

Vollständiges
Tiroler Kochbuch
für
deutsche und wälsche Küche.

Von

Mosina Kastner,
ehemalige Gasthalterin.



Innsbruck,
in der Wagner'schen Buchhandl
1844.

V o r r e d e .

Von vielen Seiten aufgefordert, ich möchte doch meine Erfahrungen, welche ich seit beinahe 40 Jahren theils in Herrschafts-, theils in der bürgerlichen und der eigenen (Gasthaus-) Küche rücksichtlich der verschiedenen Bereitungsarten der Speisen zu machen Gelegenheit hatte, durch den Druck veröffentlichen, um Hausfrauen und Köchinnen ein Buch zu biethen, in welchem sie die zuverlässigste Bereitungsweise der in Tirol beliebtesten Speisen zu finden wüßten, — gab ich endlich jenem öfters angeregten Wunsche nach, und entschloß mich zur Herausgabe dieses Buches. Ich habe darin nur solche Speisen aufgenommen, welche leicht zu bereiten, nicht zu kostspielig, doch sehr schmackhaft und allgemein beliebt sind; mit besonderer Rücksicht auf die vorzüglichern italienischen Speisen, welche meistentheils sehr delikat, aber in den wenigsten Kochbüchern aufgeführt zu finden sind. Eben so habe ich eine große Zahl von Fastenspeisen aufgenommen, welche allgemein ansprechen dürften, indem sie einestheils eine

große Auswahl für das ganze Jahr gewähren, und anderntheils in dieser Auswahl in andern Kochbüchern nicht angetroffen werden. Nicht minder willkommen dürften die Zuckerbäckereien, Sulzen, Eingefottenes u. wegen ihrer Mannigfaltigkeit und leichten Verrichtung derselben seyn.

Zur größern Bequemlichkeit habe ich 46 Speise- und 2 Tafelzetteln angehängt, mittelst welchen man jede beliebige Tafel mit den mannigfaltigsten Speisen zusammenstellen kann.

Was die Anleitung betrifft, wie eine Küche eingerichtet seyn soll, wie man eine Tafel geschmackvoll herrichtet u. so glaubte ich sie, nach meiner Erfahrung, als gar nicht nothwendig hier geben zu dürfen, indem sich dieß größtentheils nach den Lokal- und Vermögensverhältnissen richtet, anderntheils aber durch eine mündliche Anleitung weit eher und sicherer erreichen läßt, als alle noch so weitläufigen Beschreibungen dieß vermögen.

Wöchte dieß Buch die gewünschte Aufnahme finden, dann bin ich genug belohnt für meine Mühe und Fleiß, welche ich darauf verwendet habe.

Die Verfasserin.

Uebersicht des Inhaltes.

Fleischspeisen.

	Seite
I. Verschiedene Fleischsuppen und Aspik's'	1—44.
II. Butter, welche zu verschiedenen Speisen zu verwenden sind	45—47.
III. Verschiedene Arten von Faschen zu bereiten .	48—57.
IV. Rindszungen, Gaumen, Magen ic. auf verschiedene Art zu bereiten	58—63.
V. Rindfleisch auf verschiedene Art zu bereiten .	63—73.
VI. Verschiedene Saucen	73—83.
VII. Verschiedene Zuspeisen, Gemüse und Grünspeisen	83—103.
VIII. Aspietten, Boreffen und Beilagen zu Grünspeisen	104—125.
IX. Verschiedene Arten von Eingemachtem . . .	125—142.
X. Kalbsnüsse verschiedener Art	143—147.
XI. Kalbsschlägel und Rückgrathe auf verschiedene Arten zu bereiten	147—151.
XII. Verschiedene Arten von Schnitzeln	151—153.
XIII. Kalberne Karbonadeln oder Cotelettes	154.
XIV. Lammfleisch oder Rize auf verschiedene Arten zuzubereiten	154—161.
XV. Schöpfe auf verschiedene Arten zuzubereiten	162—168.
XVI. Schweinefleisch auf verschiedene Arten zuzubereiten	169—178.
XVII. Hühner auf verschiedene Arten zuzubereiten	179—187.
XVIII. Kapaunen auf verschiedene Arten zuzubereiten	188—192.
XIX. Pouarden auf verschiedene Arten zuzubereiten	193—195.
XX. Indianen auf verschiedene Arten zuzubereiten	195—198.
XXI. Enten und Gänse auf verschiedene Arten zuzubereiten	198—200.

	Seite
XXII. Wildgeflügel auf verschiedene Arten zuzubereiten	202—205.
XXIII. Verschiedene Vögel und Wildgeflügel kleinerer Art zuzubereiten	206—217.
XXIV. Rehfleisch auf verschiedene Arten zuzubereiten	217—222.
XXV. Hasen auf verschiedene Arten zuzubereiten .	222—226.
XXVI. Hirschfleisch auf verschiedene Arten zuzubereiten	226—230.
XXVII. Verschiedene Arten Salat zuzubereiten . .	231—243.

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

I. Fasten-Consommee und Fastensuppen verschiedener Art	245—259.
II. Verschiedene Eierspeisen	260—266.
III. Verschiedene Mehl-, Milch-, Gries- und Reispfeisen	267—284.
IV. Fische auf verschiedene Arten zuzubereiten . .	285—311.
V. Aus dem Schmalze gebackene Mehlspeisen . .	311—320.
VI. Verschiedene Kuchen, Rippeln, Guglhupfe ic. zu bereiten	321—329.
VII. Verschiedene Strudel zu bereiten	330—333.
VIII. Verschiedene Butterteige und Pasteten . . .	334—342.
IX. Verschiedene Puddings zu machen	343—347.
X. Verschiedene feine Mehlspeisen zuzubereiten .	347—359.
XI. Verschiedene Aufläufe und Koche zu bereiten .	359—370.

Z u c k e r b a c k e r e i e n .

I. Verschiedene Torten zu machen	371—387.
II. Verschiedene kleinere Zuckerbäckereien zu machen	387—409.
III. Verschiedenes Gefrorenes und kalte Schalen zu bereiten	409—416.
IV. Verschiedenes Eingefrorenes zu machen . . .	416—433.
V. Verschiedene süße Sulzen zu bereiten	433—443.
VI. Verschiedene Kreme zu machen	444—451.
VII. Verschiedene Punsche zu bereiten	452—453.
Anhang	454—484.

I.

Fleischspeisen.

II.

Fastenspeisen.

III.

Zuckerbäckereien.

I. Verschiedene Fleischsuppen und Aspik.

1. Fleischsulze (Aspik).

Sechs Pfund Rindfleisch, 6 Pfund Kalbfleisch, 4 alte Hühner und 6 Kälberfüße werden mit ungefähr 6 Maß kochendem Wasser aufgesetzt, ins Kochen gebracht, der Brühe ähnlich klar gekocht, dann mit 1 Pfund Schneidschinken, 2 Repphühnern oder einem frischen Hasen belegt, mit 2 Zwiebeln, 2 gelben Rüben, 2 Petersilienwurzeln, 1 Kopf Sellerie, 4 Lorberblättern, 1 Büschelchen Thymian, 8 Gewürznelken, 40 Pfefferkörnern, 2 Quentchen Ingwer und etwas Muskatnuß gewürzt, gut zugedeckt und recht langsam kochen gelassen, sodann in ein Kasserole durch ein Tuch geseiht und kalt gestellt, um alles Fett wegnehmen zu können. Sollte sich diese Masse nicht fest genug sulzen (welches leicht erprobt werden kann, wenn man hievon etwas auf Eis stellt), so müßte noch der vierte oder dritte Theil eingekocht werden. Nun wird ein halbes Seitel Madeirawein, der Saft von 2 Limonten, 4 Händevoll Bertram, mit 8 zu Schnee geschlagenen Eierklaren (Eiweiß) hinzugethan, über dem Feuer, bis sie wieder siedend heiß wird, mit einer Ruthe von dünnen Reifern sehr stark gepeitscht, dann vom großen Feuer auf eine Ecke des Windofens gestellt, mit einem Deckel zugedeckt, worauf man glühende Kohlen legt, und so un-

gefähr eine Stunde lang stehen gelassen. Das Eiweiß ist während dieser Zeit gestockt, und hat alles Unreine an sich gezogen, so, daß die Aspik ganz klar wird. Will man sie stärker in der Farbe haben, so wird von der braunen Brühe so viel als nöthig hinzugehan, und so auch etwas mit dem Salz gehoben.

Es geschieht oft, daß diese schöne Fleischsulze auf das erstemal nicht die vollkommenste Durchsichtigkeit und Reinheit erhält; in diesem Falle wird das Klären wiederholt, und zu diesem zweiten Klären werden nur 4 Eierklar genommen. Sollte es geschehen, daß man sie zum drittenmale klären müßte, so dürfen nur 2 Eierklar genommen werden, weil sie sonst gerne einen Eiergeschmack annimmt. Sie wird dann behutsam durch ein doppelt zusammengelegtes Serviette geseiht.

Kein Speisefenner verkennt die Unentbehrlichkeit dieser eben- so schönen als geschmackvollen Brühe. Durch glückliche Manipulation eines geschickten Kochs kann sie das Auge und den Gaumen im höchsten Grade befriedigen. Nicht sauer, nicht allzu kräftig, aber lieblich und von feinem Geschmack muß die Aspik seyn.

Anmerkung. Das Seihen geschieht auf folgende Art: Es wird nämlich ein doppelt zusammengelegtes Serviette über die Füße eines umgestürzten Stuhles gebunden, darunter eine Kasserole gestellt, und die Aspik nun behutsam aufgegossen. Der erste Durchfluß muß noch einmal aufgegossen werden, um sie möglichst rein zu bekommen. Ueber das Serviette wird ein großer Plafond mit Gluth gehalten, um das Erkalten oder Sulzen der Aspik während des Durchseihens abzuhalten.

2. Glace oder Suppenzelten.

Es werden 12 Pfund Rind- und eben so viel Kalbfleisch, 6 alte Hühner, 8 Kälberfüße und 1 Pfund Schneidschinken in einen angemessenen Kessel mit 16 Maß kochendem Wasser gegeben, der Brühe ähnlich 4—5 Stunden lang gekocht, dann durch ein dichtes Serviette in eine Kasserole geseiht, das Fett rein abgeschöpft, auf starkem Feuer so schnell als möglich bis zum Fadenziehen eingekocht, und noch einmal in eine Kasserole durchgeseiht, in einer Ecke des Windofens eine Zeitlang ruhig stehen gelassen, damit alles Unreine sich oben auf sammeln und leicht abgenommen werden kann. Zum täglichen Gebrauche ist sie hinreichend eingekocht, sobald sie sich schnurdiel vom Löffel zieht. Zum Aufbewahren muß sie aber etwas dicker eingekocht werden, welches auf vollem Windofen unter fortwährendem Umrühren geschieht. Es wird dann in eine andere reine Kasserole gegossen, kalt gestellt, und, nachdem es fest gesulzt ist, herausgenommen, oder noch warm in Schokoladeformen gegossen und dann gesulzt.

Hierauf muß sie einige Zeit in freier Luft von allen Seiten abtrocknen, damit sie auch bei längerer Aufbewahrung nicht anläuft oder schimmelig wird. Zu bemerken ist, daß diese Brühe nicht gesalzen und ja nicht stärker mit dem Schinken gehalten werden soll, als oben angezeigt ist, sonst würde sie stets feucht bleiben und zum Aufbewahren untauglich seyn. Es geschieht öfters, daß, ungeachtet aller möglichen Sorgfalt mit dem Ummenden und Abtrocknen sich dennoch eine Haut bildet; diese darf nur mit kaltem Wasser abgewaschen und die Glace mit einem reinen Tuch abgetrocknet werden. Sie schön weiß zu erhalten, ist eben so schwierig, als sie recht schwarz zu bekommen.

Ersteres kann nur durch sehr reinliche Behandlung und ein schnelles Einkochen, letzteres aber durch Beimischung schwarzer Brühe geschehen.

Zum Einkochen der Glace empfehlen sich besonders breite, große Kasserole, die, nicht mehr als mit dem dritten Theile der Brühe angefüllt, eine große Oberfläche geben, und dadurch das Verdampfen der wässerigen Theile erleichtern. Das Kohlenfeuer wird sorgfältig so unterhalten, daß die abzudampfende Substanz stets schäumend bis an den Rand der Kasserole steigt, und auf den zwölften Theil eingekocht hat, wo sie dann durch ein feines Haartuch in eine kleinere Kasserole geseiht wird.

3. Braune Kalbsbrühe und Hühner-Consommee.

Diese Brühe ist als Saft oder Lunte für alle Gerichte bestimmt, daher im Geschmache nach Möglichkeit zu heben. Zu diesem Zwecke wird eine Kasserole oder sonst eine schickliche Rein leicht mit Butter oder reinem Fett von einer Brühe bestrichen, mit einer in dünne Scheiben geschnittenen Zwiebel und eben so blätterig geschnittenen gelben Rübe, nebst einigen dünnen Blättchen Speck und Schneidschinken belegt, nun mit 2—3 Pfund Kalbfleisch und fleischigen Knochen überdeckt, und über Kohlenfeuer gestellt. Anfangs bildet sich eine Feuchtigkeit, die aber durch fortgesetztes Dämpfen im bedeckten Gefäße vergeht. Sobald sich ein Saft zu bilden anfängt, vermindert man die Gluth so lange, bis er so dick ist wie Syrup, und sich am Boden zu färben anfängt. Dann werden die Fleischstücke umgewendet und fortgedämpft, bis das Ganze eine röthlich-gelbe Farbe erhält. Nun werden $\frac{1}{2}$ —2 Maß kochendes Wasser

aufgegossen, das Feuer verstärkt, und 2 Stunden lang gekocht, während welcher Zeit es auf eine Maß verdampft, und die genannte Brühe gibt.

Das Hühner-Consommee wird eben so bereitet, nur mit dem Unterschiede, daß das Huhn in kleine Theile zerschnitten und mit $\frac{1}{2}$ Pfund Rindfleisch gedämpft wird. Gebraucht wird es in Bechern als stärkendes Consommee, oder bis zur Hälfte eingekocht als Saft unter andere Gerichte nach jedesmaligem Bedürfniß.

4. Eine Häringzulze oder Aspik.

Man macht eine schöne braune Zulze, und läßt in derselben mit den Kalber- oder Schweinsfüßen einen Haring auskochen. Wenn die Zulze rein geklärt und abgeseiht ist, so pugt man noch besonders zwei Häringe rein, schneidet davon das Fleisch zu kleinen würfeligten Bröckeln auf, schneidet auch etliche in Essig abblanchirte Zwiebeln dazu, gibt es zusammen in eine passende Kasserole oder in eine Zulzform, gießt die Zulze darüber, läßt es an einem kühlen Orte stehen, stürzt es in die Schüssel, und gibt es auf die Tafel.

5. Gesulzte Forellen oder andere Fische.

Man siedet Forellen schön blau in Wasser ab, gibt so lange kalten Essig daran, bis sie glänzend werden, spickt sie sodann in zwei Reihen, die eine grün und die andere mit rothen Krebschweifeln, legt jede Forelle in der Runde mit dem Rücken auf den Boden eines Modells, und gibt die Zulze darüber, welche auf folgende Art gemacht wird: Man nimmt auf 2 Maß Zulze 2 Loth Hausenblase, löst sie, nachdem sie geklopft und fein zerschnitten ist, in ei-

nem kleinen Tiegel mit Wasser auf, welches aber nicht kochen, sondern nur auf einer schwachen Gluth oder an einem warmen Orte stehen darf; dann nimmt man ein Drittheil Essig, ein Drittheil Wein und eben so viel schönen hellen Erbsensud, Zwiebeln und Gewürz, läutert dieß mit Eierklar, und übergießt die Forellen statt des Kälberfußgestandenen mit der aufgelösten Hausenblase. Dieselbe muß aber ganz hell seyn.

6. Aspik mit Salami und harten Eiern.

Diese Sulze wird wie die vorgenannte gemacht. Wenn sie rein ist und zu stocken anfängt, so gießt man davon etwas in einen Model, legt in die Mitte harte, blätterig geschnittene Eier, gibt wieder Sulze darauf, und auf diese fein geschnittene Salamiblättchen, legt sie außen in der Sulze herum, und wieder harte Eier, abermals Salami, und immer dazwischen Sulze. So läßt man das Ganze sulzen. Dieser Sulze kann man dreierlei Farben geben, nämlich: einen Theil so hell wie weißer Wein, einen Theil ein wenig bräunlich, und einen Theil ganz braun. Man gibt zuerst die lichtere auf den Boden und läßt sie stocken, dann die mittelbraune, und hernach die dunklere. Sobald sie schön gesulzt ist, stürzt man sie aus dem Model heraus, und ziert sie von außen mit Kräutern und Krebschweifeln.

7. Aspik mit Schinken.

Hiezu nimmt man gute Sauce von Geflügel oder von Kalbsbraten, gute Rindsuppe, ein Glas guten Wein, Salz, Zwiebel und Gewürz, wie auch das Gestandene von 6 oder 8 Kälberfüßen, läßt dieses zusammen mit Eierklar aufkochen und abklären. Die

Farbe muß lichtbraun werden. Wenn es ganz klar ist und zu sulzen anfängt, gibt man etwas Schinken in dünnen Schnitten, wie auch einige Krebschweifeln mit Petersilien oder Körbelkraut darunter, und stürzt es in eine Schüssel, worauf es fertig ist.

