratafia	458	Krebsbutter zu machen	59
Kirschensaft	439	Krebskarbonaden	100. 184
Kirschensalat	339	Krebsklößchen	67
Kirschensoße	83	Krebskrapfen	60

	Seite		Seite
Krebspastete	202	Leberauflauf	144
Krebsragout	223	Leberklößchen	65
Krebschnecken	351	Leberkuchen	146
Krebssoße	79	Lebernocken	47
Krebsstrudel	280	Leberspeise	267
Krebsuppe	55	Leberspätzeln	46
Krebswürste, ohne Därme	185	Lebkuchen, Wasler	394
Krebswürstchen	59	Lebkuchen, braune, gemandelt	394
Kren — auch unter Meerrettig		Lebkuchen von Macaronen	396
Krensalat	335	Lebkuchen, weiße	395
Krensoße	78	Leberlorte	376
Kronevielsvögel zu braten	326	Leidenbraten, russisch	129
Kronevielsvogelsup. unt. Kram-		Leidenbraten, farcirt	313
meisvogelsuppe	46	Leidenbraten, ungarisch	313
Kugelhöpfchen	350	Leidenbraten auf Hasenart	314
Kugelhöpf, abgetriebener	349	Leidenbraten von Ochsenfleisch	312
Kugelhöpf, bayerisch	348	Leidenbraten auf andere Art	312
Kugelhöpf mit Schokolade	350	Leiden zu braten	327
Kugelh. mit Mandeln u. Vanille	349	Limonade, englische	447
Kugelhöpf ohne Milch	349	Limonade, kalte und warme	447
Kugelhöpf in Schmalz	350	Linsen mit oder ohne Rebhühner	169
Kuhenter in Zitronensoße	114		
Kukummernsalat	333	Liqueur	456—460
Kümmel-Liqueur	457	Lungenbraten, englisch	316
Kuttelfeste	114	Lungenbraten auf Hasenart	314
Laberdan zu kochen	226	Lungenbraten von Karpfen	224
Laberdan in Sardellensoße	226	Lungenhacht	116
Laberdan mit Petersilienwurzel	226	Lungenknopf	96
Lachs zu braten	225	Lungenmus	145
Lachs zu kochen	224	Lungenragout	118
Lachs in Kräutersoße	225	Macaroni, welsche	146
Lämmer, zu braten	311	Macaroni mit Schinken	146
Lammbrust, gefüllt, zu braten	304	Macaronenlebkuchen	396
Lammfleisch mit Hopfen	114	Macaroninudelsuppe	35
Lammfleisch mit Kapern	115	Macaronenplätzchen	398
Lammfleisch mit Sardellen	115 u. 116	Magensirup	448
Lammfleischsoße	73	Magentropfen	448
Lammviertel, gefüllt	311	Mandelbogen	392
Landsturm	446	Mandelpöckchen	386
Latuck	168	Mandelbrot, falsches	388
Latuck, gefüllt	169	Mandelkonfekt	396
Latucksalat	335	Mandel-Creme	420
Latuck auch unter Endivie		Mandel-Klößchen	69
Latiwergen	429—430	Mandelsaftbchen	352
Leber auch unter Kalbsleber		Mandelmilch	448
		Mandelrüben	360