8. Eine andere schöne Sulze oder Aspik.

Man macht eine klare saure Sulze, läßt sie stehen, bis sie anfängt zu stocken; hernach thut man aufgelöste Krebschweifeln und kleine blau gesottene Forellen hinzu, nimmt $1\frac{1}{2}$ Pfund schöne rothe Krebsbutter, und rührt diese mit $\frac{1}{2}$ Pfund weißer Butter zusammen an einem kühlen Orte recht pflaumig ab. Sobald sie ganz steif ist, thut man sie in eine Schüssel, gibt ihr die Form eines Blumenstockes, höhlt sie in der Mitte aus, schüttet die gemischte Sulze mit den Forellen darein, und macht sie ganz voll, damit sie schön aussieht. Nun belegt man die Butter außen herum recht zierlich mit Blumen und grünen Blättern, von oben aber besteckt man den Rand mit zackig ausgeschnittenen Limonieschalen, und läßt sie so an einem kühlen Orte stehen, bis man sie zur Tafel gibt.

9. Frikassirte Hühner in der Sulze.

Man dünstet kleine zerlegte Hühner in Butter und Limoniesaft, gibt Salz und Pfeffer daran, läßt sie, wenn sie gedünstet sind, auskühlen, nimmt sie sodann aus der Sauce, macht eine sehr dicke Frikassée, und taucht jedes Stück von den Hühnern in dieselbe ein, legt sie auf einen Teller, läßt sie ein wenig abtrocknen, macht dann die vorige Sulze, gibt etwas von derselben in den Model, darauf eine Lage von den Hühnern, dann wieder Sulze und abermals

Hühner darüber. Die übrige Behandlung ist ganz dieselbe wie bei andern Sulzen.

10. Sauergesulzte verlorne Eier.

Man macht eine Sulze von Wein, Weinessig, Kälbersfußgestandenen und guter Rindsuppe, und läutert sie mit Eierklar. Diese Sulze muß ganz bierbraun und recht hell seyn. Hernach setzt man Essig mit Wasser vermischt aufs Feuer. Wenn es ein wenig siedet, schlägt man frische Eier darein, und läßt sie zusammengehen, sorgt aber dafür, daß sie nicht zerrinnen. Nach zwei Minuten langem Sieden gibt man sie in ein Sieb, gießt etwas Sulze in den Mordel, so, daß der Boden davon überdeckt wird; wenn dieselbe gestockt ist, gibt man eine Lage von den Eiern darauf, dann wieder Sulze darüber, läßt das Ganze sulzen, und ziert es beim Auftragen mit grünen Kräutern.

11. Gute Fleischsuppe zu sieden.

Um eine gute und klare Fleischsuppe zu sieden, muß der Hafen, worin das Fleisch zugesetzt wird, vorher mit Wasser sauber ausgewaschen werden, wenn er auch schon den Tag zuvor gesäubert worden ist. Die Erfahrung lehrt, daß ein Geschirr, wenn es auch noch so gut gereinigt ist, einen Geruch bekommt, sobald es einen oder mehrere Tage stehen bleibt. Wird nun in demselben, ohne es vorher noch einmal sauber ausgewaschen zu haben, Fleisch zugesetzt, so bekommt die Suppe davon einen üblen Geschmack, welchen zwar nicht alle Personen beobachten; allein Personen von feinem Geschmacke bemerken gleich, daß die Suppe einen üblen Geschmack hat. Wenn das Fleisch sauber von der Fleischbank kommt, ist es nicht

nöthig, selbes zu waschen, indem es viel besser ist, wenn das Fleisch nicht gewaschen wird. Sollte aber das Fleisch nicht sauber nach Hause gebracht werden, so ist nöthig, es zu waschen; die Suppe wird aber nicht so kräftig seyn als die, wo das Fleisch nicht gewaschen wird. Viele denken, ein fettes Fleisch gebe eine kräftige Suppe; allein dieß ist keineswegs der Fall. Die Stücke, aus denen gute Suppe gekocht werden kann, sind folgende: Alte Hühner, Kapaunerflügel, Kapaunerkrägen, Hahnenfleisch und Hahnenbeine, wie auch Kalbfleisch, Kalbsbeine und Leber von jedem Thiere. Diese geben der Suppe sowohl Geschmack als größere Kraft, wenn sie mit dem Rindfleisch mitgesotten werden. Unter den Fleischgattungen gibt das sogenannte Schwanz- und auch dasjenige Stück, welches man die Rieth nennt, die beste und kräftigste Suppe. Um den Wohlgeschmack und die Kräftigkeit derselben zu vermehren, gibt man Petersilie, gelbe Rüben, Sellerie und Pori hinzu. Wer eine vorzüglich gute Suppe kochen will, verfare auf folgende Art: Man thut zuerst das Fleisch, die Knochen oder die Leber, woraus sie gesotten werden soll, in einen Topf mit reinem Wasser, fängt es an zu sieden und abzuschäumen, und läßt es ganz langsam fortsieden; alsdann erst thut man das Grüne hinein, weil es, wenn es früher hineingelegt würde, zu weich ausfiere, und die gute Substanz desselben durch Abschöpfung des Schaumes wegfiere. Ueberhaupt lasse man jede Suppe langsam sieden, sonst verliert sie den guten Geschmack und die schöne Farbe. Gebrauch einer solchen Suppe ist sehr mannigfaltig, besonders dient sie zu Eingemachtem, zu Grünspeisen, damit man nicht immer eine Schüh- oder Saftsuppe zu machen braucht.

12. Olio.

Man setzt in guter reiner Fleischsuppe Folgendes zu: Kalberfüße, Kalbsknochen, eine Henne, ein paar gefottene und gepuzte Schnecken, auch Frösche; dieses alles, klein gehackt und zerschnitten, läßt man langsam in einem zugedeckten Geschirr sieden, nebst Muskatblüthe, Safran und ein wenig Hausenblase. Wenn es bis zu einem Teig eingesotten ist, seih man es durch ein Tuch und läßt es stehen.

13. Gestoßene Suppe.

Diese von den Franzosen so sehr geschätzte Suppe macht man auf folgende Art: Es werden 4 gebratene Kapannerbrüste von aller Haut und Fasern gereinigt, sehr fein aufgeschnitten, und hernach gestoßen. $\frac{1}{4}$ Pfund sehr rein gewaschener Reis wird mit einer weißen starken Brühe dick eingekocht, mit dem Fleische nebst 6 hart gekochten Eierdottern auf das feinste vermengt, und mit dem Consommee (der Kraftbrühe) zu einer dicken Suppe verdünnt, mit Salz, feinem weißen Pfeffer und etwas Muskatnuß bis zum angenehmen Geschmack gehoben, und durch ein feines Haartuch gestrichen. Eine Stunde vor dem Anrichten wird diese Suppe in siedend heißes Wasser (heißes Bad) gestellt und erwärmt, dann über klein gewürfelt geschnittene, in Butter gebackene Semmel gegossen, und, sobald sie sich schnurdick vom Löffel zieht, auf die Tafel getragen. Man pflegt dieser Suppe gewöhnlich etwas Mandelmilch beizumischen, um ihr eine schönere Weiße zu geben. Wird aber reinlich und behutsam zu Werke gegangen, so wird sie ohne diese Beimischung weiß. Hauptsächlich ist darauf zu sehen, daß, wenn sie in dem heißen Bade nicht weiß genug würde, und man gezwungen wäre, sie über

schwacher Bluth mehr zu erhitzen, welches durch fortwährendes Aufziehen mit dem Schöpflöffel geschehen müßte, sie nicht ins Kochen kommt; denn in diesem Falle löst sich die Verbindung auf, die Suppe ist gestockt, und folglich als mißrathen zu betrachten.

14. Gestoßene Repphühnersuppe oder Repphühnergoulée nach französischer Art.

Ganz so wie die vorhergehende wird diese sehr schwachhafte Suppe behandelt, mit dem geringen Unterschiede jedoch, daß die erste weiß, diese aber braun seyn muß. Statt des Reises wird klein geschnittene Semmel lichtbraun in Butter abgeröstet, mit der Brühe übergossen, gekocht, mit dem gestoßenen Fleische und 6 hart gekochten Eierdottern vermengt, durch ein Haartuch gestrichen, und mit Salz, weißem Pfeffer, Muskatnuß und Glace gehoben, mit Consommee schnurdiel flüssig gemacht, und über in Butter gebackene, würfelig aufgeschnittene Semmeln siedend heiß angerichtet.

Mit Fasanen, Schnepfen und andern feinen Wildpret wird eben so verfahren. Bei einem größern Aufwande könnten statt der gewürfelten Semmeln die Brüste des Kapauns oder Repphühnes so aufgeschnitten und gebraucht werden.

15. Brodsuppe mit Vögeln.

Man nimmt Hausbrod, schneidet es ganz dünn auf, läßt es mit einer guten Rindsuppe aufsieben, hernach dünstet man kleine Vögel in Schmalz, legt sie auf die Suppe, röstet eine starke Handvoll Semmelbröseln gelblich ab, bestreut dieselbe damit, und gibt Pfeffer darauf. Auch nimmt man, wenn keine Vögel zu haben sind, blätterig aufgeschnittene ge-

selchte Würsteln, kalbernes Euter oder Bräseln, etwas Mark, Leber und Magen von Hühnern, läßt es gut aufkochen, und gibt Eier darauf.

16. Brüselsuppe.

Man nimmt schöne frische Bräseln, kochet sie, aber nicht zu wenig, schneidet sie blätterig auf, gibt ein wenig Zwiebel dazu, röstet sie in Butter ab, gießt Rindsuppe daran, legt ein wenig Petersilie darein, würzt sie, gibt noch etwas Butter hinzu, läßt sie recht kochen, und richtet sie über gebähte Semmelschnitten an. Auch kann man etwas von den Bräseln klein gehackt daran legen.

17. Fasanensuppe.

Man brätet einen Fasan schön gelb, legt ihn hernach in eine Schüssel, nimmt 40 ausgekostete Austern, röstet sie in Butter ab, nimmt von einer Limonie die Schale, schneidet sie recht klein auf, brückt den Saft derselben daran, gießt ein Seitel guten rothen Ofner Wein, wohl auch das Meerwasser von den Austern hinzu, läßt es miteinander kochen, würzt es, und schüttet es über den Fasan. Man gibt es auch als Affet nach der Suppe.

18. Französische Suppe.

Hiezu nimmt man 3—4 große Petersilienwurzeln, Sellerie, gelbe Rüben und Kohl, schneidet alles länglich auf, wäscht es sauber aus, läßt es weich in Butter dünsten, staubt 2 Kochlöffelvoll Mehl daran, damit es nicht anbrennt, nimmt Salz, Muskatblüthe und Rindsuppe so viel man braucht, läßt es gut aufkochen, und richtet es über gebackene Semmelschnitten an.

19. Gehäcksuppe.

Zu dieser Suppe nimmt man gebratene Schnitzeln, schneidet sie klein auf, läßt ein Stück Butter zergehen, gibt ein wenig feine Semmelbröseln daran, läßt sie anlaufen, thut die gehackten Schnitzeln hinzu, und wenn sie gedünstet sind, schlägt man 2 Eierdotter und einen Löffelvoll Milchrahm daran. Nun gibt man so viel Suppe dazu, bis das Ganze so dick wird wie ein Fasch, läßt es aufsieben, nimmt gebackte oder gebackene Semmelschnitten, streicht das Gehackte darauf, und richtet eine gute Rindsuppe dar- über an.

Auch kann man sie auf folgende Art bereiten: Man nimmt ein Stückchen Kalbfleisch, siedet und hackt es recht klein auf, reibt von einer Mundsemmel die Rinde herunter, weicht sie in der Milch ein, stößt eine Handvoll Mandeln, und vermischt alles gut; dann läßt man ein Stückchen Butter in einer Rein zergehen, gibt das Gehäck darein, läßt es ein wenig rösten unter fortwährendem Umrühren, damit es sich nicht anlegen kann; alsdann streut man ein wenig Mehl darauf, läßt es wieder etwas rösten, gibt Suppe daran, rührt es fleißig ab, siedet es gut auf, würzt es, und gießt es über gebackte Semmelschnitten.

20. Suppe von verschiedenem Fleisch.

Man übersiedet 2 kälberne Brüseln, 1 Obergaugen, 1 Euter und 2 Kälberohren, pußt alles gut, schneidet es so dünneblättrig als möglich auf, übersiedet gewürfelt geschnittene Spargeln oder Kauli, thut in eine Rein $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, dünstet darin dünn geschnittene Champion oder Maurachen mit ein

wenig grüner Petersilie, schüttet alles. Obige hinein, nimmt Salz, Muskatblüthe, staubt 2 Löffelvoll Mehl daran, dünstet es nochmals, gießt Rindsuppe darauf, thut es in einen Topf, läßt es aufsieden, gibt Safran daran, und richtet es über gebähte Semmelschnitten an.

21. Suppe von verschiedenem Grünen.

Man macht einen Fasch von Kalbfleisch, Mark, eingeweichter Semmel und 1 Eierdotter, schneidet dieses recht klein auf, sticht von Petersilie, Sellerie oder gelben Rüben den Kern heraus, und füllt es mit dem Fasch an, dann gibt man in eine Rein ein Stückchen Butter, läßt sie zergehen, gibt alles hinein, läßt es braun werden, gießt gute Rindsuppe darauf, läßt es aufsieden, würzt und salzt es, legt ein Stückchen Butter hinzu, und richtet das Ganze über gebähte Semmelschnitten an.

22. Gestoßene Suppe von gebackenen Hühnern.

Hiezu nimmt man 2 recht fleischige Hühner, zerschneidet sie in 4 Theile, backt sie schön gelb, gibt etliche in Eier gebackene Ripfelrinden dazu, stößt sie klein zusammen mit einigen ausgelösten Zirbelnüssen, gießt gute Rindsuppe daran, läßt das Ganze in einem Topf fleißig aufsieden, treibt es durch einen Durchschlag, und würzt es gut. Nun nimmt man kleine Hühner, füllt sie mit gedünsteten Brüseln und Krebschweifeln, auch gesottene Spargelspizen, steckt es in einer Rindsuppe, richtet es in eine Schüssel auf gebähte Semmelschnitten an, und schüttet die gestoßene Suppe darüber.

23. Gestoßene Suppe von gebratenen Hühnern.

Man löst von am Spieß gebratenen Hühnern das beste Fleisch ab, stößt das Uebrige mit gebähtem oder geröstetem Brod, gießt gute Rindsuppe daran, läßt es wohl sieden, und seihet es durch; dann schneidet man das abgelöste gebratene Hühnerfleisch klein auf, gibt es in einen Topf, rührt es mit Milchrahm ab, schüttet von der durchgetriebenen Suppe daran, würzt und salzt es gut, läßt das Ganze ein wenig auffiedeln, richtet es nun an, und ziert es mit gebackenen Kräpfeln.

24. Gestoßene Suppe von Kapauen.

Zu dieser Suppe nimmt man einen übriggebliebenen Kapau, hackt ihn klein zusammen, stößt dann das Ganze mit in Butter gebacknem Brod, gibt es in einen Topf, gießt siedende Rindsuppe darauf, und läßt es gut auffiedeln; treibt es zuerst durch einen Durchschlag, dann durch ein Sieb, damit es die rechte Dicke bekommt, läßt es wieder auffiedeln, würzt und salzt es gut, und richtet es auf gebähte Semmelschnitten an.

25. Grüne Erbsensuppe mit Reis.

Man wäscht Reis in siedendem Wasser gut aus, setzt ihn in warmem Wasser zum Feuer, läßt denselben ein wenig aufwallen, gießt nun das Wasser ab, wäscht ihn abermals mit frischem Wasser aus, brüht grüne Erbsen ab, schüttet diese und den Reis in einen Topf, gießt gute Rindsuppe oder braune Schühsuppe daran, gibt Kalbsknochen oder gefüllte Lämmerne Brüsteln dazu, siedet alles mit einander, bis es weich ist, und richtet es nun an.

26. Hascheesuppe.

Man schneidet Kälbernen oder was immer für einen übriggebliebenen Braten, so wie auch grüne Petersilie fein auf, staubt 2 Kochlöffelvoll Mehl daran, dünstet es in Butter, füllt nun einen Topf mit Rindsuppe an, gibt das Gedünstete hinein, läßt es noch ein wenig sieden, und richtet es über gebähte Semmelschnitten an. Auch kann man, um diese Suppe recht schmackhaft zu machen, in einem Topfe 3—4 Eierdotter, ein Stückchen Butter und etwas Milchrahm absprudeln, und die Suppe damit übergießen.

27. Hirnsuppe.

Hiezu nimmt man Hirn, überlebet es in Wasser, dünstet es in Butter, legt es in einen Topf, thut 2 gebähte oder abgeröstete Semmelschnitten und eine Handvoll gestoßene Mandeln darein, gießt Rindsuppe hinzu, läßt alles gut sieden, feiht es durch ein Sieb, gibt ein Stückchen Butter, Gewürz und Salz dazu, macht Bröseln, und richtet das Ganze darauf an.

28. Jägersuppe.

Man nimmt von einem gebratenen Kapaun oder Indian die Brust, schneidet sie klein auf, und läßt sie in Butter anlaufen; dann schneidet man schwarzes Brod oder Semmeln dünnblättrig auf, röstet diese schön gelb in Schmalz ab, legt klein geschnittenes schwarzes Brod in eine Schüssel, streut fein gehacktes Petersilienkraut darauf, legt wieder Brod darauf, legt auf dieses abgeröstete Semmeln, und fährt so fort, bis die Schüssel voll ist, gießt nun gute Fleischsuppe darüber, würzt und salzt es, läßt es aufsieden, und gibt verlorne Eier darauf. Auch kann man übriggebliebenen Kapaun ic. dazu verwenden.