	Seite		Seite
Mandelschnitten	69	Muschelfüchlein	359
Mandelfoße	79	Muscheln gebacken	396
Mandelsuppe, weiße	42	Musauflauf mit Vanille	250
Mandelsuppe	52		
Mandeltorte, schwarze	377	Nebenspeisen	144—150
Mandeltorte, weiße	377	Regus	445
Marfküßchen	68	Reunangen, gebacken	227
Marmeladen	426—429	Reunangen, frischgefotten	226
Marzipantig zur Verzierung	405	Reunangen, marinirt	227
Marzipantorte	378	Reunangen mit rothem Wein	227
Maß und Gewicht	7—9	Nieren, schweinerne	116
Maulbeerratafia	458	Nierenschnitten	185
Maurachen	170	Rocken, abgetriebene	268
Maurachen, grüne	170	Ronnenkrapsen	396, 397
Maurachen-(Morcheln)foße	85	Rudeln, bayer., mit Krebsbutter	272
Maurachensuppe	44	Rudeln, gefüllte	274
Meerrettig, auch unter Kren		Rudeln, Nürnberger	275
Meerrettig, bayerisch	171	Rudeln, abgetrocknete	272
Meerrettig in Fleischbrühe	171	Rudeln mit Rahm	275
Meerrettig in Milch	171	Rudelaufguss	250
Meerrettigsalat	335	Rudelspeise	267
Mehlspeisen	254—295	Rudelsuppe	34
Mehlaufguss	249	Rufsmilch	449
Mehlknus, aufgezogenes	265	Obstod	263
Mehlschmarn, abgetriebener	291	Ochsenhirn auf gewöhnliche Art	148
Mehlschmarn, gewöhnlicher	291	Ochsenhirn mit Austern	147
Mehlstrudeln	281	Ochsenmaul, gefüllt	409
Melonen = Gefrorenes	435	Ochsenfleisch, gebrat	117
Milchbrod, gebackenes	61	Ochsenfleisch in Schmalz gebacken	148
Milch-Kaltschale in Nr. 1066.	431, 432	Ochsenzungen mit Aepfeln	137
Milchknocken	269	Ochsenzungen in Zitronensoße	137
Milchrahmbraten	312	Ochsenzungen a. d. Kost gebrat.	316
Milchrahmsuppe	52	Omelette (2)	258
Milchstrauben	365	Omelette, gefüllt	259
Milchsuppe	51	Omelette mit Aepfeln	259
Milchsuppe mit Vanille	52	Omelette von Erdäpfeln	259
Milchsuppe mit Zitrone	52	Omelette mit Fisch	260
Milzküßchen	68	Omelettuppe	48
Milchsuppe	48	Osterkuchen	355
Miroton	147	Papierfisch	227
Mohrrübensaft	439	Paradiesäpfelsoße	72
Morfe	172	Pasteten	191—204
Morstenbereitung	454	Pastete, kalte	202
Morcheln, unter Maurachen.		Pastetenfarce von verschiedenen Vögeln und Fischen u.	199

	Seite		Seite
Pastetenfülle mit Aepfeln	198	Quittensatwerge	429
Pastetenfüllung	196	Quittenmarmelade	428
Pastetenteig, kalter	194	Quittenratasfia	459
Pastetenteig, mürber, mit sauern Rahm	193	Quittensaft	440
Perschlinge zu kochen	228	Quittenschnee	398
Petersiliensoße	79	Quittensulze	412
Pfau, gesulzt	408	Quittentorte	379
Pfauen zu braten	316	Ragout	86—144
Pfeffernüsse	397	Ragout, melirt	120
Pfifferling in Schmalz gebacken	362	Ragout von kaltem Braten	117
Pflirsch = Compot	424	Ragout von Gaumen	118
Pflirsch = Gefrorenes	436	Ragout von Hasen-, Hirsch-, Reh- oder Lungenbraten	118
Pflirschmarmelade	428	Ragout von Kalbsohren	118
Pflirschratasfia	458	Ragout von Enten	118
Pflaumen = Gefrorenes	436	Ragout von einer Gans	118
Pflaumensuppe	57	Ragout von Krebsen	233
Pilsengemüse	172	Ragout von Rebhühnern	119
Pistazientorte	378	Ragout mit grünem Reis	120
Plumpudding	241	Ragout mit rothem Reis	119
Pomeranzade, in Nr. 1115.	447	Ragout vom Schöpfenschelegel	117
Pomeranzenaufsauf	251	Ragout vom Wiltbraten	119
Pomeranzen = Creme	420	Ragout = Wandeln	150
Pomeranzen = Liqueur	457	Rahm = Creme	420
Pomeranzensaft	440	Rahmsöße, saure	81
Pomeranzensalat	335	Rahmsöße, süße	81
Pomeranzenschalen zur Vergie- rung der Torten	405	Rahmstrudel	281
Pomeranzensulze	412	Rapunzelsalat	335
Pomeranzentorte	379	Rebhühner zu braten	327
Puddings	237—253	Rebhühner mit Mustern gefüllt	327
Pudding, bayerisch	245	Rebhühner in Musterragout	121
Pudding, englisch	238	Rebhühner mit Ragout	121
Puddingsoße	80	Rebhühner, mit Sardellen und Mustern gefüllt	329
Punsch	449	Rebhühner in wälscher Soße	122
Punsch, gefroren	436	Rebhühnerpastete	204
Punsch, vorzüglicher	449	Rebhühnerragout	119
Punscheffenz	450	Rebhühnersulze	414
Punschglasur	404	Rebhühnersuppe	45
Punschsoße	80	Rehbläuschen	124
Punschtorte	379	Rehragout	118
Quittenaufsauf	251	Rehrücken zu braten	323
Quittenberg	390	Rehschlegel zu braten	323
Quitten = Compot	424	Rehziemer zu braten	323
Quitten = Gefrorenes	436	Rehziemer mit Kruste	326
		Reispäpfel	356

	Seite		Seite
Reißauflauf	251	Rüben, bayerische	173
Reismus	265	Rüben, gelbe, gedünstet	173
Reisnudeln	276	Rüben, weiße, gedünstet	173
Reispastete	204	Rübenkraut, gedünstet	172
Reispudding	242	Rübenkraut, gehackt	172
Reispudding in vier Farben	242	Rübenlatwerge, weiße	430
Reisschmarn	292	Rübensaft, weißer	441
Reissuppe	38	Rübensuppe, gelbe	42
Reissuppe mit Krebschwänzchen	38	Rückenbraten zu braten	323
Reisforte	380	Rupshauben in Schmalz gebat.	363
Rinder - Murbbraten	318	Rutten	228
Rindsbraten	318	Rutten blau zu sieben	206
Rindsbraten, englisch	318	Rutten, gebacken	212
Rindsbraten auf Wildpretart	319	Säfte	438—441
Rindfleisch, blanschirt	130	Sagopudding	243
Rindfleisch, englisch	316	Sagosuppe	42
Rindfleisch, französisch	124	Sagosuppe mit rothem Weine	58
Rindfleisch, gewickeltes 134 u.	135	Salate	330—339
Rindfleisch, gewickeltes, am Spieß	317	Salat, gemischter	332. 333
gebraten	125	Salat von verschiedenem Fleische	332
Rindfleisch, niederländisch	126	Salat mit Gehack gefüllt	174
Rindfleisch, sächsisch	126	Salat als Gemüse	174
Rindfleisch, auf Tyroler Art	127	Salat von rothen Rüben	336
Rindfleisch, veronesisch	127	Salat von Zwetschgcn, Kirschen,	
Rindfleisch, westphälisch	125	Weichseln u.	339
Rindfleisch in der Braise	130	Salblings oder Salme	228
Rindfleisch mit Erdäpfeln	131	Salblinge blau zu sieben	206
Rindfleisch mit Kräutern	131	Salblinge, gebacken	212
Rindfleisch mit Kruste	132	Salme	228
Rindfleisch mit Sardellen	132	Sandforte	380
Rindfleisch mit Sellerie	133	Savajou	451
Rindfleisch mit Senfsoße	134	Sardellensalat	336
Rindfleisch mit Weinsoße	134	Sardellensoße	81
Rindfleisch auf Wildpretart	133	Sardellensoße, kalte	81
Rindfleischbraten, einfacher	317	Sauce unter Soße.	
Rindzungen in Zitronensoße	137	Sauerampfer	175
Ringelforte	380	Sauerampfersuppe	38
Rosenschwein	359	Sauerkraut	164
Rosinenalat	336	Sauerkraut, gefüllt	165
Rossoli	459	Sauerkraut mit Fasan	166
Rostbeef, jüdisch	129	Sauerkraut mit Hechten oder	
Rostbraten, bayerisch	319	andern Fischen	167
Rostbraten auf Wiener Art	320	Sauerkraut mit Stockfisch und	
Rostbraten in Sardellensoße	320	Haring gefüllt	167
Rouladen 134.	135	Schafffleisch	139
Rouladen von Hammelsbrüsten	136		
Rouladen von Kalbfleisch	136		