29. Kaisergerstelsuppe mit oder ohne Parmesankäse.

Man gibt 2 Löffelvoll Mehl in ein Löffchen, schlägt 4 Eier daran, mit einem Stückchen Butter, rührt alles gut ab, und thut ziemlich Muskatblüthe und ein wenig Salz hinzu. Wenn alles fein abgerührt ist, gießt man ein Seitel Rindsuppe daran, aber nicht mehr, sprudelt es recht gut miteinander ab, und setzt unterdessen einen Topf oder eine Keim mit Wasser zum Feuer; sobald es siedet, setzt man das Löffchen (das die Größe von 3 Seitel haben muß) mit dem Abgerührten hinein, deckt es mit einem gut passenden Deckel zu, und läßt es 2 Stunden lang sieden; während welcher Zeit man aber öfters heißes Wasser nachgießen muß, damit es stets bis an den Rand des Löffchens geht. Nach 2 Stunden nimmt man die Gerste Löffelweise heraus, gibt sie in den Suppentopf, und gießt siedende Rindsuppe daran, die man vorrätzig haben muß.

30. Kalbfleischsuppe.

Man schneidet Speck blätterig auf, belegt eine Kasserole damit, legt einige Stückchen Kalbfleisch darauf, gibt Zwiebel, gelbe Rüben, Sellerie, ein wenig Knoblauch, Perterillienwurzel, etwas Kudekraut, Basilikum, ganzes Gewürz, Ingwer, Pfeffer, Muskatblüthe und Gewürznelken dazu, läßt alles gut dünsten bis es braun wird, alsdann gießt man braune Schüh- oder weiße Suppe darauf, läßt es sieden bis es die rechte Farbe hat, staubt etwas Mehl daran, und läßt es nochmals aufsieden, bis es dick genug ist. Diese Suppe sieht man nun durch, rzt sie, und gebraucht selbe zu verschiedenen Speisen oder Saucen. Wenn man sie als Sauce ge-

brauchen will, so kann Wein anstatt der Suppe genommen werden.

31. Kaulisuppe (Karviolsuppe).

Man siedet Kauli in einer Rindsuppe, aber nicht zu weich und nicht zu hart, dann macht man eine Butter Sauce, gießt die Rindsuppe vom Kauli daran, gibt denselben und ein Stückchen Butter hinein, würzt und salzt sie gut, thut Semmelknödel dazu, und richtet sie auf gebähte Semmelschnitten an.

32. Kräutersuppe.

Hierzu nimmt man Kräuter, die zu einer Suppe gehören, schneidet sie klein, läßt ein Stück Butter in einer Rein heiß werden, und gibt die Kräuter hinein, damit sie anziehen, staubt etwas Mehl daran, gießt die Suppe darauf, und läßt sie sieden; alsdann sprudelt man 6 oder 8 Eierdotter, ein wenig Milchrahm und ein gutes Stück Butter mitsammen ab, gibt dieses in die Suppe, und läßt es bei dem Feuer stehen, sprudelt es beständig bis es in den Sud kommt und dicker wird, salzt und würzt es, und gibt es mit gebähten Semmelschnitten auf die Tafel. Auch kann man einen Kapaun, Hühner, kalberne oder lämmerne Brüsteln hinein geben.

33. Kohlsuppe.

Man siedet weißen Kohl in Wasser nicht gar zu stark ab, gibt ihn hernach in frisches Wasser, drückt ihn recht gut aus, bindet ihn mit Bindfaden zusammen, gibt ihn in eine Kasserole mit gelben Rüben, Pastinaken, Petersilienwurzel, Sellerie, ein wenig Basilikum und Thymian, 1 Lorberblatt und eine ganze Zwiebel mit etlichen Gewürznelken besteckt,

gibt ein Stück frische Butter dazu, ein wenig Salz, setzt ihn auf eine gelinde Gluth, und läßt ihn kochen bis er recht weich ist; unterdessen macht man etliche gebähte Semmelschnitten. Sobald der Kohl weich ist, gibt man ihn in den Suppentopf, aber ohne alles Fett, seih die Kohlbrühe durch ein Haarsieb, gibt die gebähten Semmelschnitten in die Brühe, läßt sie aufkochen und richtet sie hernach über den Kohl an.

34. Kraftsuppe.

Man nimmt eine alte gute Henne, schneidet sie in allen Gelenken ab, zerquetscht alle Knöchelchen, legt sie mit 1 Pfund Kalb- und eben so viel Rindfleisch in einen Topf, gießt so viel Wasser darauf, als man Suppe braucht, gibt ein wenig Salz, Petersilie, Zwiebel, gelbe Rüben, 1 Stück Sellerie, Muskatblüthe, Neugewürz und Gewürznelken darein, deckt das Ganze zu, verflebt den Deckel gut, damit kein Dunst herauskommt, setzt es hernach in einen Kessel mit siedendem Wasser, läßt es 5—6 Stunden darein kochen, gießt aber immer heißes Wasser in den Kessel, damit es nicht aus den Sud kommt, macht es nach 6 Stunden auf, und seih es durch ein Haarsieb.

35. Krammetsvögelsuppe (Kranebittersuppe).

Hiezu nimmt man 6 Krammetsvögel, läßt einen halben Bierling Butter in einer Rein zergehen, legt dieselben hinein und läßt sie dünsten; sobald sie eine schöne gelbe Farbe haben, gibt man eine gute Handvoll Semmelbröseln daran, läßt sie auch damit schön gelblich rösten, stößt einen halben Bierling ungeschälte Mandeln (welche vorher aber mit einem Luche recht sauber abgewischt werden müssen), thut die Kram-

metsvögel sammt den Bröfeln zu den Mandeln, und stößt alles klein, läßt nochmals ein kleines Stückchen Butter in einer Reim zergehen, gibt das Gestoßene hinein, läßt es ein wenig rösten, gießt etwas Rindsuppe daran, läßt es wohl sieden, und seihet es durch ein Haarsieb. Die durchgeseihete Suppe gießt man wieder in eine Reim, und würzt sie mit Muskatblüthe und Gewürznelken, dann legt man 1 oder 2 in Saft gebratene Repphühner oder andere Hühner hinein. Wer will, kann sie auch spicken, oder einen gebratenen Fasan oder Krammetsvögel dazu geben; die Mägen muß man aber zuvor herausnehmen, damit die Suppe nicht bitter wird. Man läßt dieselbe noch ein wenig aufsieden, und richtet sie auf gebähte oder gebackene Semmelschnitten an, legt die Repphühner oder was sonst beliebig ist, in die Mitte des Suppentopfes, und umlegt den Rand mit Semmelbröfeln, halben Krammetsvögeln oder andern kleinen Vögeln.

36. Leber suppe.

Die Leber schneidet man schön blätterig auf, staubt etwas Mehl daran, bakt sie in Schmalz, nimmt ein Ei und ein paar Semmelschnitten, stößt alles mitsammen, thut es in ein Töpfchen, gießt Rindsuppe daran, läßt es gut aufsieden, seihet es durch ein Sieb, und würzt und salzt es. Man kann diese Suppe auch mit ein paar Eierdottern abgießen, sie über gebähte Semmelschnitten anrichten, und gewürfelt geschnittene in Butter gebackene Leber hinzu geben.

37. Marksuppe.

Man belegt eine Reim mit ein wenig Speck, etwas blätterig geschnittener Zwiebel, Petersilienwurzel,

gelben Rüben, Sellerie, Kalbsknochen oder Schnitzeln, gießt an das Ganze ein wenig Rindsuppe, läßt es dünsten, gibt aber Acht, daß es nicht braun wird, sondern weiß bleibt. Wenn alles gut gedünstet ist, schüttet man die Rein voll mit guter Rindsuppe, läßt es aufkochen, seiht es durch ein Sieb in den Topf, gibt um 3 Kreuzer gereinigtes Mark hinein, läßt es abermals kochen, und richtet es über gebähte Semmelschnitten oder was sonst beliebig ist, an.

38. Maurachensuppe.

Man überstebet gebörte Maurachen in der Rindsuppe, macht sie auf die Art wie die Maurachensuppe am Fasttage, nur mit dem Unterschiede, daß man statt des Fisches Kalbfleisch und Ochsenmark oder gute Kapaunleber nimmt. Zu ersterer nimmt man ein wenig übersottene und sauber gewaschene Maurachen (frische sind noch besser), steckt diese an kleine Spieße, bratet sie auf dem Roste, und übergießt sie mit Butter und Milchrahm. Die fashirten gibt man statt des Suppenbrodes, und die gebratenen legt man auf den Schüsselrand schön zierlich herum.

39. Olivensuppe auf deutsche Art.

Man nimmt saftiges Rindfleisch, Kalbfleisch, einen zerhackten Kapaun, eine alte Henne, Kalbsknochen, von einem schöpsenen Schlägel das Breite, Petersilienwurzel, Speck, gelbe Rüben und Zwiebeln, und gibt dieses alles in eine Rein schön ordentlich, läßt es schön braun dünsten, gießt gute Rindsuppe daran, läßt es wohl kochen, seiht es dann durch, würzt es gut, und richtet es auf gebähte Semmelschnitten an, und ziert es mit gebackenen Lämmern.

fäßen, gebackenen Pühnern, oder was sonst gefällig ist.

40. Olivensuppe auf wälsche Art.

Hiezu nimmt man Petersilienwurzel, Sellerie, gelbe und weiße Rüben, Kohlrabi und Scherrüben (Stedrüben), schneidet ein jedes besonders auf, blanschirt und bräunt es mit Zucker, hernach blanschirt man es abermals mit Zwiebel, Pori, Knoblauch, Rockenbohl, süßem Kraut, blauem Kohl, und gibt es zu den übrigen Kräutern, gießt darauf braune Schüh- oder gute Rindsuppe, legt gebratenes Rindfleisch, einen schöpfenen Schlägel und Schinken, auch einen ganzen Schweinsfuß und Schweinsohren hinzu, läßt alles zusammen 6—8 Stunden gut sieden; zuletzt läßt man ganzes Gewürz, Safran, Muskatblüthe, Gewürznelken, Pfeffer und Ingwer (in einem Tüchel eingebunden) mitsieden, und macht eine kleine Einkrennu, damit es etwas dicker wird. Wer diese Suppe noch besser haben will, kann einen gebratenen Fasan, Hasen oder Repphühner, junge Tauben, Kapaun oder Enten mitsieden lassen. Wenn sie gesalzen ist, seihet man sie rein durch, und gibt sie in Bechern auf die Tafel.

41. Pistaziensuppe.

Zu dieser Suppe nimmt man ein schönes Stüchchen bratiges Kalbfleisch, und siedet es in einer Rindsuppe, alsdann nimmt man Semmelschnitten und röstet sie ganz weiß aus dem Schmalz, läßt sie mit dem Fleische sieden, stößt hernach Fleisch und Semmeln in einem Mörser, gibt es wieder in die Suppe, läßt es aufsieden, und seihet es durch ein Sieb. Nun nimmt man Pistazien so viel man will, und schnei-

det die Hälfte davon länglich, die übrigen stößt man mit Ochsenmark gut untereinander; dann thut man es in eine Rein, rührt 3—4 Löffelvoll Milchrahm darein, läßt es auf der Gluth sieden, und würzt es. Die durchgetriebene Suppe bleibt beim Feuer stehen, läßt sie aufsteden, und gibt Butter dazu. Wenn sie angerichtet ist, schüttet man das Gestosene in der Rein darüber; hernach streut man die geschnittenen Distazien und klein gewürfelt geschnittene Limonieschalen darauf, und wenn man es haben kann, auch Krebszenter, welches das Ganze gar schön heraussstellt. In einem Fasttage nimmt man statt dem Fleische gebackene Hechtenstückchen und Wasser, worin Petersilienwurzel und Gewürz gesotten worden ist, und seihet es durch. Wenn Zeit zum Anrichten ist, läßt man die Suppe auf einer Gluth ein wenig aufsteden, umlegt den Rand der Schüssel mit was man will; versteht sich, mit Berücksichtigung eines Fleisches oder Fasttages.

42. Kapphühnersuppe.

Man stößt ein gebratenes Kapphuhn mit gebackener Semmel und einem Stück Butter; dann läßt man ein Stück Butter heiß werden, staubt etwas Mehl daran, gibt das Gestosene hinein, gießt braune Suppe darauf, läßt es wohl aufsteden, streicht es durch ein Haarsieb, salzt und würzt es, und gibt es mit gebähten Semmelschnitten oder was sonst beliebig ist, auf die Tafel.

43. Weiße Rübensuppe.

Hiezu nimmt man schöne weiße Rüben und schneidet sie viertheilig. Wenn sie bitter sind, müssen sie in siedendem Wasser ein paar Sud aufwallen; sind

ſie aber ſäß, ſo legt man ſie unüberſotten in eine Rein mit ein wenig Fett, ſtellt ſie auf eine Gluth, und läßt ſie dünſten biß ſie gelblich werden; hernach gibt man ſie in einen Topf, thut Fleisch und braune Suppe daran, ſo viel man vonnöthen hat, läßt es langſam ſieden, und richtet gebähte Semmelnſchnitten in die Suppenſchüſſel. Iſt es Zeit zum Anrichten, ſo ſchöpft man das Fett von der Suppe, ſieht ſie auf die Semmeln, und ſalzt ſie wie ſich's gehört.

44. Braune Saftſuppe.

Zu dieſer Suppe nimmt man ſchönes, ſaftiges, dünn geſchnittenes Rindfleisch, legt etwas Fett in eine Rein, gibt das Rindfleisch hinein (aber nicht abgewaſchen), thut 2 Zwiebeln und etwas Speck dazu, läßt es ſchön braun dünſten, gießt gute Rindſuppe daran, läßt es wohl auffieden, ſieht es durch, würzt es, und richtet es auf gebähte Semmelnſchnitten an. Oder man nimmt ein breites dickes Stück Rind- oder Kalbfleiſch, ſchneidet Schnitzeln daraus, legt ein Stück Schmalz in eine Rein, läßt es heiß werden, gibt ein wenig Zwiebel und ein paar geſtoſſene Gewürznelken darein, dünſtet das Fleiſch biß es braun wird, ſtaubt etwas Mehl daran, ſchüttet Rindſuppe darauf, gibt eine gelbe Rübe, ein paar gebähte Semmelnſchnitten mit einer Handvoll Mandeln hinzu, und läßt es einige Stunden ſieden; hernach ſieht man es durch ein Sieb, gibt ein Stück Butter darein, und richtet ſie über gebähte Semmelnſchnitten an.

45. Sagoſuppe.

Man ſiedet 1 Pfund Rindfleisch in einem mittelmäßigen Topfe, und ſobald daſſelbe halb geſotten

ist, legt man ein lammernes Brüstel hinein, salzt es, und gibt Petersilie, Zwiebel, Sellerie und Porri dazu, läßt es so lange sieden bis alles ganz weich ist, seihet alsdann die Suppe vom Fleische ab, kocht den Sago darin, und behandelt ihn im Uebrigen wie die gerollte Gerste. Es ist für Kranke eine gute und anfeuchtende Suppe. Man kann sie auch mit ein paar Eierdottern friskaffren.

46. Salatsuppe.

Man nimmt 3—4 Stauden Endivien, und überbrennt sie mit siedendem Wasser; hernach nimmt man Kalbfleisch oder Hühnerleber, $\frac{1}{4}$ Pfund Mark, und hackt es klein, gibt in Wasser eingeweichte Semmeln dazu, salzt und würzt es, thut wohl auch Semmelbröseln darunter, damit der Fäsch körnig bleibt, schlägt ein paar Eierdotter daran, nimmt den Salat aus dem Wasser, schneidet das Kreuz heraus, füllt den Salat mit dem Fäsch an, und bindet ihn zusammen, damit nichts herausfallen kann, gibt ein Stückchen Butter in eine Keim, legt den Salat hinein, und läßt ihn hübsch braun abdünsten; hernach staubt man ein wenig Mehl daran, gießt die Rindsuppe darauf, läßt es sieden, salzt und würzt es, und richtet das Ganze über gebähte Semmelschnitten an. Auch kann man es in Stückchen geschnitten zur Tafel geben.

47. Scherrübensuppe (Steckrübensuppe).

Man nimmt kleine Scherrüben, und läßt sie gut sieden; hernach legt man in eine Keim ein Stück Butter, gibt die Scherrüben hinein (wem es beliebt, der kann auch Kaninchenfleisch oder Schinken mit einigen gebackenen Semmelschnitten hineingeben), läßt sie weich

dünsten, und zwar so, daß man sie mit dem Löffel leicht zerrühren kann, gibt nun ein in Mehl abgemengtes Stück Butter hinzu, rührt es noch einmal durcheinander, gießt es mit brauner Suppe an, läßt es wohl aufsitzen, seigt es durch ein Haarsieb, und gibt ein weich gedünstetes zerschnittenes Brüstel oder Schlägerl mit abgeschälten Semmeln hinein.

48. Schnepfensuppe.

Zu dieser Suppe nimmt man schöne Schnepfen, thut das Eingeweide heraus, hackt es klein, röstet es in Butter, Semmelbröseln, und Milchrahm ab; alsdann weicht man gebähte Semmelschnitten in Milchrahm ein, streicht den Schnepfengeist darauf, gibt sie in eine Keim, und bratet die Schnepfen am Spieß. Sobald sie gebraten sind, löst man die hintern Biegel und die Brüsteln aus, stößt das Uebrige recht klein, gibt gute Rindsuppe und 2 kleine geröstete Semmelrinden daran, läßt es siedeln, seigt es durch, und legt dann die hintern Biegel und die Brüsteln schön zierlich in einer Schüssel ringsherum, schüttet die Suppe darüber, und läßt es langsam in der Schüssel aufsitzen.

49. Braune Schühsuppe.

Man schmirt eine Keim mit Butter oder abgeschöpftem Fette aus, legt darein etliche Blättchen Speck, blätterig geschnittenes Schaffleisch, eine gelbe Rübe und ein Stückchen Sellerie (wenn Sellerie und Rüben noch klein sind, nimmt man mehreres) und einen halben Schöpflöffel voll Suppe, und läßt es einkochen bis es in dem Fette prasselt; hernach schüttet man langsam Suppe nach bis es kastanienbraun wird; alsdann gießt man so viel Rindsuppe daran

als man braucht, läßt es gut einsteden, und feiht es nun durch ein Sieb. In diese Suppe kann man geben was man will, und sie auch zu verschiedenem Eingemachten gut brauchen.

50. Grüne Schühsuppe.

Man stößt gereinigten Spinat, drückt den Saft aus, stößt $\frac{1}{4}$ Pfund abgezogene Pistazien und 5—6 harte Eierdotter darunter, feuchtet es mit obigem Saft an, gibt Kalbfleischsuppe und das Gestoßene in siedende Rindsuppe, und feiht es durch ein Haarsieb, salzt und würzt es mit Muskatblüthe, und richtet es über gebähte Semmelschnitten an. Auch kann man Kapaunen, Hühner, eine kälberne oder kämmerne Brust darein geben.

51. Weiße Schühsuppe.

Man stößt einen halben Vierling Mandeln oder Zirbelnüsse, befeuchtet sie mit Wasser, damit sie nicht öhlig werden, schneidet von einem Kapaun oder von Hühnern das Fleisch herab, stößt es mit 5—6 harten Eierdottern klein zusammen, und gibt ein Stück Butter dazu; nun siedet man Semmelschmollen in weißer Suppe, bis sie zum Durchtreiben recht sind, gibt das Gestoßene hinein, läßt es noch einen Sud aufthun, feiht es durch ein Haarsieb, salzt und würzt es mit Muskatblüthe, und gibt sie mit gebähten Semmelschnitten auf die Tafel.

52. Gestoßene weiße Suppe.

Man schmiert eine Rein gut mit Butter aus, gibt ein wenig blätterig geschnittene Zwiebel, Petersilienwurzel, gelbe Rüben, einen kälbernen Fuß oder Kalbfleisch, oder was man sonst hat, und eine alte

Henne hinein, gießt einen halben Schöpfloßelvoll Suppe darauf, deckt es zu, läßt es auf der Gluth dünsten, schüttet öfters, bis alles weich ist, Suppe nach, damit es nicht anbrennt; dann gießt man so viel Suppe darauf als man braucht, schneidet etwas Semmel blätterig auf, siedet 6 Eier hart, löst die Dotter aus, stößt dieselben, gibt sie in die Reih, und läßt alles gut aufsieden. Nun stößt man die Henne und das Fleisch im Mörser, treibt es durch ein Sieb recht gut, damit es dick wird, und schüttet in den Topf so viel Suppe als man braucht, gibt Salz und Muskatblüthe dazu, stellt es zum Feuer, damit es warm bleibt, aber ja nicht siedet, und richtet es über gebackene Semmelschnitten oder was beliebig ist, an.

53. Wurzel suppe mit Reis.

Hiezu nimmt man gelbe Rüben, Pastinaken, Sellerie, Petersilienwurzel und Kohlrabi, schneidet alles länglich auf, läßt es in siedendem Wasser aufkochen, wäscht den Reis auch mit siedendem Wasser ab, siedet denselben mit den Wurzeln in einer Rindsuppe ganz langsam, überbrennt klein geschnittene grüne Petersilie mit siedendem Wasser, und wäscht sie in kaltem Wasser aus. Sobald Zeit zum Anrichten ist, legt man die grüne Petersilie in die Reissuppe, und salzt und würzt sie mit Muskatblüthe.

54. Pastinak wurzel suppe.

Zu dieser Suppe nimmt man Pastinakwurzeln, schneidet sie gewürfelt wie die Semmelbröckeln auf, und siedet sie in einer Rindsuppe bis sie weich genug sind; alsdann überbrennt man so viel Kребse als man vonnöthen hat, löst davon die Schweifeln

aus, und schneidet sie auch gewürfelt auf; hernach nimmt man die Krebschalen, geröstete Semmelschnitten und süße Butter, stößt alles in einem Mörser, und seigt es mit der Wurzelsuppe durch. Jetzt nimmt man von Limonien die Schalen herunter, schneidet sie ganz dünnblättrig auf, doch so, daß sie nicht zerreißen, thut die Kerne sauber heraus, und gibt sie mit blanschürter klein geschnittener grüner Petersilie und den Krebschweifeln in die vorbeschriebene Suppe, würzt sie wohl, legt Butter dazu, läßt sie ein wenig aufsteben, und richtet sie über Rind- oder anderes Fleisch an.

55. Böhmishe Suppe.

Man nimmt Kauli, Kohlrabi, wälsche Broccoli, gelbe Rüben, Spargel, Kräut und weiße Rüben, schneidet alles fein länglich auf, und überstebet und dünstet es in Butter mit grünen Erbsen; hernach gießt man Rindsuppe daran, oder man kann auch braune Suppe darauf geben, damit sie eine schönere Farbe bekommt, würzt und salzt sie, und richtet sie über gebähte Semmelschnitten an.

56. Abgegossene Suppe.

Man nimmt gelbe Rüben, Pastinaken, Sellerie, Petersilienwurzel, Kohlrabi und eine ganze Zwiebel, schneidet alles gut auf, legt es in siedende und abgeseigte Rindsuppe, läßt es mit dem Fleische gut kochen bis es weich ist. Wenn Zeit zum Anrichten ist, schüttet man die klare Suppe herunter in einen Topf, läßt sie sieden, frikassirt auf 1 Maß Suppe 4 Eierdotter gut in einem kleinen Töpfchen, gießt die siedende Suppe damit ab, und richtet sie über gebackene Semmelschnitten an.

57. Durchgeschlagene Wurzelsuppe.

Hiezu nimmt man 8 gelbe Rüben, 6 Petersilienwurzeln, 1 Stück Sellerie und 1 weiße Zwiebel, schneidet alles dünnblättrig auf, und läßt es ungefähr 2 Stunden lang in 12 Loth Butter langsam dünsten. Während des Dünstens muß es sorgfältig zugedeckt bleiben, damit der leichte Dampf nicht verfliegt. Man rührt das Ganze mit einem Kochlöffel fein ab, gibt 2 Maß Brühe hinzu, seigt es durch ein grobes Haartuch, stellt es an die Ecke des Windofens, nimmt das aufsteigende Fett und den Schaum weg, und wenn es so dick eingekocht ist, daß es sich schnurdick vom Löffel zieht, wird es noch einmal durch ein feines Haartuch gestrichen, in eine Saucekasserole gethan, und mit Salz, weißem Pfeffer, Glace, nebst etwas Muskatnuß und Zucker gehoben. Eine Stunde vor dem Anrichten erwärmt man selbe in siedend heißem Wasser, und gießt sie über weich gekochten Reis.

58. Durchgeschlagene Fisolensuppe.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Maß kleine rothe Fisoln, 2 weiße Zwiebeln, 4 Gewürznelken, 2 gelbe Rüben, 1 Lorberblatt und 1 Pfund Schneidschinken dazu, und behandelt sie im Uebrigen ganz so wie die vorbeschriebene Suppe. Man richtet sie über klein gewürfelt geschnittene in Butter gebackene Semmeln an. Sie muß eine dunkelroth-braune Farbe haben, ins Vile spielen, die man aber nur durch anhaltendes Kochen erhalten kann.

59. Linsengoulee.

Zu dieser Suppe nimmt man Linsen, und behandelt sie ganz so wie die durchgeschlagene Wurzelsuppe.

Bei dem zweiten Durchstreichen werden 2 gebratene Repphühnerbrüste oder anderes Geflügel sehr fein gestoßen und mit durchgestrichen. Bei dem Anrichten gibt man auf kleine in Würfel geschnittene Semmeln 4 Repphühnerbrüste; in Ermanglung dieser aber eben so geschnittene und in Butter gebackene Semmeln.

60. Durchgeschlagene grüne Erbsensuppe.

Hiezu nimmt man $1\frac{1}{2}$ Maß grüne Zuckererbsen, gibt sie in Wasser, nimmt alles oben auf Schwimmende hinweg, und reibt sie mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter in der Hand so lange ab, bis sie an den Erbsen hängen bleibt; dann seigt man das Wasser ab, gibt die Erbsen mit verschiedenen Kräutern in eine Kasserole, salzt und würzt sie mit weißem Pfeffer, und läßt sie zugedeckt bis zum gänzlichen Weichwerden dünsten; hernach seigt man sie durch ein Sieb, gibt 2 Maß Brühe daran, läßt sie langsam kochen, schöpft den Schaum und das Fett ab, und seigt sie durch ein feines Haartuch. Sie muß schnurdick vom Löffel fließen. Kurz vor dem Anrichten stellt man sie über das Feuer bis zum Sieden, gibt Glace, ein Stückchen frische Butter daran, und richtet sie über gewürfelt geschnittene in Butter gebackene Semmeln an. Schöne lichtgrüne Farbe und liebliche Süße empfehlen ihren Genuß.

61. Spargelsuppe.

Man nimmt Schneidspargeln, bricht die dünnen und grünen Stämmchen vom Kopfe abwärts ab, wo sie sich leicht brechen lassen, säubert sie von allen Blättchen, schneidet sie dann in erbsengroße Stückchen, kocht sie 5 Minuten lang in einer Brühe, seigt sie ab, und salzt sie leicht. Suppen, die mit Gränzung er-

scheinen, werden mit abgeriebener Semmelrinde versetzt. Auch gibt man thalergroße runde Semmelstücker (Messerrücken dick geschnitten) in den Suppentopf, welche man vorher im heißen Ofen oder auf dem Roste gelb trocknet, übergießt sie $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten mit fetter gesalzener Brühe und deckt sie zu; später gibt man die übrige Suppe dar- über. Zu bemerken bleibt, daß man Suppen mit Grünspeisen gerne etwas fett läßt.

62. Gelbe Rübensuppe.

Man nimmt klein und zierlich zugeschnittene junge Goldrüben, näßt sie mit Brühe an, und kocht sie langsam weich, welches in $1\frac{1}{2}$ Stunden geschieht; dann hebt man sie sehr wenig mit Salz, weißem Pfeffer und Muskatblüthe, färbt sie mit schwarzer Brühe, und richtet sie über gebähte Semmelschnitten an. Sie muß braungelb und kristallhell seyn.

63. Kräuter- oder Gesundheitsuppe.

Hiezu nimmt man 4 Händevoll Sauerampf, pflückt ihn von den Stengeln ab, zupft eben so viel Kopfsalat von den Rippen, gibt 2 Händevoll Kerbelkraut mit 1 Handvoll grüner Petersilie dazu, dünstet es in $\frac{1}{4}$ Pfund Butter eine Stunde lang; alsdann gibt man kochende Rindsuppe daran, läßt es noch $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, salzt und würzt es mit weißem Pfeffer, und richtet es über gebähte Semmelschnitten an.

64. Salat suppe.

Man nimmt 8 Händevoll von den Rippen- abgezapften Kopfsalat, dünstet ihn in 6 Löffelvoll reinem Rindsfette eine Stunde lang, salzt und würzt ihn ein wenig mit weißem Pfeffer, gibt Rindsuppe

66. Eingeschlagene Rokerln in die Fleischsuppe.

Hiezu nimmt man ein Stück Butter oder Fett, rührt diese wohl ab mit 2 Eierdottern und 1 ganzen Ei, gibt dazu eine Handvoll weißes Mehl, Salz und ein wenig Muskatnuß. Nachdem alles gut abgerührt ist, streicht man es auf dem Boden eines Tellers herum, läßt Fleischsuppe in einem Topfe ein wenig sieden, streicht die Rokerln mit dem Messer hinein, läßt sie langsam aufsieden, schöpft das Fett davon ab, und richtet dieselben an.

67. Markknödel in die Fleischsuppe.

Man nimmt um 3 Kreuzer gereinigtes Mark, schneidet es blätterig auf, läßt es in einer kleinen Schüssel beim Feuer zergehen, und rührt es flaumig ab; alsdann nimmt man um 1 $\frac{1}{2}$ Kreuzer in Milch eingeweichte Semmelstücken, 4 ganze Eier, Salz,

um 1 Kreuzer Semmelbröseln und etwas Rüb-
blüthe, rührt alles gut ab, und macht kleine Knö-
del. Nun feht man in einen Topf so viel Suppe
als man braucht, salzt sie, gibt die Knödel hinein,
läßt sie $\frac{1}{4}$ Stunde sieden, und richtet sie dann an.

68. Kaiserknödel in die Fleischsuppe.

Man schneidet um 2 Kreuzer Semmeln und $\frac{1}{4}$
Pfund Kernfett recht klein auf, feuchtet beides mit
süßer Milch an, nimmt 5 ganze Eier, ein wenig
Salz und etwas Mehl, rührt alles gut ab, macht
Knödel daraus, und kocht sie in der Fleischsuppe.

69. Gebäckene Knödel in die Fleischsuppe.

Man stößt Kalbfleisch und Kernfett recht fein
zusammen, schlägt 2—3 ganze Eier daran, gibt et-
was Mehl und Butter dazu, und macht nach Be-
lieben kleine Knödel oder Würstel daraus. Diese
backt man in Schmalz, und gibt sie hernach in die
Suppe; oder man läßt sie in einer Serviette bei
 $\frac{3}{4}$ Stunden in guter Rindsuppe sieden, schneidet
sie hernach nach Belieben auf, oder gibt sie ganz in
den Suppentopf. Auch kann man zu obbemeldetem
Teig Semmeln oder in Milch eingeweichte Semmel-
bröseln nehmen, und Krebschweifeln darunter mischen.
Man pflegt auch kalberne Brüseln oder Euter dazu
zu hacken, und Gewürz hinein zu geben. Auf diese Art
kann man allerlei daraus machen und in die Suppe
geben.

70. Griesknödel.

Man nimmt 1 Seitel Gries, um 1 Kreuzer klein
würfelig geschnittene Semmeln, $\frac{1}{4}$ Pfund ausgekaf-
senen Speck, etwas klein geschnittene Petersilie, ein
nen Schöpfköffelvoll siedende Rindsuppe, rührt alles

gut ab, und deckt es zu, damit es anzieht; hernach salzt man es, schlägt 5 ganze Eier daran, rührt es abermals gut ab, und macht kleine Knödel daraus. Diese läßt man in der Rindsuppe $\frac{1}{2}$ Stunde sieden, richtet sie alsdann an, und legt Kaiser- oder frisches Schweinefleisch darauf.

71. Hirnwanneln.

Man siedet ein ganzes Hirn in Salzwasser, häutet es sauber ab, weicht um 2 Kreuzer Semmelschmollen in felschem Wasser ein, schneidet grüne Petersilie unter das Hirn, rührt in einer kleinen Schüssel 4 Loth Butter fein ab, gibt 2 ganze Eier und 2 Dotter darunter, legt das geschnittene Hirn hinein, salzt und würzt es mit etwas Pfeffer, Muskatnuß und Kreuzwürz. Nun schmiert man die Wanneln mit Butter, füllt sie bis zur Hälfte mit Hirn, und stellt sie in eine Reih, welche halbvoll mit kochendem Wasser angefüllt ist, und läßt sie sieden. Auch kann man sie in größern Formen machen, dann heraus schlagen, nach Belieben zerschneiden und in den Suppentopf geben.

72. Kapaunwanneln.

Man löst von einem gebratenen Kapaun das Fleisch von der Brust ab, und schneidet es fein auf; dann stößt man um 1 Kreuzer in Rahm eingeweichte Semmelschmollen, um 3 Kreuzer Mark, 3 oder 4 halbgesottene Eier und 4 Dotter darunter. Hernach schmiert man die Wanneln mit Butter aus, streut klein geschnittene Petersilie oder Spinat, gelbe und rothe Rüben, aber jedes besonders, in die Wanneln, gibt das Gestoßene hinein, backt sie in einer Tortenpfanne oder im Backofen, und stürzt sie alsdann um,

damit das Farbigc oben auf kommt. Auf diese Weise kann man ihnen ein schönes Ansehen geben.

73. Leberschöttl.

Man schneidet eine kalberne Leber und ein wenig Petersilie recht klein auf, rührt ein Stück Butter flaumig ab, thut das Gewiegte darein, gibt 4 Eier, ein wenig Milch und Semmelbröseln dazu, und salzt es. (Der Teig darf aber nicht dick seyn). Nun belegt man eine Klein mit Spießschitten und geschnittenen Kohlblättern, gibt die Hälfte von dem Gerührten hinein, legt Kohlblätter darauf, thut die andere Hälfte darüber, legt wieder Kohlblätter darauf, und backt es mit oben und unten gemachter Gluth. Wenn es gebacken ist, schlägt man es heraus, schneidet es blätterig auf, legt es in die Suppe, und gibt es so zur Tafel.