	Seite		Seite
Spanferkel zu braten	321	Suppen	31—58
Spanferkel, gefüllt	410	Suppentrapfen	64
Spargel, gebacken	186	Suppenlaibchen	64
Spargel in Zitronensoße	176	Suppenzotten	63
Spargel mit saurer Soße, in Nr. 326.	153	Suppenzotten, gebackene	64
Spargelgemüse	176	Tabackserollen	363
Spargelgemüse mit Hühnern ob. Tauben	177	Tabackserollen, kleine	364
Spargelkohl auch unter Broccoli	338	Tamarindenlimonade	448
Spargelsalat	73	Tamarindenmolken	455
Spargelsoße	41	Tauben, gebacken	187
Spargelsuppe	46	Tauben, gedämpft	139
Spätzelsuppe	286	Tauben, gefüllte, zu braten 304 u.	322
Speckflöße, bayerische	347	Tauben, gefüllte, zu braten	329
Speckfischlein	122	Tauben zu backen, auf Gemüse	182
Speise von Geflügel	28—30	Tauben, gebacken, in Nr. 409.	182
Speisezettel	461—466	Tauben, wie Rebhühner zu braten	322
Speisezettel, diätetischer für Gesunde	466—474	Tauben in Sardellensoße	140
Speisezettel für Kranke	309	Tauben in brauner Soße	139
Spießvögel von Kalbfleisch	177	Tauben in Weisssoße	111
Spinat	266	Tauben auf Wiener Art	140
Spinatmus	366	Tauben auf Wildpretart	140
Spritzstrauben	425	Teige zu Pasteten und an- derem Backwerk 192—196	
Sprossen auch unter Broccoli.	102	Teigmaurachen (Morcheln)	453
Sprossengemüse	231	Thee, reformirter	452
Stachelbeeren-Compot	136	Thee, wohlschmeck. zu bereiten	276 u. 277
Staffade von Kalbfleisch	455	Topferrudeln	277
Staffade von Stockfisch	230	Topferrudeln, abgetrieben	277
Staffadesfleisch	229	Topferrudeln, gebacken	284
Stahlmolken	231	Topferstrigeln	283
Stockfisch, gebacken	231	Topferstrudeln	382
Stockfisch mit Champignonsoße	231	Törtchen, gefüllte und glasierte	367—385
Stockfisch mit Sardellensoße	353	Torten	372
Stockfisch mit Zwiebeln	186	Torte, Dresdner	373
Stockfischstaffade	282	Torte, Englische	376
Stolle, Leipziger	282	Torte, Ringer	378
Strigeln von Geflügel	407—416	Torte, Polnische	383
Strudeln, saure, von Erbsen	413	Torte, Wiener (in Nr. 923)	1383
Strudeln, süße, von Erbsen	414	Traubentorte	43
Sulzen	414	Tropfsuppe	82
Sulze, grüne		Trüffelsöße	
Sulze auf Marmorart			
Sulze über Schweinesöpfe und anderes Wildpret			

	Seite		Seite
Türkenbund	399	Weinnudeln, gebackene	278
Tyrolerbrod	353	Weinpudding	211
Tyrolerstrudeln	293	Weinpunsch	450
Vanille = Creme	421	Weinsoße zu Fleisch und Fischen	83
Vanille = Gefrorenes	437	Weinsoße mit Rosinen	82
Vanillensliqueur	460	Weinsteinmolken	455
Vanillenplätzchen	398	Weinsulze	415
Vanillenstrudel	284	Weinsuppe	53
Verzierung verschiedener Creme	422	Weinsuppe mit geriebenem Brod	53
Vögelchen, fälberne	101	Weinteig	195
Voreffen	86—144	Weintorte	383
Wacholderbeersoße	82	Weintrauben = Compot	425
Wacholderlatwerge	430	Weintrauben = Gefrorenes	437
Wachteln zu braten	327	Weeyernneße, abgetriebene	355
Waffeln mit Germ	354	Whist	454
Waffeln ohne Germ	354	Wildbratenragout	119
Wasser = Kaltschale	431	Wildbrust auf dem Roste ge-	
Wasser zum Kochen	7	braten	329
Wasserstrauben	366	Wildente	105
Wassersuppe mit Milchrahm	49	Wildenten, gedämpft	141
Weichseln in Schmalz gebacken	361	Wildfrischling, gebratener	330
Weichselauflauf	252	Wildleber	96
Weichsel = (gebörrt) Auflauf	252	Wildpret, gesulztes, schwarzes	410
Weichsel = Compot	425	Wildpret, rothes	143
Weichsel = Creme	419	Wildpret, schwarzes	143
Weichsel = Gefrorenes	435	Wildpretbraten	323—330
Weichsel = Jgel	295	Wildpretbratensoße	83
Weichselfuchen	343	Wildpretfarce	199
Weichselfuchen besserer Art	343	Wildpretsoße	71
Weichselfuchen von schwarzem		Wildpretsoße, kalte	84
Brod	344	Wildschweinskopf	143
Weichselfatwerge in Nr. 1057.	429	Winde, spanische	399
Weichselfarmelade	429	Wind = Gebackenes	400
Weichselfatassa	459	Winterfosl gedämpft	178
Weichselfast	441	Wirfing, bayerisch	178
Weichselfalat	339	Wirfing, gedünstet	179
Weichselfalat, eingefotten	338	Wirfing, gefüllt	179
Weichselfoße	83	Wirfingsuppe	38
Weichselfulze, rothe	415	Wurm gallerte	451
Weichselfuppe	57	Würste, gebackene, schweinerne	190
Weichselftorte	375	Würste, italienische	189
Weinbrule	454	Würste, Pioner	189
Wein = Creme	421	Würste, westphälische	190
Weinfaltschale	432	Würste von übriggebliebenem	
Weinmolken	455	Fleische	191