74. Hühnerleberentert in die Fleischsuppe.

Man nimmt 1 oder 2 Klein gehackte Hühnerlebern, schlägt 5 Eier daran, rührt beides gut ab, und läßt es in 1 Seitel Milch kochen; sobald es gekocht ist, gießt man das zurückgebliebene Wasser ab, und gibt 50 eingeweichte und geschälte Mandeln dazu, thut es in einer kleinen Pfanne aufs Feuer, und rührt es immer um, damit es nicht anbrennt. Wenn es sich vereinigt hat, so thut man es in ein Sieb, drückt die Suppe davon aus, und legt es auf einen Teller zum Erkalten. Man kann es blattweise schneiden und in die Suppe geben; auch kann man es in Milch eintunken und in Schmalz backen.

75. Hirnentert in die Fleischsuppe.

Man häutet ein ganzes kalbernes Hirn sauber

ab, siedet es in Salzwasser, und rührt es hernach mit 8 Loth Butter gut ab; alsdann gibt man um 2 Kreuzer in Milch eingeweichte und ausgedrückte Semmelschmollen, 8 Loth geschwellte und feingestoßene Mandeln, 4 ganze Eier und 3 Dotter dazu, salzt und vermengt alles gut. Nun schmirt man eine Keim mit Schmalz aus, bestreut es mit Semmelbröseln, füllt sie halbvoll mit dem Hirn an, macht oben und unten Gluth, aber nicht zu viel, damit es nicht anbrennt, und läßt es $\frac{1}{2}$ Stunde backen; hernach stürzt man es auf eine Schüssel, und gießt was immer für eine Suppe darüber.

76. Trinkkrapseln in die Suppe.

Man gibt in ein Löffchen Rahm oder gute Milch, dann 1 Ei und 1 Dotter mit Mehl, und macht daraus einen Schmarrenteig. Jetzt schmirt man eine Pfanne mit Butter aus, gibt den Teig hinein, macht unten und oben Gluth, aber nur so viel, daß der Teig trocken kann, dann schneidet man kleine Würfeln, backt sie in Schmalz, und gibt sie hernach in die Suppe.

77. Reisconsommee mit feinem Ragout.

Man dünstet Reis mit etwas Butter und guter Rindsuppe, bis er weich ist; dann rührt man Butter mit ganzen Eiern nach Verhältniß der Personen ab, salzt und vermengt es mit dem Reis, und gibt alles in eine Keim, worauf man es mit feinem Ragout belegt, als: Spargelbypfehen, Schwämmchen, Hahnenkämmen, grünen Erbsen ic., dünstet es gut, und gibt es so auf die Tafel. Dieses Reisconsommee zeichnet sich besonders durch Wohlgeschmack und gefälliges Ansehen aus. Man gibt es zur Suppe.

78. Gebäckene Artischoden oder Löffelstiel- Trappeln in die Suppe.

Man macht einen Schmarrenteig, gibt Schmalz in eine Pfanne, bräut einen Kochlöffelstiel in das Schmalz, dann in den Teig und so fort, bis es die Form einer Artischode hat, und schneidet es hernach in die Suppe.

79. Erdäpfelknödel.

Abgekochte und erkaltete Erdäpfel werden auf dem Reibeisen gerieben, mit einem Stückchen Butter, 3 Eierdottern und 1 ganzen Ei abgerührt, dann etwas fein aufgeschnittene Petersilie und ein Löffelvoll feines Mehl hinzu gegeben, gesalzen und zusammengemengt. Man macht man kleine Knödel, taucht sie in Eier und Semmelbröseln, backt sie goldgelb, läßt sie alsdann einen Sud in guter Fleischbrühe aufthun, und richtet sie an.

80. Erdäpfelsuppen.

Man schält Erdäpfel nach Verhältnis des Gebrauches, schneidet sie in gleiche Würfel, und wäscht sie rein aus dem Wasser; alsdann gibt man ein Stück Butter und eine ganze Zwiebel in eine Kien, thut die Erdäpfel wie auch klein aufgeschnittene Petersilie darein, und läßt sie nicht zu weich dünsten, damit sie ganz bleiben. Nun staubt man einen Löffelvoll Mehl daran, gießt gute gesalzene Rindsuppe hinzu, läßt sie ein wenig aufkochen, und richtet sie über gebackene Semmelschnitten an.

81. Erdäpfelsuppe anderer Art.

Man schält Erdäpfel, schneidet sie recht dünn blätterig auf, gibt Butter und fein aufgeschnittene

Zwiebeln in eine Reib, gibt die gewaschenen Erdäpfel hinein, und läßt sie dünsten bis sie weich geworden sind; auch kann man ein wenig Fleischsuppe nachgeben. Nun sieht man sie durch ein Haarsieb, gibt sie wieder in eine Reib mit einem Stückchen Butter, thut gute Fleischbrühe daran, nach Verhältniß der Personen, und richtet sie über gebähte Semmelschnitten an.

82. Leberknödel.

Man nimmt Kalbsleber, schabt sie ganz fein, und thut dazu 4 Eier, 8 Loth fein aufgeschnittenen Speck oder Kernfett, etwas fein geschnittene Zwiebeln mit ein wenig Petersilie, salzt und würzt es mit Pfeffer. Diese Masse wird gut abgerührt und dann mit geriebenen Semmeln zu Knödeln gemacht, in die stehende Fleischsuppe gethan, und $\frac{1}{4}$ Stunde lang gekocht. Beim Anrichten gießt man so viel Fleischbrühe daran, als man braucht.

83. Reisknödchen.

Hiezu nimmt man $\frac{1}{2}$ Pfund rein gewaschenen Reis, dünstet ihn in der Milch nicht gar zu weich, und läßt ihn auskühlen; hernach rührt man 6 Loth Butter mit 3 Eierdottern und 2 ganzen Eiern ab, gibt ein wenig Muskatblüthe, ein Stäubchen Salz mit $\frac{1}{2}$ Löffelvoll fein geriebenen Semmelbröseln hinzu, und macht kleine Knödel. Diese können gebacken oder gesotten in die Suppe gegeben werden.

84. Speckknödel.

Man schneidet um 5 Kreuzer Semmeln und $\frac{1}{4}$ Pfund Speck klein gewürfelt auf, läßt ihn auf dem Feuer etwas anlaufen, gibt ihn zu den Semmeln, und rührt beides gut durcheinander; alsdann schneid

det man geräucherten Schinken, *Salami*, oder auch Zunge darunter, was beliebig ist; hernach thut man 4 ganze Eier und 2 Dotter, wie auch fein geschnittene Petersilie in einen Topf, gibt Milch oder Rahm hinzu, sprudelt alles gut durcheinander, gießt es über das Aufgeschnittene, salzt es, und vermengt es mit 4 starken Löffeln voll Mehl. Nun macht man Knödel, und läßt sie eine kleine halbe Stunde in der Fleischsuppe sieden.

85. Boudin in die Suppe.

Man reibt um 4 Kreuzer Semmeln auf, und läßt sie in der Milch weichen; hernach brüht man sie gut aus, gibt $\frac{1}{4}$ Pfund Butter in eine Schüssel, rührt sie fläumig ab, schlägt 7 Eier nach und nach hinein, und thut gestoßene Muskatnuß, blätterig geschnittenes Marf und die ausgedrückten Semmeln dazu, und vermischt alles gut. Jetzt theilt man das Ganze in zwei Hälften, wovon man die eine Hälfte mit fein aufgeschnittener Petersilie und Spinat grün färbt. Wenn dieß geschehen ist, gibt man alles in eine Serviette, aber so, daß das Gefärbte in die Mitte kommt, bindet es zusammen, läßt es eine gute Stunde im Wasser sieden, schneidet hernach Schnitten daraus, und legt sie in die Suppe.

86. Ordinaire Kräutersuppe.

Es wird Kresse, Kerbelkraut, Sauerampf, Petersilie und etwas Selleriekraut fein aufgeschnitten, und mit einer Eimbrenn gut verkocht, in die Fleisch- oder Fastensuppe gegeben, eine Zeit lang kochen gelassen und dann durchgeseiht. Wer will, kann sie mit Eiern fritassiren und auf gebähte Semmelschnitten anrichten.

87. Gepüpfte Antbuel ohne Mehl.

Hierzu nimmt man eingeweichte Semmeln und zupft sie mit einer dreispizigen Gabel auf; hernach gibt man heiße Milch darauf, läßt sie aber nicht zu lange stehen, seigt sie alsdann ab, schlägt wohl viel Eier daran, salzt sie, und legt sie in siedendes Wasser ein. Diese sind sehr delikat.

88. Kräutergerstel zur Suppe.

Man rührt ein Stück Butter mit 2 ganzen Eiern und 4 Dottern flaumig ab, und reibt um 2 Kreuzer Semmeln darunter, alsdann gibt man klein geschnittenes Kerbelkraut, Sauerampf und Peterflie in die obige Masse, und rührt alles gut ab. Nun gibt man es in klare Fleischsuppe, und läßt es langsam aufkochen. Dieses Gerstel mag sich zwar zusammenstoßen, die Suppe aber klar bleiben.

89. Suppe mit Mehlpfanzel.

Man rührt 8 Loth Schmalz oder Butter in einer kleinen Schüssel recht flaumig ab, gibt 5—6 Eierdotter hinein, schlägt das Eierklar zu Schnee, und gibt es auch dazu. Nun gibt man so viel Eszlöffelvoll Mehl hinein als man Eier genommen hat, und macht einen fetten lockern Teig davon. Jetzt thut man ein Stückchen Schmalz in eine Rein, erhitzt es bis zum Rauchen, streicht den Teig hinein, bedeckt ihn mit einem Deckel, und macht oben und unten Gluth, damit das Pfanzel auf beiden Seiten eine schöne goldbraune Farbe bekommt. Es wird hernach herausgestürzt, kleinwürfelig geschnitten in den Suppentopf gegeben, und frische Fleischsuppe darüber gegossen, alsdann gesalzen und geschnittene Peterflie darauf gestreut.

90. Suppe mit Leberpfanzel.

Anstatt Mehl nimmt man fein aufgeschnittene Leber, halb so viel Mark (anstatt des Markes kann man auch Butter nehmen), und 2 Löffelvoll feine Semmelbröseln, nebst etwas Salz und 2 Messerspizvoll gröblich gestoßenen Pfeffer, rührt das Ganze mit 1 ganzen Ei und 1 Dotter gut ab, und läßt es einige Zeit stehen. Es wird im Uebrigen wie das Mehlpfanzel behandelt und verwendet. Von derselben Masse macht man auch den Leberreis, wenn man sie nämlich durch ein grobes Reibeisen in siedende Fleischbrühe durchdrückt.

91. Suppe mit Kohlpfanzel.

Der Kohl wird in 4 Theile geschnitten, in Salzwasser weich gekocht, und nach dem Auskühlen feinzerschnitten, dann in $\frac{1}{4}$ Pfund Butter und etwas reinem Fett 1 Stunde lang gedünstet, mit Salz und ein wenig Pfeffer gewürzt, endlich durch ein Sieb getrieben, in einer irdenen Schüssel mit 4 Eiertottern abgerührt, das zu Schnee geschlagene Eierklar auch hineingegeben, und wie die vorhergehenden gebacken und so verwendet.

92. Fasten- oder Fleischsuppe mit Krebs-
euter.

Man kocht 20 mittelgroße Krebse in Salzwasser, löst die Schweifeln aus, stößt das Uebrige recht fein, und röstet es mit 8 Loth Butter langsam. Nun wird Wasser darüber gegossen, und so lange gekocht, bis alle Butter oben auf schwimmt und abgenommen werden kann. Diese wird nun in eine Schüssel abgeschöpft und kalt gestellt. Die ausgelösten Krebs-schweifchen schneidet man unterdessen kleinwürfelig

auf, gibt 4—5 Loth in Milch eingeweichte Semmelschmollen und die Krebsbutter dazu, salzt es, und alles mit 5 Eiern gut ab (die Krebsbutter muß recht pflaumig abgerührt seyn). Die Masse wird in ein reines mit Butter bestrichenes und mit Mehl bestäubtes Tuch gethan und eingebunden, und 1 Stunde lang in der abgeseihten Krebsuppe gekocht; während dem macht man Fasten- oder Fleischsuppe kochend, würzt sie gut, gibt das aus dem Tuche genommene Euter in den Suppentopf, gießt die Krebsuppe mit der Fleisch- oder Fastensuppe hinein, streut fein geschnittene Petersilie darauf, und bringt sie auf die Tafel.

93. Fasten- oder Fleischsuppe mit Hechten- euter.

Diese Suppe macht man ganz so wie die vorhergehende; nur daß man anstatt der Krebschweifchen gedünsteten und fein gezapften Hecht, anstatt der Krebsbutter frische Butter nimmt. Die übrige Behandlung bleibt dieselbe wie oben.

94. Fasten- oder Fleischsuppe mit Krebs- pfanzel.

Das Krebspfanzel wird wie das Mehlpfanzel gemacht, und anstatt der frischen Butter nimmt man Krebsbutter. Die Fastenbrühe macht man vorrätzig, um sie mit der von der Krebsbutter abgeseihten Brühe zu vermischen, und über das geschnittene Krebspfanzel zu gießen.

95. Schneckenknödel.

Man nimmt 18—24 Stück schöne Schnecken, gibt sie in siedendes Wasser, läßt sie ein paarmal

aufwallen, seigt sie ab, nimmt sie aus den Gehäusen heraus, wäscht sie aus Salzwasser ganz rein, und trocknet sie gut ab; alsdann schneidet man sie fein mit etwas Knoblauch und Petersilie auf, rührt ein Stück Butter mit 3 ganzen Eiern und 1 Dotter ab, gibt das Gehackte darunter, wie auch um einige Kreuzer Semmelbröseln oder ein wenig Mehl, macht kleine Knödel daraus, gibt sie in siedende eingebrennte Erbsensuppe, läßt sie gut aufkochen, und gibt sie dann auf die Tafel.

96. Semmelschöberl in die Suppe.

Man schneidet 2 Semmeln gewürfelt auf, sprudelt 6 Eier mit 1 Seitel Rahm gut ab, salzt es ein wenig, und mischt alles wohl untereinander worauf es wie das Mehlschöberl gebacken wird. Ist es ausgekühlt, so schneidet man es in so viele Theile als beliebt, und gibt es in die Suppe.

97. Kohlstrudel in die Suppe.

Man nimmt 4 oder auch mehrere Stücke Kohl, je nachdem man mehr oder weniger Strudeln verfertigen will, gibt ihn mit ein wenig Zwiebel und Pilzlingen in $\frac{1}{4}$ Pfund zerlassenen Speck, nebst etwas Majoran, Salz und Gewürz in eine Reih, und läßt alles mit ein wenig fetter Suppe blästen; hernach schneidet man, nachdem man $\frac{1}{2}$ Pfund gesottenes fettes Kaiserfleisch hinzugesetzt, das Ganze zu einem Haschee (Gehäck), bestreut damit einen schon dazu verfertigten ausgezogenen Strudelteig, und behandelt ihn im Uebrigen wie jeden andern Strudel, und gibt ihn in die Suppe.

98. Magerührte Grischküdel in die Suppe.

Dazu nimmt man beiläufig so viel Butter oder

frisches Schmalz als 4 Eier wirgen), rührt es mit ein klein wenig kaltem Wasser flaumig ab, gibt eben so viel Gries mit etwas klein geschnittener Petersilie und ein wenig Salz hinein, mischt alles gut und macht kleine Knüdel davon; diese kocht man im Wasser so lange, bis sie in die Höhe steigen. Sind sie ausgekocht, so werden sie mit frischem Wasser abgeschreckt, zugedeckt, und bis zu weiterm Gebrauche stehen gelassen. Diese Knüdelchen sollen beinahe eine Stunde vor dem Kochen angemacht werden.

II. Butter, welche zu verschiedenen Speisen zu verwenden sind.

Obwohl diese Butter selten genossen werden, so verlangen sie doch eine große Reinlichkeit und Behutsamkeit in der Behandlung, und da ihre Verwendung meistens in der Verzierung besteht, so muß auch diese so gewählt werden, damit sie leicht und elegant erscheint, indem das Mühsame und sehr künstlich Scheinende niemals die Lust reizt, ja im Gegentheil sie abhält.

1. Weiße Butter.

(Bouire de Montpellier.)

$\frac{1}{2}$ Pfund reine Butter wird gehörig mit Salz und sehr feyn gestossenem weißem Pfeffer bestäubt, und in einem feineren Mörser (im Winter) recht flaumig gestossen, während des Stoßens aber mit $\frac{1}{2}$ Pfund feinem Dehle nach und nach vermengt; im Sommer hingegen schön weiß in einer Porzellanschale mit einem buchsbaumenen Löffel abgerührt, auf das Eis gestellt und dann gebraucht. Zu grüner Butter nimmt man Spinat, zu gelber Safran, zu

brauner und schwarzer Chocolade &c. Um die Butter aber angenehm genießbar zu machen, so werden unter fortwährendem Umrühren 2 Eßlöffel voll starker Bertram, und eben so viel Kapernessig, nebst 6 harten und dann fein abgeriebenen Eierdottern beigemischt.

2. Senfbutter.

(Beurre à la Moutarde.)

6 harte Eierdotter werden durch ein feines Haarsieb in einen Porzellanopf getrieben, mit $\frac{1}{2}$ Pfund der vorgenannten Butter recht flaumig abgerührt, mit Salz und weißem Pfeffer gewürzt, dann nach und nach ein Liegel französischer Senf beigemischt, und so gebraucht. Weil aber diese Butter durch ihre Bestandtheile dem Auge nicht genug gefällig sich zeigt, so wird gewöhnlich Spinatgrün beigemischt.

3. Knoblauchbutter.

(Beurre à l'ail.)

In die früher genannte weiße Butter werden 3—4 Gliedchen Knoblauch gegeben, mit Salz und weißem Pfeffer gewürzt, gut abgerührt, und so behandelt wie die vorgenannte.

4. Krebsbutter.

(Beurre d'Ecrevisse.)

Die in Salzwasser abgekochten Krebse werden aufgelöst, die reine rothe Schale fein gestoßen, mit der Hälfte so viel Butter vermengt, und langsam einige Zeit geröstet, dann durch ein Haartuch in einen Porzellanopf auf kaltes Wasser gepreßt, und nach dem Erkalten zu einer Kugel oder sonst einer beliebigen Form gestaltet, und so auf die Tafel gebracht.

5. Rothe Butter.

(Beurre de Montpellier aux Ecrevisses.)

8 Loth Krebs- und eben so viel rein ausgewaschene gewöhnliche Butter werden mit 4 Loth Sardellenbutter und 6 harten Eierdottern fein abgerührt; während des Abrührens aber $\frac{1}{2}$ Pfund feines Dehl, 2 Eßlöffelvoll starker Bertram- und eben so viel Kapernessig hinzugethan, nebst Salz, weißem Pfeffer und Muskatnuß, dann mit Cochenille zartroth gefärbt, und so auf das Eis gestellt.

6. Sardellenbutter.

(Beurre d'Anchois.)

8 Loth Sardellen werden, nachdem sie gewaschen und die Gräthen entfernt sind, sehr fein gestoßen, mit $\frac{1}{2}$ Pfund frischer Butter und etwas weißem Pfeffer gut vermengt, und durch ein feines Haarsieb gestrichen, worauf die Sardellenbutter zum Gebrauche für Speisen fertig ist. Soll sie aber allein auf die Tafel kommen, so muß sie mit Dehl und Essig gehörig gehoben werden.

7. Dehlbutter.

(Beurre de Provence.)

6 rohe Eierdotter werden in einer Porzellanschale unter emsigem Rühren mit 1 Pfund sehr feinem Provencerohle vermengt, und Salz, weißer Pfeffer und Bertramessig daran gegeben. Durch diese Behandlung bildet sich eine dicke, angenehm schmeckende Butter, die sich vor der Dehlbutter durch Festigkeit und Lieblichkeit unterscheidet. Dort heben Salz, weißer Pfeffer und Essig die Tunke zu einem scharfen Geschmack, hier aber, in geringerer Menge angewendet, den feinen Dehlgeschmack bis zum Lieblichsten.

Alle diese Butter-Kugeln zur Garnirung kalter Speisen verwendet werden, wodurch, sie ein schönes Ansehen bekommen.

III. Verschiedene Arten von Faschen (Fülle) zu bereiten.

Die vollste Aufmerksamkeit verdienen die Fasche theils wegen ihrer Unentbehrlichkeit in einer guten Küche, theils wegen ihres auch bei der behutsamsten Behandlung dennoch schwierigen Gelingens; deswegen soll sich eine Köchin aber nicht abschrecken lassen, wenn er die ersten paarmal nicht ganz nach Wunsch ausfällt. Nur durch öftere Versuche kann man sich endlich eines sichern Gelingens erfreuen.

1. Fasch in die Fleischsuppe.

Man stößt ein Stück Kalbfleisch in einem Mörser recht fein, nimmt es dann heraus, schabt es, und entfernt alle Fasern davon; hernach nimmt man Mark, in Milch eingeweichte Semmeln und von einigen Eiern ein Eingerührtes, stößt alles zusammen in einem Mörser, rührt ein wenig Butter in einer Schüssel schön saumig ab, thut das Gestoßene hernach hinein, schlägt 2 ganze Eier daran, salzt es, und mischt alles gut untereinander. Nun gibt man dem Fasch in ein mit Wasser benetztes Tuch, bindet es zu, und läßt ihn in der Rindsuppe sieden. Vor dem Anrichten schneidet man Stückerl daraus, gibt sie in Schüh- oder andere Suppe, und läßt sie ein wenig aufkochen. Von diesem Fasch kann man auch kleine Knädel machen, oder aufgerieben in siedende Rindsuppe geben, worauf sie wie ein Reis wird.

Auch ist dieser Fasch zu kalbernen Karbonadeln, kalbernen Bögern u. zu gebrauchen.

2. Kalter Pastetenfasch. (Farce de Pâté froid.)

Hiezu nimmt man 2 Pfund Kalbfleisch (von dem Schlägel), entfernt alle Haut und Fasern davon, und schneidet es mit 3 Pfund reinem gutem Speck recht fein auf; alsdann gibt man 2 Gewürznelken, 8 Körner Neugewürz, 6 fein gestoßene Lorberblätter, ein wenig Knoblauch, 2 Eßlöffelvoll fein aufgeschnittene und schwach gekochte Schalotten, 1 Eßlöffelvoll fein gestoßenen weißen Pfeffer, eben so viel Salz und eine halbe gestoßene Muskatnuß hinzu, und stößt alles recht fein in einem Mörser. Während des Stoßens thut man 4—6 Eierdotter daran, und mildert es mit einem Schöpflöffelvoll Beschamel. (Die Anfertigung dieser Sauce kommt später vor). Sobald alles gut gestoßen ist, treibt man es durch ein Haarsieb in eine Schüssel, worauf der Fasch fertig ist.

Zu den Pastetenfaschen von Wildpret wird Hasenfleisch genommen, und die Würze etwas gesteigert.

3. Fasch zu verschiedenen Sachen.

Man nimmt 1 Pfund bratiges Kalbfleisch, $\frac{1}{4}$ Pfund Kernfett und eben so viel Speck, und schneidet alles klein auf; alsdann macht man ein Eingemehrtes von 6—8 Eiern, läßt es kalt werden, gibt ein wenig in Milch eingeweichte Semmelschollen, klein aufgeschnittene Petersilie, Zwiebel und Limonieschalen dazu, nebst Muskatblüthe und etwas Rockenbühl, salzt es, und stößt alles recht fein; auch kann man ein wenig Rahm oder Milch dazu nehmen.

4. Feiner Fasch von Trüffeln. (Farce fine aux Truffes.)

Es werden $\frac{1}{2}$ Pfund schöne frische Trüffeln rein geschält und blattweise aufgeschnitten, mit 8 Loth Butter einige Minuten lang in einer Rein gedünstet, und Salz, weißer Pfeffer, 1 Lorberblatt und ein wenig Knoblauch daran gethan. Nach völligem Ausfühlen werden sie fein aufgeschnitten und gestoßen, hernach 1 Kaffeelöffelvoll leicht gekochte Schalotten und eben so viel Petersilie hinzu gethan, alles wohl vermengt und zu einem Teig gemacht. Nun gibt man 12 Loth Semmelteig unter anhaltendem Stoßen hinzu, dann die Butter, in welcher die Trüffeln gedünstet wurden, und erhöht mit zerlassener Glace und Muskatnuß die Würze. Das Ganze wird mit 3 Eierdottern angemacht und durch ein Haarsieb getrieben: Dieß gibt einen Fasch von vorzüglicher Lieblichkeit, der in einer Porzellanschüssel, mit Butter bestrichenem Papiere bedeckt, sich an einem kalten Orte einige Tage halten läßt.

5. Feiner Fasch von Krebsen. (Farce fine d'Écrouisses.)

Dieser Fasch unterliegt der nämlichen Behandlung wie der vorhergehende. Die Krebseschweifeln und Scheren werden aufgelöst, fein aufgeschnitten, gestoßen, und mit dem Semmelteig und der gehörigen Menge aus den Schalen gemachter Krebsbutter vermengt, mit 3 Eierdottern angemacht, mit Salz und weißem Pfeffer gewürzt, und dann nach Angabe gebraucht.

6. Feiner Fasch von Sardellen. (Farce fine d'Anchois.)

Es werden $\frac{1}{2}$ Pfund sehr rein gewaschene und

von den Gräthen ausgelöste Sardellen kleinwürfelig geschnitten, mit 12 Loth Butter einige Minuten lang gedämpft und dann kalt gestellt. Nun werden sie mit 2 Kaffeelöffeln voll fein aufgeschnittenen Kräutern sehr fein gestoßen, 12 Loth Semmelteig unter fortwährendem Stoßen hinzu gethan, mit weißem Pfeffer, 1 Lorberblatt, ein wenig Knoblauch und etwas Ingwer gewürzt, mit 3 Eierdottern angemacht, und durch ein Haarsieb getrieben. Sollten die 12 Loth Butter dem Fäsch nicht hinreichend genug Milde und Saft geben, so wird etwas Krebsbutter beigelegt.

7. Feiner Fäsch von Kapannen.
(Farce fine ou Farce cotta de Volaille.)

Es werden 2 ausgelöste gebratene Kapannbrüste mit eben so viel gekochtem Kalbsenteil fein aufgeschnitten, und mit halb so viel Semmelteig gut gestoßen, mit Salz, weißem Pfeffer und Muskatnus gewürzt, 2 Eßlöffel voll weiße Glace hinzu gethan, mit 3 Eierdottern genau vermengt, und endlich durch ein Haarsieb getrieben. Dieser Fäsch, vom angenehmsten Geschmacks, wird dann in eine Porzellanschüssel gethan, mit rund geschnittenem und mit Butter bestrichenem Papier bedeckt, und an einem kalten Orte zum Gebrauche aufbewahrt.

Feine Fasche von Fasanen, Kapphähnern, Schnepfen, Hasen u. dgl. werden eben so gemacht wie der Kapannfäsch, nur mit dem Unterschiede, daß man sie mit Lorberblättern und Thymian steigert oder mindert. Uebrigens ist es keine Folge, daß nur gebratenes Fleisch genommen werden muß, indem das rohe Fleisch mit Speck oder Euter, und mit Butter und gehöriger Würze leicht gedämpft, auch sehr liebliche Fasche gibt. Zu dem feinen Fäsch von Gansleber

kommt nur die Hälfte so viel Kalbsleber, indem seine Konsistenz größtentheils in dem lieblichen Fett besteht.

Anmerkung. Der Semmelteig zu den feinen Faschen fordert eine kräftige Hand, indem die abgeriebenen Semmeln, ungefähr 8 Loth, mit $\frac{1}{2}$ Eßlöf-
felvoll fein geschnittener Petersilie, eben so viel Cham-
pignon, etwas Schatotten mit 1 Schöpflöffelvoll Con-
sommee und einem kleinen Stückchen Butter über
starkem Feuer unter fleißigem Umrühren zu einem
festen Teige eingekocht und ausgetrocknet werden müs-
sen. Dieser Teig wird nun mit 2 Eierdottern ange-
macht, noch einmal über das Feuer gesetzt, und so
bearbeitet, bis sich derselbe von der Kasserole in Bal-
len ablöst, dann wird der Teig in eine Schüssel
umgeleert und kalt gestellt.

8. Kapounfasch.

(Farce de Volaille.)

Die Brüste von 3 rohen Kapounen, ohne alle
Haut und Fasern, werden mit beinahe eben so viel
gutem Speck sehr fein aufgeschnitten und gestoßen,
dann auf eine Porzellanschüssel gethan. Nun werden
geriebene Semmeln in weißer Brühe eine Weile ge-
weicht, gut ausgedrückt und sehr fein gestoßen, so
zwar, daß sie einem festen Teig ähnlich, aber ja
nicht bröcklich werden. Zu 24 Loth gestoßenen Ka-
pounbrüsten gibt man 16 Loth Semmeln, 20 Loth
Speck, 4 Eierdotter und $\frac{1}{2}$ Schöpflöffelvoll Beschamel,
salzt und würzt sie mit weißem Pfeffer und
Muskatnuß, und treibt das Ganze durch ein grobes
Haartuch. Er soll körnig, aber nicht hart seyn, im
Ende nicht auflaufen, und einen angenehmen Ge-
schmack haben. Im Falle er zu hart wäre, so müßte
man mit etwas kräftiger Beschamel, sonst mit eini-

gen Eierdottern zu Hülfe kommen; übrigens kommt es hauptsächlich darauf an, daß die Semmeln nicht zu viel geweicht, das Fleisch abgelegt, der Speck körnig, überhaupt alles sehr fein gestoßen und vermengt sey.

Anmerkung 1. Dem Specke sind die Kalbs-
euter vorzuziehen; sie werden erst gekocht, und dann dem Specke gleich verwendet.

Anmerkung 2. Dieser Fasch wird meistens zu den Kapaunrosten verwendet, deren Bereitung auf folgende Weise geschieht: Man hat zwei Löffel, von denen einer in siedende Brühe getaucht wird, die man in einer kleinen Kasserole bei der Hand hat, mit dem andern Löffel wird ein Stück Fasch aufgefaßt, mit der Fläche eines Messers in eine nach dem Bogen des Löffels geformte Erhöhung gestrichen, das Messer dann in die heiße Brühe getaucht, und die Roste glatt und rein gestrichen, endlich mit dem andern heißen Löffel aus dem erstern herausgenommen und in eine mit Butter bestrichene Kasserole gethan, so, daß sie so rein und schön geformt da liegt, als wenn sie nicht aus dem Löffel gekommen wäre. Auf diese Weise wird bis zur bestimmten Anzahl Rosten oder bis der Fasch ganz verwendet ist, fortgefahren, die Kasserole gut zugedeckt, und an einen kühlen Ort gesetzt. Eine Stunde vor dem Anrichten wird in die Kasserole so viel siedende gewürzte Brühe behutsam gegossen, daß die Rosten bedeckt werden; bei dem Aufgießen darf aber die Brühe nicht auf die Rosten selbst fließen, denn so behutsam dieses auch geschehen möchte, so würden sie dadurch dennoch beschädigt und verunstaltet. Man pflegt die Brühe über einen flachen in die Kasserole hineingehenden Deckel zu gießen, wo durch eine schiefe

Haltung befestigen die Brühe an den Wänden der Kasserole herabfließt. Sie werden nun auf einen Windofen gesetzt, und sobald die Brühe kochen will, wird die Kasserole in ein von glühender Asche gemachtes Bad gethan, und gut bedeckt 1 Stunde lang stehen gelassen. In dieser gemäßigten Wärme bleiben die Rocken in ihrer schönen Form. In wolkendem Sude würden sie hingegen auflaufen (welches, da sie nach dem Sude wieder zusammengehen, nothwendiger Weise ein ungefälliges Ansehen hervorbringen würde), in Streifen aufspringen, und durch das Wallen und immerwährende Bewegen eine die andere beschädigen. Nach Verlauf einer Stunde werden die Rocken Stück für Stück auf eine reine Serviette gelegt, damit alle Feuchtigkeit abfließt, in eine Butterpastete gelegt, und mit einer Besamel angerichtet.

9. Kapaunfasch auf andere Art.

Das Brustfleisch von 2 rohen Kapannen oder schönen Hennen wird mit eben so viel Mark fein aufgeschnitten, dann in Milch eingeweichte, aber gut ausgebrückte Semmelschmollen und 4 Eierbotter hinzugegan, mit Salz, weißem Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, und alles recht gut gestossen; endlich durch ein Haarsieb gestrichen. Aus diesem Fasch werden verschiedene Speisen bereitet, wie z. B. Faschwaneln mit weißem Ragout &c.; sie fordern jedoch einen besondern Fleiß.

10. Fasanen- oder Repphühnerfasch.

(Farce de Faisan ou de Perdrix.)

Dieser Fasch wird ganz so wie der von Kapannen gemacht, nur mit dem Unterschiede, daß man

ihn mit stärkerer Würze hebt, und zuletzt einige Eßfetsvoll zerlassene Glace beimischt.

11. Gehäckelter Fasch. (Fricandelle.)

Aus Rindfleisch sowohl als auch aus Kalb-, Schweine-, Reh-, Hirsch- und Wildschweinefleisch wird folgender Fasch gemacht, aus dem die sogenannten Fricandellen entstehen. Es werden 2 Pfund rein ausgelöstes Fleisch mit $1\frac{1}{2}$ Pfund des nämlichen Fettes sehr fein aufgeschnitten, mit Salz, einigen Körnern weißen Pfeffers, 2 Lorberblättern, 2 Sträußchen Thymian und ein wenig Knoblauch gut gestoßen, und Eigröße Stückchen davon auf einer nassen Tafel rund gemacht und einen halben Fingerdick flach gestrichen, alsdann in eine mit Butter bestrichene Schwungkasserole gethan, und kurz vor dem Anrichten bei starkem Feuer an jeder Seite einige Minuten lang unter immerwährender leichter Bewegung geröstet. Das Fett wird dann herabgesetzt, ein Schöpfloßfetsvoll braune Lunte und eben so viel saurer Rahm darüber gegossen, das Ganze mit Limoniesaft gesäuert, leicht durcheinander gerührt, gut eingekocht, und sogleich zierlich angerichtet. Dieser Fasch wird in verschiedenen Formen gebraucht, so z. B. vom Schweinefleisch in Gedärme gefüllt, gibt er die allgemein beliebten Bratwürste.

12. Kernfettenfasch. (Godiveau.)

$1\frac{1}{2}$ Pfund frisches Rievensfett, das von allen Häntchen ausgekost ist, wird mit 1 Pfund des zartesten Kalbfleisches, z. B. aus der Kalbsnuß, das ebenfalls von allen Fasern frei seyn soll, fein auf-

geschnitten und gut vermengt; dann kommen nach und nach 6 ganze Eier, Salz, weißer Pfeffer und etwas fein gestoßene Lorberblätter hinzu, und so behandelt wie die übrigen Fische. Zur feinern Vermischung, von welcher eigentlich alles abhängt, nimmt man 2 Eigröße Stückchen reines Eis, das mitgestoßen wird. Anstatt des Eises kann man auch den sechsten Theil ordinären Brandteig beimischen, wodurch der Fisch mehr Elastizität bekommt, und sicherer geräth als mit dem Eise.