	Seite		Seite
Wurzelsalat	338	Zuckererbsen	157
Wurzelsuppe	45	Zuckerglasuren	403—406
Wiegen zu braten	311	Zuckerglasur, gelbe	404
Wiener zu braten	323	Zuckerglasur, grüne	404
Wimmt • Equeur	460	Zuckerglasur, rothe	404
Wimtmuscheln	400	Zuckerglasur, schwarze	404
Wimmtsterne	400	Zuckerglasur, weiße	403
Witronatsoße	84	Zuckerfüchlein	359
Witronenaussauf	253	Zuckerschlange	402
Witronenbögen	392	Zuckerschnee	405
Witronen • Creme	422	Zuckerstrauben	367
Witronen • Gefrorenes	437	Zungen, gefüllte	137
Witronen • Equeur	460	Zwetschgen im Schmalz gebacken	365
Witronensalat	338	Zwetschgenaussauf	253
Witronenschalen zur Verzierung		Zwetschgen • Compot	426
der Torten	405	Zwetschgen • Compot mit Man-	
Witronenschnitten	401	beln	425
Witronensoße	84	Zwetschgenguchen	344
Witronensulze	416	Zwetschgenglatwerge	430
Witronensuppe	58	Zwetschgennudeln	279
Witronentorte	383. 384	Zwetschgensalat	339
Wopfnudeln	278	Zwetschgensuppe	57
Zucker, gezogener, zur Verzie-		Zwetschgentorte	385
rung der Torten	406	Zwieback (2)	403
Zuckerbäckereien	386—403	Zwiebelsalat	339
Zuckerbrod	389	Zwiebelssoße	85
Zuckerbust zur Verzierung der		Zwiebelsuppe	58
Torten	406		

Nachtrag.

Zu Nr. 466. Seite 206 im Kochbuche.

Nachdem die Häringe 24 Stunden in frischem Wasser gelegen, werden dieselben abgezogen, ausgenommen, die Backen vom Kopf abgelöst und die ausgekommene Milch mit gutem Weinessig gequirlt. Zwischen jede Lage Häringe lege man in ein Einmachglas oder einen Topf 2—3 Lorbeerblätter, 1—2 Scheiben Zitronen, 2—3 Scheiben Zwiebel, einige Gewürzkörner und Nelken. Ist das Gefäß damit ganz voll, so gieße man so viel gequirlten Weinessig darüber, daß derselbe über die Häringe geht, welche sich so lange Zeit aufbewahren lassen. Beim Auftragen gieße man zu den Häringen etwas Provenceröl und guten Weinessig und streue 2—3 Messerspitzen gestoßenen Pfeffer darüber.

Auf Seite 118 im Hausbuch am Ende der Vorschrift Nr. 232 soll es heißen statt Eisenwasser — eiskaltes Wasser.

Alphabetisches Register

über

061

das Haus- und Kunstbuch, als zweiter Theil des Kochbuches.