Aus Hühner- und Kapphühnerbrüsten, Karpfen- und Hechtenfleisch wird dieser Fisch immer so bereitet; am vorzüglichsten ist die Bereitung aus Hühnerbrüsten mit einer Beimischung von Trüffeln.

13. Kalbfleischfisch.

(Farce de Veau.)

Es wird 1 Pfund Kalbfleisch von allen Häutchen gereinigt, fein aufgeschnitten, gestoßen, und durch ein Haarsieb getrieben; eben so wird es mit 20 Loth Speck gemacht. Nun kocht man von geriebenen Semmeln und etwas weißer Brühe einen festen Teig, gibt 2 Eierdotter, $\frac{1}{2}$ Eßlöffelvoll Schalotten, 1 Kaffeelöffelvoll abgekochte Petersilie, Salz, weißen Pfeffer und Muskatnuß daran, und vermengt alles gut. Von diesem Teige werden 20 Loth mit 4—6 Eierdottern durch anhaltendes Stoßen mit dem Fleische gut vermengt, und der Fisch ist fertig.

14. Fischwanneln mit weißem Ragout.

Es werden eine gewisse Anzahl Wanneln mit etwas Butter ausgestrichen, und mit dem im vorhergehenden Artikel bereiteten Fisch halb Fingerdick angefüllt, darauf weißes Ragout gegeben, und wie-

der mit dem Fasch bedeckt und glatt gestrichen. Die Wanneln werden nun in eine breite Rein gestellt, und so viel Wasser in dieselbe gegossen, bis die Wanneln zur Hälfte von demselben umgeben sind. Die Rein wird hernach über Gluth gestellt, genau zugedeckt, und auf den Deckel ebenfalls Gluth gethan; auf diese Weise der Hitze ausgesetzt, kann der Fasch in $\frac{3}{4}$ Stunden gut seyn. Es wird dann der Deckel abgenommen, die Wanneln abgetrocknet, in die Schüssel gestürzt und brennheiß auf die Tafel gegeben.

15. Gestürzte Faschspeise.

Zu dieser Speise wird eine beliebige Form mit Butter bestrichen, und mit aufgelösten Krebschweifeln zierlich ausgelegt. Nun wird die Form mit Kapaunfasch Fingerdicke gefüllt, darauf weißes Ragout, blätterig geschnittenes Fleisch oder sonst ein beliebiges Gehäc gegeben, wieder mit Fasch bedeckt, und gleich den Wanneln in kochendem Wasser gedämpft, welches des größern Umfanges wegen an $1\frac{1}{2}$ Stunden dauern kann. Vor dem Anrichten wird die Form abgetrocknet und behutsam über die gehörige Schüssel gestürzt.

Auf solche Weise kann eine bedeutende Anzahl Gerichte bereitet werden, indem die Formen und die Fülle nach Gefallen gewechselt werden können.

16. Fasch von Schill. (Farce de Merlon.)

Dieser Fasch wird wie der Kapaunfasch gemacht. Anstatt Speck wird Butter genommen, und anstatt in weißer Brühe wird die Semmel in Milch eingeweicht; die Würze kann mit etwas fein gestoßenen Lorbeerblättern verstärkt werden.

So können die Fische mit Krebsbutter, mit Träufeln, mit Sardellen u. dgl. gemacht werden. Das Verhältniß der Bestandtheile bleibt stets dasselbe.

IV. Rindszungen, Gaumen, Magen u. auf verschiedene Art zu bereiten.

1. Gefüllte Zunge.

Wenn eine Ochsenzunge in Salzwasser weich gekocht ist, so zieht man sie ab, schneidet sie in der Länge auf, und nimmt den Schlund davon; dann höhlt man das Fleisch heraus, hackt es klein auf, thut Eier, Weinbeeren, Petersilie, Muskatblüthe und Semmelbröseln dazu, rührt alles wohl durcheinander, und gibt es wieder in die ausgehöhlte Zunge. Nun schmiert man eine Rein mit Butter aus, legt die Zunge hinein, und backt den Fische braun unter öfterm Bestreichen mit geschmolzener Butter. Gewöhnlich macht man eine Sauce dazu, wovon man die Zunge legt, und so auf die Tafel gibt.

2. Am Spieß gebratene Zunge.

Man siedet eine Zunge schön weich, und zieht ihr die Haut ab; alsdann schneidet man $\frac{1}{4}$ Pfund Speck Fingerdick auf, und gibt Pfeffer, Gewürznelken, Neugewürz und Salz daran, auch wäscht man 4 große Sardellen gut ab, löst die Gräthen aus, schneidet eine jede halbe Sardelle in 3 Theile, und spißt die Zunge nach der Länge bald mit Speck, bald mit Sardellen. Wenn dies geschehen ist, steckt man die Zunge an den Spieß, läßt ein Stückchen Butter mit etwas Rahm in einer kleinen Pfanne warm werden, und begießt die Zunge während des Bratens

3—4mal damit; nachdem bestreut man sie mit Semmelbröseln, drückt Limoniesaft darüber, und gibt einigemal das, was in der Bratpfanne ist, darauf. Wenn sie gebraten ist, gibt man sie in eine Schüssel, und gießt die Sauce darüber, die aber schön dick und goldfarbig seyn muß.

3. Zunge auf dem Rost gebraten.

Man klopft eine Ochsenzunge recht stark, und kocht sie in guter Rindsuppe ganz mürbe; alsdann schneidet man sie nach der Länge voneinander, schmiert sie mit Butter, legt sie auf den Rost, und drückt Limoniesaft darauf; auch nimmt man Zucker und Semmelbröseln, und besäet sie wohl damit. Dieses wiederholt man so lange, bis sie schön faumig ist, alsdann legt man sie in eine Schüssel, und bestreut sie mit klein geschnittenen Limonieschalen.

4. Zunge auf polnische Art.

Man siedet eine Zunge weich, häutet sie ab, und schneidet sie in der Länge voneinander, wonach man sie auf einen Rost legt, mit Semmelbröseln bestreut, und braun werden läßt; hernach macht man in einer Reine eine kastanienbraune Einbrenn, schüttet ein wenig Essig und Rindsuppe daran, gibt 2 Loth Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund Zibeben, $\frac{1}{2}$ Pfund Weinbeeren, etliche Mandeln und verschiedenes Gewürz hinein, und läßt alles gut sieden; alsdann gibt man die Zunge dazu, und läßt sie auch noch ein wenig mitsieden.

5. Zunge mit Sardellen.

Eine Zunge siedet man weich, häutet sie sauber ab, und schneidet sie entweder nach der Länge voneinander oder in kleine runde Stückchen. Nun schnei-

det man eine Zwiebel blätterig in eine Keim, gibt ein wenig Butter dazu, läßt sie auf der Stuth dänsten, thut auch einen Löffelvoll Mehl darein, und läßt alles miteinander schön braun rösten; alsdann füllt man die Keim mit Fleischbrühe an, gibt ein wenig guten Essig dazu, wie auch Salz und etwas Pfeffer, und läßt das Ganze wohl kochen. Sobald dieß geschehen ist, legt man die Zunge in einen Tiegel, seihet die Brühe durch ein Haarsieb darüber, und läßt sie kochen. Unterdessen wäscht man ein paar Sardellen, löst die Gräthen aus, schneidet sie fein auf, gibt sie zu der Zunge, drückt Limoniesaft dazu, rührt sie herum, damit sie zergehen, und richtet sie in eine Schüssel an.

Kalbszungen können auf die nämliche Art bereitet werden.

6. Frische Zunge auf englische Art.

Man siedet eine Zunge so lange, bis die Haut leicht herabzuziehen ist, dann schneidet man den dicksten Theil herab, spickt ihn mit Sardellen, welche aber vorher in klein aufgeschnittene Petersilie eingewalzt werden, steckt ihn dann an den Spieß, und begießt ihn während des Bratens mit Milchrahm so lange, bis er vollkommen braun ist, streut Kapri und Limonieschalen darauf, und gibt ihn mit dem übriggebliebenen Beugß auf die Tafel.

7. Faschirter Dohsengaumen.

Man siedet 4—5 Gaumen weich und pugt sie rein; hernach macht man einen Fasch von Kalbfleisch, Markt, eingeweichten Semmeln und 2 Eierdottern, gibt Gewürz, Salz, etwas Basilikum, Zwiebeln und Knoblauch daran, und vermischt alles gut. Nun

macht man ein Ragout von Maurachen, 6 Krebs-
schweifeln, 2 Brüseln und etwas klein aufgeschnitte-
nem Kalbsenteil; hernach bestreicht man die Gaumen
halb Fingerdick mit Fatsch, thut in einen jeden ein
wenig Ragout in die Mitte, rollt sie zusammen wie
eine Wurst, und gibt sie in eine Kasserole mit etwas
Speck, Schinken, Zwiebeln, gelben Rüben, Gewürz
und ein wenig Wein, und läßt sie dünsten. Wenn
sie gut sind, macht man eine dicke Sauce von Gollt,
mit Limoniesaft, Sardellen, Butter und Wein, und
richtet sie über die Gaumen an.

8. Dbergaumen.

Man kocht den Gaumen in Salzwasser weich,
pugt und schneidet ihn in kleine viereckigte Stückchen;
hernach thut man sie in eine Rein oder Kasserole,
gibt einen Schöpflöffelvoll Glace und ein Glas Cham-
pagnerwein dazu, stellt sie auf schwaches Kohlenfeuer
und läßt sie dünsten, wonach es auf die Tafel ge-
geben wird.

Auf dieselbe Art werden auch die sogenannten
Kuttelfleck oder Speckfleckerl zubereitet, nur mit dem
Unterschiede, daß man Burgunder- anstatt Cham-
pagnerwein nimmt.

9. Gedünsteter Dachsenmagen.

Man kocht einen Magen in Salzwasser, gibt in
eine Rein gutes Abschöpf Fett, legt etliche Lorberblätter,
fein aufgeschnittene Schalotten, Zwiebeln, Petersilie,
ein wenig Basilikum und Thymian dazu, gießt etwas
Essig darauf, legt alsdann den länglich geschnittenen
Dachsenmagen hinein, salzt und pfeffert ihn, und läßt
ihn gut dünsten. Man kann ihn zu verschiedenen
Gerichten verwenden.

10. Kollaten von Ochsenmagen.

Man nimmt einen mit Salpeter und Salz eingebeizten Ochsenmagen, wäscht ihn sauber ab, thut alsdann gestoßene Gewürznelken, Pfeffer, klein aufgeschnittene Schalotten, Zwiebeln, und dünne Scheiben von Schinken darauf, und rollt ihn fest zusammen, wickelt ihn in eine Serviette, bindet ihn mit Spagat gut, und siedet ihn in Salzwasser mit Petersilie, Zwiebeln, Basilikum, Majoran, Rosmarin und Thymian recht weich, wonach man ihn zu allerhand Speisen verwenden kann.

11. Gesottenes Lungenmus.

Hiezu nimmt man ein halbes kalbernes, recht weich gekochtes Brüsel, und schneidet es recht fein auf; hernach läßt man ein Stück Butter in einer Keim zergehen, thut ein wenig Mehl darein, läßt es anlaufen, gibt etwas klein aufgeschnittene Schalotten, dann das Gehäck und ein wenig Rindsuppe hinein, salzt und würzt es mit Muskatblüthe, läßt es einige Sud aufstehen, und besteckt es mit gebackenen Semmelschnitten.

12. Ochsenieren in der Sauce.

Man schneidet Nieren blattweise, aber dünn auf; alsdann gibt man klein aufgeschnittene Zwiebeln mit einem Stückchen Butter in eine Keim, läßt sie dünsten, und thut nun die Nieren dazu, nebst Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer und fein aufgeschnittener Petersilie. Man läßt alles schnell kochen, und wenn es gut ist, gibt man Essig oder Limoniesaft und klein aufgeschnittene Limonieschalen dazu.

Ochsenfüße können mit Zwiebelbrühe auf die nämliche Art zugerichtet werden.

13. Ochsenhirn mit Austern.

Man gibt Ochsenhirn in eine Serviette, bindet sie gut zusammen, läßt es $\frac{1}{4}$ Stunde sieden, löst die Haut ab, und schneidet mit einem Faden Fingerdicke Schnitzeln davon; hernach schneidet man ein paar gewaschene Sardellen klein auf, rührt sie mit einem Stückchen Butter gut ab, und knetet gleichfalls frische Butter mit Mehl ab. Mit dieser Butter schmiert man eine Keim gut aus, drückt Limoniesaft darauf, gibt eine Lage Hirn, dann etwas Sardellenbutter, hernach eine Lage Austern und so fort bis die Keim voll ist; dann setzt man es auf eine Gluth, deckt es zu, und läßt es nur so lange kochen, bis die Austern nicht mehr roh sind.

V. Rindfleisch auf verschiedene Art zu bereiten.

1. Französisches Stofade als Tafelstück.

Man nimmt einen guten Lungenbraten, häutet ihn gut ab, klopft ihn behutsam, und salzt ihn nicht zu viel. Nun macht man ein Gehäck von Hühnchen- oder Kalbfleisch, schneidet darunter Limonieschalen, Schalotten und etwas Petersilie. Hierauf wird das Fleisch aneinander gelegt, mit gut gesalzenem Speck, welcher dünnblättrig aufgeschnitten ist, belegt, das Gehäck darauf gethan, darüber Kapri, und über dieselben wieder Speck, alsdann wie ein Strudel zusammengerollt, mit Spagat gut verbunden, in eine Kasserole gelegt, Abschöpf fett, gelbe Rüben, Sellerie, Petersilienwurzel und spanische Zwiebeln hinein gegeben, wohl auch den Abfall vom Lungenbraten, und das Stofade 2 Stunden langsam dünsten gelassen.

Vor dem Anrichten gibt man einen Theil Wein, eben so viel Wasser und Essig mit etwas saurem Rahm daran, schöpft aber das Fett zuvor ab. Nachdem das Stofade gut gedünstet ist, nimmt man es aus der Kasserole, löst den Spagat ab, schneidet Fingerdicke Stückchen daraus, gibt die Sauce darüber, und bringt es schnell auf die Tafel.

2. Käserindfleisch.

Man kocht das Rindfleisch des Schwanzstückes wie sonst, reibt Parmesankäse in eine Porzellanschüssel, und bedeckt den Boden mit saurem Rahm; hernach schneidet man fingerbreite Stückchen vom Rindfleisch, legt sie in die Schüssel, gibt Käse mit etwas Semmelbröseln und Rahm darüber, alsdann wieder Fleisch, Käse, Semmelbröseln und Rahm, bis alles verbraucht ist, und stellt es auf einen heißen Ofen. Um ihm eine Farbe zu geben, kann man es auch in eine Rein geben, und oben und unten eine Gluth machen.

3. Brustkernstück mit Kren überzogen.

Ein schönes Stück vom Brustkern von 7 bis 8 Pfund wird gehörig weich gesotten, alsdann aus dem Topfe genommen und gut abgetrocknet. Nun wird ein dicker Mandelkren mit 4 Eierdottern angemacht, und damit das Brustkernstück fingerdick überzogen, mit zerlassener Butter begossen, und mit Semmelbröseln bestreut. Vor dem Anrichten wird es $\frac{1}{2}$ Stunde in einen Ofen gestellt, wo man es hübsch semmelartig werden läßt, und mit Petersilie zur Tafel gibt.

4. Boeufsteak.

Man häutet einen Lungenbraten gut ab, klopft

und schneidet ihn in Fingerdicke Stücke, wärzt ihn mit Salz und Pfeffer, taucht ihn in zerlassene Butter, und bratet ihn so auf beiden Seiten auf dem Roste über starker Gluth, jedoch so, daß er gut im Saft bleibt; dann richtet man ihn mit darauf gestreutem Pfeffer oder mit Kartoffeln an.

5. Rostboeuf.

Man nimmt ein Stück Rindfleisch von der dicken Rippe oder dem sogenannten Rücken von 7—8 Pfund, hact es nach der Länge des Grathes, haut die Grathbeine ganz fort, und klopft es recht mürbe; sodann wird es von der obern Seite mit Speck gespickt, mit Salz und etwas Zucker bestreut, wie auch mit Basilikum, Burgunderkraut und etwas Schalotten gewürzt, gut zugebedekt einige Tage lang an einem kühlen Orte stehen gelassen, und schüttet dann so viel guten Wein darauf, daß derselbe darüber hingehet. In diesem Weine läßt man es 7—8 Tage lang liegen, und wendet es öfters um. Am dem Tage, wo man es braucht, wird es am Spieße sehr langsam gebraten und mit dem nämlichen Weine fortwährend begossen. Zur Sauce nimmt man ein gutes Glas Wein, gibt die vorerwähnten klein aufgeschnittenen Kräuter hinein, vermischt es mit einem Löffel voll brauner Brühe und mit Limonie abgeriebenen Zucker, kocht es gut auf, und gibt es in die Schüssel, worüber der Braten gelegt wird. Zu bemerken ist, daß der entquollene Saft ebenfalls der Sauce beigemischt wird.

6. Ein Lungen- oder Lendenbraten auf Hasenart,

Man zieht einem schönen Lungenbraten die Haut

ab, und spickt ihn wie einen Hasen; sodann gibt man Salz und weißen Pfeffer daran, legt ihn in eine Rein mit ein wenig Essig, läßt ihn auf beiden Seiten schön braun werden, begießt ihn hierauf mit saurem Rahm, und läßt ihn gut einkochen. Beim Anrichten gibt man ihn mit der Sauce auf die Schüssel, und garnirt ihn mit kleinen Kartoffeln.