	Seite		Seite
Mal zu räuchern	14	Champignons, einzumachen und zu trocknen	49
Abendessen f. Gesellschaften	82	Dörren des Obstes	23—36
Äpfel aufzubewahren	100	Dörren des Obstes	34
Äpfel, Borsdorfer, eingemachte	26	Eier aufzubewahren (2)	98
Ameisen zu vertilgen	114	Eier lang frisch zu erhalten	98
Anordnen der Tafel	83	Eier, gefrorne, herzustellen	99
Aprikosen einzumachen	25	Eier, ob sie frisch sind	99
Appretur für Seidenzeuge	78	Eier, von den Hühnern verlegt, zu finden	99
Athemverbesserungsmittel (in Nr. 233.)	118	Eisfressen den Hühnern abzugewöhnen	99
Atlas, farbigen, aufzufrischen	79	Einzumachen grüner Gemüse	47—55
Aufbewahren grüner Gemüse	47—55	Einzumachen des Obstes	23—36
Aufbewahren des Obstes	23—36	Einsalzen des Fleisches, des Geflügels und der Fische	10—15
Aussetzen der Speisen	86	Gute zu transchiren	91
Ausspringen der Hände	116	Enten fett zu machen (2)	56
Augen, geschwächte, zu stärken	120	Entenbrüste zu räuchern	12
Bettfedern zu reinigen	107	Erbsen, grüne, aufzubewahren	49
Bienenstich	114	Erdäpfel aufzubewahren	49
Bier vor dem Sauerwerden zu bewahren	96	Erdäpfel, erfrorene, essbar zu machen	100
Bier zu verbessern	96	Erdäpfelbrod	8
Birnen aufzubewahren	100	Erdäpfelmehl	93
Birnen einzusieden	25	Erdbeeren einzumachen	26
Bleichen	78	Erdbeereneßig	44
Blumenkohl lang zu erhalten	47	Essige	43—46
Blutwurst	16	Essig zu erhalten und zu verstärk.	95
Bohnen einzumachen	47	Fahance wieder ganz zu mach.	104
Bohnen in Essig	48	Fasan zu transchiren	93
Bohnen zu trocknen	48	Federbetten, vor Milben und Motten zu sichern	107
Borsdorfer Äpfel einzumachen	26	Fett an den Gefäßen wegzubrag.	101
Braten, englischen, zu transchiren	88	Fische zu transchiren	93
Bratwurst	17	Fische zu räuchern	13
Brodbacken	4—10	Fischwurst	18
Brod zu kneten	9	Fischwurst für die Fassen zu räuch.	19
Brombeereneßig	44	Flanell zu waschen	75
Cervelatwurst	17		
Cervelatwurst mit Rindfleisch	18		
Champagner aus Birnsaft	40		

	Seite		Seite
Flecken von Urin, Schweiß u. wegzubringen	105	Handschuhe, waschleberne, z. wasch.	80
Flecken aus allen Zeugen her- aus zu bringen	106	Häringe zu mariniren. (Am Ende des Registers)	138
Fleisch, angegangenem, den Ger- uch zu benehmen	101	Häringe zu räuchern	14
Fleisch, eingesalzen, vor dem Verberben zu bewahren	101	Haushaltungsvortheile	93—113
Fleisch, geräuchert, aufzubewah.	101	Haushmittel, medicinische	113—122
Fleisch bald weich zu kochen	100	Hecht zu räuchern	14
Fliegengift	107	Heldelbeerenwein	37
Flor, weißen, zu waschen	79	Heilschebetsch unter Hagebutten	
Frischlinge zu räuchern	13	Himbeeren einzumachen	27
Großbeulen zu heilen	114	Himbeerenessig	44
Früchte aufzubewahren und frisch zu erhalten	34	Himbeerenwein	38
Früchte in Brantwein einzumach.	33	Hirnwurst	20
Füße, wund gewordene	117	Hirschbrüste zu räuchern	13
Fußschweiß	117	Hirschziemer zu transchiren	89
Gabeln u. gegen Rost zu schütz.	102	Hohlbeeren unter Himbeeren.	
Gans, zu transchiren	91	Holzersparen	57
Gänse fett zu machen	56	Huhn, großes, zu transchiren	92
Gänse zu mästen	56	Hühner zu transchiren	92
Gänse zu räuchern	12	Hühner fett zu machen	57
Gänsebrüste zu räuchern	12	Hühneraugen zu vertreiben	115
Gänsefleischwurst	19	Hühnerwurst	20
Gänseleberwurst	19	Husten	120
Gemüse aufzubewahren, einzumachen u. z. trock- nen	47—55	Huzelbrod	9
Gemüse zu trocknen	54	Indian zu transchiren	91
Geruch, übler, aus dem Munde	118	Johannisbeeren einzumachen	27
Gesellschaften einzurich- ten	81—87	Johannisbeerenessig	45
Gewürzwein	37	Johannisbeeremwein	38
Glacéhandschuhe zu waschen	80	Kalbsbraten frisch zu erhalten	99
Glieder, erfrorene, zu heilen	114	Kalbsbrust zu transchiren	89
Gurken einzumachen	50	Kalbskopf zu transchiren	90
Gurkensalat aufzubewahren	51	Kalbsnierenbraten zu transchiren	89
Haarpomade, wohlriechende	110	Kalbschlegel zu transchiren	89
Haasen zu transchiren	90	Kampfergeist zu bereiten	109
Hagebutten einzumachen	26	Kapaunen fett zu machen	56
Hahn, welschen zu transchiren	91	Kapaunen zu transchiren	92
Hände, schweißige, zu vertreiben (in Nr. 232.)	118	Karfiol unter Blumenfohl	
Handschuhe zu waschen	80	Kartoffeln unter Erbäpfel	175
		Kirschen einzukochen	33
		Kirschen einzumachen	27
		Kirschenwein	39
		Klezenbrod	9
		Kneten des Brodes	9
		Knoblauch aufzubewahren	51

	Seite		Seite
Kohlraabi aufzubewahren	51	Wegwerfe geg. Mott. z. verwah.	106
Kopfsalat frisch zu erhalten	51	Porzellan (Fayance) wieder	
Kopfsweh	120	ganz zu machen	104
Krametsvögel zu transchiren	93	Preiselbeeren einzumachen	29
Krämpfe zu stillen	10	Preiselbeeren in Essig	28
Krankenzimmer zu besprengen		Brügel & Schinken	11
(in Nr. 131.)	78	Quitten einzumachen	29
Kräutereßig	45	Quittenwein	39
Küchenkräuter zu trocknen	54	Matten zu vertreiben	108
Lachs zu räuchern	15	Räuchern des Fleisches,	
Lakirsachen zu reinigen	69	des Geflügels und der	
Leberwurst	20	Fische	10—15
Lebendbraten zu transchiren (in		Räucherpulver bei ansteckenden	
Nr. 147.)	88	Krankheiten	109
Leichen zu transchiren	93	Rehzeimer zu transchiren	89
Lichtergießen	72—74	Rehshlegel zu transchiren	89
Lichtergießen	69—72	Rindbraten zu transchiren	88
Magenwurst	20	Rocktragen zu reinigen	76
Mandelselbe, wohlriechende	67	Roseneßig	45
Mästung des Geflügels		Rostflecken zu vertilgen	105
	55—57	Rüben, rothe, aufzubewahren	52
Mäuse zu vertreiben	108	Rüben, rothe, einzumachen	52
Melonen einzumachen	28	Rüben, weiße, aufzubewahren	52
Messer ic. gegen Rost zu schützen	102	Salami	21
Meth	41	Salzhecht zu räuchern	14
Menbels zu poliren	69	Salz, überflüssiges, einer Speise	
Milch frisch zu erhalten	94	zu benehmen	95
Milch, (geronnene) zu verhüten	94	Sauerteig zum Brodbaden	9
Milchspeise, d. Rindrenn. z. verhüt.	95	Schalotten aufzubewahren	52
Milchspeise, angebrannte, z. verbess.	95	Schampignon auch u. Champignon	
Mitesser zu vertreiben	119	Schinken einzupöckeln	11
Mittagstafeln, (in Nr. 143.)	83	Schinken zu transchiren	89
Moderflecken aus Seide zu bring.	106	Schlehen einzumach. (in Nr. 56.)	31
Morcheln einzumachen u. z. trockn.	49	Schnepfen zu transchiren	92
Most zu Wein zu machen	42	Schnupfen	120
Motten von Wollen- und Pelz-		Schönheitsmilch	110
waren fern zu halten	106	Schuhsohlen haltbarer zu machen	112
Oberleder wasserfest zu machen	113	Schweinfleisch einzupöckeln	11
Obst einzumachen, auf-		Schwitzen der Füße und Hände	
zubewahren und zu		zu verhüten	117
dörren	23—36	Seidenstoffe, schwarze, aufzufrisch.	79
Obßessig	45	Seidenbänder aufzufrischen	79
Obßweine	36—43	Seidentüll zu waschen	79
Obßwein zu machen	36	Seidenwaaren zu waschen	77
Opfenstamm einzupöckeln	11	Seidenzeuge zu waschen	77
Opfenplatten, eiserne	104	Seidenzeugappretur	78

	Seite		Seite
Seidenzeug, schwarzen, aufzufrisch.	76	Waaren, seidene, zu waschen	77
Seifensteden	61—67	Wachseise zum Putzen der	
Seife zu sparen	74	Neubeln ic.	68
Sellerie aufzubewahren	53	Wachteln zu transchiren	93
Senf, französischen, zu bereiten	102	Wanzen zu vertreiben	107
Senf, süßen, zu machen	102	Wäsche zu schonen	74
Serviren der Tafel	83	Waschen	74—80
Shawls zu waschen	76	Weichseln einzukochen	33
Silbergeschirr zu putzen	103	Weichseln in Essig	31
Spanferkel zu räuchern	13	Weichseln in Honig	30
Spanferkel zu transchiren	91	Weichseln in Zucker	30
Spargel in Essig einzumachen	53	Weichselwein	39
Spargel (2)	59	Wein den Faßgeschmack zu be-	
Sparkochofen	59	nehmen	96
Stech einzupöckeln	11	Weine, verdorbene, herzustellen	97
Speise, versalzene, zu verbessern	95	Welne zu verbessern	97
Speisen auf die Tafel zu setzen	86	Wein, ob er verfälscht	97
Spitzen, schwarze, aufzufrischen (2)	79	Weinbeeren einzumachen	31
Springen der eisernen Ofen-		Weinessig zu bereiten	46
platten zu verhüten	104	Wespenstich, (in Nr. 228)	111
Stachelbeeren einzumachen	29	Wildbraten frisch zu erhalten	100
Stahl vom Rost zu befreien	103	Wildschweinkopf zu transchiren	90
Stiefelsohlen haltbarer z. machen	112	Wollenwaaren gegen Motten	
Stiefelwische zu machen	111	zu verwahren	106
Stiefelwische, andere	111	Wunden, frische, zu heilen	113
Stoßflecken aus Seide z. bringen	106	Wurm am Finger zu heilen	116
Tafelbecken	83—87	Wurst, französische	22
Tauben fett zu machen	56	Wurst, italienische	21
Tauben zu transchiren	92	Würste zu bereiten	15—23
Theegesellschaft	81	Würste, gestorne, herzustellen	22
Tintenflecken aus Fußböden und		Bähne schön zu erhalten	110
Möbeln zu bringen	105	Zahnteig, faules	118
Tintenflecken zu vertilgen	105	Zahnpulver	110
Tockaterwein zu machen	42	Zahnweh	122
Lösen lange Dauer zu geben	104	Zeuge, farbige, zu waschen	77
Transchiren	88—93	Zeuge zu waschen	77
Trocknen grüner Gemüße		Zitronenessig	46
47—55		Zucker zur Blase	24
Trocknen des Obstes	31	Zucker zum kurzen u. langen Fab.	24
Trüffeln einzumachen u. z. trockn.	53	Zucker zu lüthen und zu kochen	24
Trüffelpulver	22	Zungen einzupöckeln	11
Ueberlaufen der Fleischstöpfe	95	Zungen zu räuchern	13
Unterleibchen, wollene, zu waschen	76	Zweischgen einzukochen	32
Verbrennungen zu heilen	119	Zweischgen in Essig	32
Vorsichtsmaßregeln bei anste-		Zweischgen in Zucker	31
henden Krankheiten	109	Zwiebeln aufzubewahren	54