7. Rindfleisch auf wälische Art.

Man schneidet von einem Schwanzstück oder Lungenbraten dünne Schnitzeln, klopft und salzt solche wohl, und gibt sie in eine Kasserole mit Butter, aufgeschnittenen Schalotten, Rockenbohlkräuteln, Limonieschalen; alsdann stößt man braune Semmelbröseln, Muskatblüthe, Nelken, Ingwer, Pfeffer und Zimmt. Nun schmirt man eine Rein oder Kasserole mit Butter aus, und gibt eine Lage von den Schnitzeln, dann eine von den Kräutern hinein und so fort; hernach gießt man etwas Wein und Essig darauf, und hinlänglich Rindesuppe, deckt das Ganze gut zu, verklebt es mit Leig, gibt oben und unten Stath, und läßt es langsam sieden. Wenn alles gut gekocht ist, schöpft man das Fett ab, stürzt es alsdann auf eine Schüssel, und gibt eine Sauce von Milch, Kapern und Limoniesaft darüber.

8. Rindfleisch auf baierische Art.

Man häutet einen Lungenbraten sauber ab, reibt ihn recht mit Salz und gestoßnen Krausebitterbeeren ein, und schneidet Schnitzeln daraus; alsdann läßt man Butter in einer Kasserole zergehen, wendet die Schnitzeln darin um, bestreut sie mit Semmelbröseln, legt sie auf einen Rost, und bratet sie wie Karbonadeln. Nun macht man von französischen Ka-

pern oder Murrachen ein Gehäck, schüttet eine gute Schinkengosli darauf, säuert es mit Limoniesaft, und gibt es unter das Rindfleisch. Auch kann man es in der eigenen Sauce geben.

9. Rindfleisch auf englische Art.

Zu diesem nimmt man ein schönes Stück gebeiztes Rindfleisch, spickt es mit Speck und wärzt es; alsdann steckt man dasselbe an den Spieß und läßt es langsam braten, und begießt es mit Butter und Essig. Bevor es ganz ausgebraten ist, legt man es in eine Kasserole, gießt den abgeronnenen Saft daran, wie auch ein wenig Wein und Essig, deckt es zu, verklebt den Deckel mit Teig, thut es in einen geheizten Backofen, läßt es 3—4 Stunden langsam dämpfen, und macht hernach von seiner eigenen Brühe eine gute Suppe mit Austern und Trüffeln, wärzt sie, und richtet das Ganze an. Auch kann man es mit Sardellensuppe auf die Tafel geben.

Man bereitet dieses Fleisch auch noch auf folgende Art: Man spickt ein Schwanzstück mit fingerdicke Speck, wärzt und salzt es, gibt es in einen Topf, gibt Wein, Essig und Wasser daran, so wie eine mit Gewürznelken besteckte Zwiebel, und legt Kubelkraut, Rosmarin, Lorberblätter und Limonieschalen dazu; alsdann deckt man den Topf gut zu, verklebt ihn mit Teig, und läßt alles kochen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten legt man einige Schwämme, auch klein aufgeschnittenen gekochten Ochsenhäuten hinein, läßt es nochmals ein wenig sieden, richtet es alsdann an, und regulirt es mit gekochten Schwämmen und Häuten, nebst Limonieschalen. Wer will, kann die Suppe auch mit Eierdottern frifassiren.

10. Rindfleisch auf russische Art.

Man gibt ein Stück Rindfleisch vom Bruststück in einen Topf, läßt es so lange sieden, bis es anfängt weich zu werden, gibt ganze Zwiebeln, Gewürznelken, Muskatblüthe und Lorberblätter hinzu, setzt es alsdann auf Gluth, und schüttet recht viel Milchrahm daran. Von der Brühe darf man nichts nehmen und auch nichts dazu schütten, sondern recht gut eintochen lassen. Nach dem Anrichten garnirt man die Schüssel mit Petersilie.

11. Grillirter Rostbraten.

Man schneidet einen Rost, oder Lungenbraten in Stücke, und klopft sie wie Karbonadeln; alsdann schneidet man Schalotten, Zwiebeln, Petersilie, Kaspern und grüne Champignon fein auf, und läßt alles in Butter gut dünsten. Hernach tunkt man das Fleisch darein, bestreut es mit Semmelbröseln, schmiert einen Rost mit Butter ein, legt das Fleisch darauf, und läßt es recht langsam braten. Von den übriggebliebenen Kräutern macht man eine gute braune Sauce, säuert sie mit Vertramessig, und gibt sie so zum Rostbraten.

12. Braun eingegangener Brustkern.

Man nimmt einen kälbernen Brustkern von einigen Pfund, und wäscht und salzt ihn gut; alsdann belegt man eine Rein mit Speck, ein wenig Schinken, 1 weißen Zwiebel, 1 gelben Rübe, 1 Petersilienwurzel und ein Stückchen Sellerie, etlichen Pfefferkörnern, auch etwas Ingwer und Muskatblüthe, und gibt den Brustkern darauf, setzt ihn auf die Gluth, und läßt ihn schön braun eingehen. Nun staubt man einen Kochlöffelvoll Mehl darauf, läßt

alles noch ein wenig dünsten, schüttet alsdann eben so viel Schühsuppe daran, auch eine Kaffeeschale voll Bertrameßsig, läßt es $\frac{1}{4}$ Stunde lang sieden, wonach man den Brustkern in eine Schüssel gibt, die Brühe darüber schüttet, und so auf die Tafel gibt. Wer will, kann in die Sauce auch noch Austern, Oliven, gedünstete Trüffel oder Champignon geben.

13. Lendenbraten.

Man schneidet einen Lendenbraten blattweise auf, macht alsdann eine nicht gar zu braune Einbrenn, gibt ein wenig klein aufgeschnittene Petersilie und Knoblauch hinein, so wie etwas Rindsuppe und Essig, Limonieschalen, Lorberblätter, Salz und Gewürznelken, legt den Lendenbraten dazu, und läßt das Ganze gut kochen; hernach gibt man den Lendenbraten in eine Schüssel, gießt die Sauce darüber, und gibt ihn so auf die Tafel.

14. Wiener, oder Golaschfleisch vom Lendenbraten.

Nachdem der Lendenbraten abgehäutet ist, schneidet man ihn in kleine Schnitzeln, legt in eine Rein Fett, Zwiebeln, Schalotten und Limonieschalen, gibt das geschnittene Fleisch darauf, deckt es zu, und läßt es auf einer starken Gluth stets kochen; wenn die darin befindliche Sauce eingekocht ist, gibt man sauren Rahm darauf, stäubt auch etwas Mehl daran, und salzt und pfeffert es nach Belieben. Vor dem Anrichten tropft man ein wenig Limoniesaft oder Essig daran, und gibt es auf die Tafel.

Das nämliche Stück vom Lendenbraten kann auch mit Paprika, Zwiebeln und etwas Wein gedünstet werden.

15. Schnitzeln vom Lendenbraten mit Kräutern auf dem Roste.

Man schneidet vom Lendenbraten Schnitzeln Messerrücken dick, klopft sie mit dem Messer, salzt sie ein, schneidet viel Bertram, Zwiebeln und Petersilie fein auf, reibt damit die Schnitzeln ein, gibt sie auf eine Schüssel, und schüttet Provenceröhl darüber; dann legt man wieder eine Lage Schnitzeln darauf, gießt wieder Provenceröhl darüber, bis alle Schnitzeln begossen sind, und läßt sie sodann in diesem Dehle einige Stunden liegen. Vor dem Gebrauche bestreut man sie auf beiden Seiten mit Semmelbröseln, legt sie auf den Rost über eine starke Gluth, läßt sie gut braten, und gibt sie auf einer Schüssel, mit Limoniesaft betropft, auf die Tafel.

16. Faschirte Schnitzeln vom Lungenbraten.

Man häutet einen Lungenbraten ab, schneidet nach der Quere sehr dünne Schnitzeln daraus, und klopft diese gut. Nun macht man einen Fasch von Rindfleisch, etwas Mark und Sardellen, nebst Zwiebeln und Thymian, gibt ein paar Löffelvoll sauren Rahm, einige gestoßene Gewürznelken, Pfeffer und Salz hinzu, und streicht auf ein jedes solches Schnitzel einen Fingerdick von diesem Fasch, gibt dann wieder ein Schnitzel darauf und so fort, und drückt alles gut zusammen. Nun legt man fein aufgeschnittene Zwiebeln in eine Rein, gibt die faschirten Schnitzeln dazu, deckt es zu, und läßt es so lange braten, bis die Zwiebeln auf dem Boden bräunlich werden, alddann schüttet man Essig und gute Fleischsuppe daran, kehrt die Schnitzeln öfters um, und läßt die Brähe gut einkochen; hernach gibt man die Schnitzeln in eine Schüssel, und gießt die Sauce darüber.

17. Rindfleisch, Stofade genannt.

Man nimmt ein schönes Stück Rindfleisch vom Scherzel, klopft es recht gut, schneidet Sardellen, Rockenbohl und Rudelkraut recht klein auf, macht in das Fleisch Löcher, steckt das Aufgeschnittene hinein, salzt es, und legt es in eine Rein oder Kasserole, auch gibt man einige Stückchen Speck, Schinken, Zwiebeln, gelbe Rüben, Sellerie, Petersilie, eine ganze blätterig aufgeschnittene Limonie, Gewürz nach Belieben, und gebähte Semmelschnitten hinein, und legt das Fleisch darauf. Nun schüttet man rothen Wein und Essig hinzu, bedeckt es gut, verklebt die Rein mit Teig, stellt es auf eine Gluth, und läßt es einige Stunden recht langsam dünsten; alsdann nimmt man das Fleisch heraus, seiht die Brühe durch ein Haarsieb, und läßt es noch einige Zeit in der Sauce dünsten, wonach man es anstatt Rindfleisch gibt.

18. Gedünsteter Lungenbraten.

Man häutet einen Lungenbraten gut ab, mischt auf einem Teller Salz, gestoßene Gewürznelken und Pfeffer untereinander, und reibt den Lungenbraten damit ein; alsdann belegt man eine Rein mit Speck, Zwiebeln, etlichen Schnitzeln Schinken, etwas Rockenbohl, Rudelkraut, Limonieschalen, ganzem Pfeffer, Gewürznelken, gelben Rüben, ein Stück Sellerie und ein paar Petersilienwurzeln, gibt alsdann den Lungenbraten darauf, setzt alles auf eine Gluth, und läßt es gut dünsten. Nachdem gießt man Essig hinzu, staubt Mehl daran, läßt es wiederum dünsten, gießt einige Löffelvoll braune Schühsuppe hinzu, lehrt den Lungenbraten um, und läßt ihn so lange kochen, bis er mürbe ist; hernach thut man ihn in eine andere

Rein, setzt die Sauce darauf, und wenn es noch nicht sauer genug ist, so drückt man etwas Limoniesaft daran, gibt auch einige Löffelvoll Rahm hinzu, und läßt es noch ein wenig aufsieben.

19. Stofade auf wälsche Art.

Hiezu nimmt man einen ganzen kalbernen Schlägel oder das dicke Stück von demselben, oder auch einen hintern lämmernen Biegel und ein Stück Rindfleisch, und reibt es mit Salz ein; hernach schneidet man von Speck lange Schnitzeln, und zieht sie durch das ganze Stück Fleisch. Sobald dieß geschehen ist, schneidet man viel Petersilie, Knoblauch und Speck auf, legt etwas davon in eine Rein, gibt das Rindfleisch dazu, dann wieder von dem Gehackten, mit ein wenig Wein, und läßt es langsam dünsten; auch kann man etwas Rahm darunter nehmen, und mit darauf gestreuten geschnittenen Limonieschalen auf die Tafel geben.

20. Stofade von Kalbfleisch.

Man schneidet 2 Pfund Kalbfleisch vom Schlägel, mit etwas Mark oder Nierenfett, wie auch ein wenig Zwiebeln, Schalotten und Limonieschalen fein auf, entfernt alles Hautige davon, gibt Salz, Pfeffer und ein paar ganze Eier daran, stößt alles gut zusammen, und gibt es hernach auf ein mit Mehl bestaubtes Brett, macht daraus eine Kugel, und drückt sie ein wenig breit. Nun gibt man ein Stück Butter in eine Kasserole oder in einen Tiegel, thut das Stofade hinein, läßt es auf einer schwachen Gluth braun werden, wendet es um, und bestreut es sodann auf beiden Seiten mit ein wenig Zucker; auch gibt man auf beiden Seiten etwas Glace darauf.

Beim Anrichten gibt man eine dicke Sauce darüber, und so auf die Tafel.

21. Stofade von Wildpret.

Dazu wird vom Wild der Lendenbraten genommen oder sonst ein schönes bratiges Stück, alsdann mit frischem Speck, Sardellen, und ein wenig Thymian mit Zwiebeln und Schalotten fein aufgeschnitten, und damit so wie mit dem vorhergehenden verfahren. Zuletzt kann noch ein wenig rother Wein anstatt der Suppe dazu geschüttet, und so auf die Tafel gegeben werden.

Hat man riechendes Wildpret, so ist es auf diese Art am schicklichsten zu verwenden.

VI. Verschiedene Saucen (Soßen.)

1. Bereitung des Coulis blanc (Kraftbrühe).

Man schneidet gelbe Rüben, Sellerie, Petersilienwurzeln und Zwiebeln, auch etwas rohen Schinken in Würfeln auf, thut ein Stück Butter dazu, und läßt alles in einer Kasserole zugebedekt auf schwachem Feuer langsam dünsten, rührt es aber öfters um, damit es nicht anbrennt. Während dieser Zeit thut man ein verhältnißmäßiges Stück Butter in eine Kasserole, läßt sie aufsteigen, und rührt feines Mehl darein; hernach gibt man die gedünsteten Wurzeln und den Schinken zu dem Mehle, gibt viel Rindsuppe daran, läßt es eine gute Stunde kochen, giest es dann einigemal durch ein Haarsieb, und verwahrt zuletzt diesen Coulis gut, welchen man zu Suppen und Saucen verwenden kann.

2. Bereitung des braunen Coulis.

Zu diesem Coulis nimmt man dasselbe wie zum weißen; nur mit dem Unterschiede, daß man hier das Mehl schön braun werden läßt, im Uebrigen aber ganz so behandelt wie den weißen.

3. Gewöhnliche braune Brühe.

Man gibt fein aufgeschnittene Zwiebeln mit ein wenig Butter oder Fett in eine Rein, und läßt es anziehen; alsdann gibt man etwas Mehl dazu, und läßt es schön gelb werden. Nun schüttet man Fleischsuppe daran, legt ein wenig Rodelkraut, Basilikum und Lorberblatt hinein, und läßt die Brühe wohl verkochen; alsdann feiht man sie durch ein Haarsieb und hebt sie auf. Auch diese Brühe kann zu allerhand Speisen verwendet werden.

4. Artischockensauce.

Man macht eine weiße Sauce, gibt fein aufgeschnittene Petersilie dazu, und läßt sie ein wenig sieden. Die Artischocken müssen in Salzwasser gesotten, hernach sauber gepuht, und ohne alles Wasser in eine Schüssel gegeben werden, worauf man alsdann die Sauce darüber gießt.

5. Trüffelsauce.

Man kocht Trüffeln und puht sie recht sauber, gibt sie hernach mit Limonieschalen in gute Rindsuppe, würzt sie mit Muskatblüthe, und läßt sie ein wenig kochen; endlich sprudelt man die Brühe mit Eierdottern ab, und gibt sie mit den Trüffeln auf die Tafel.

6. Austernsauce.

Hiezu nimmt man ausgelöste Austern, gibt die

Brühe daran, auch ein gutes Stück Butter, Pfeffer, Muskatblüthe und Limoniesaft, setzt das Ganze auf ein Gluth, läßt es ein wenig sieden, und gibt es alsdann über Gebratenes auf die Tafel.

7. Limoniesauce.

Man nimmt Rindsuppe, gießt ein wenig Wein mit Limoniesaft darein, gibt länglich geschnittenen Limoniezucker hinzu, läßt sie aufsteden, und gießt sie über was immer für einen Braten. Oder man nimmt 4 Eierdotter, ein wenig Mehl, ein Stück Butter, den Saft und die abgeriebenen Schalen von 2—3 Limonien, seihet alles wohl durch in eine Kasserole, und kocht es mit halb Wasser und halb Wein zu einer dicken Sauce. Die Säure kann mit etwas Zucker gemildert werden, oder wenn es von dem Limoniesaft noch nicht sauer genug ist, kann man ein wenig Weinessig dazu geben.

8. Gelbe Rübensauce.

Blätterig aufgeschnittene gelbe Rüben thut man in einen Topf, gießt Rindsuppe darauf, gibt viel Petersilie dazu, und läßt sie sieden; alsdann würzt und salzt man sie, gibt eine Einbrenn daran, legt ein Stückchen Butter hinein, und gibt sie so zu dem Rindfleisch. Oder man kocht länglich geschnittene gelbe Rüben oder Scherrüben in guter Rindsuppe, brennt sie ein, gibt etwas schwarzes geriebenes Brod darunter, und richtet sie über Rindfleisch an.

9. Gollisauce.

Man belegt den Boden einer Kasserole mit blätterig aufgeschnittenen weißen Zwiebeln, thut etwas Mark oder Fett, geschnittenes Rindfleisch, und 2—3

Stückchen Kalbfleisch, Schinken, Petersilienwurzeln, Sellerie und gelbe Rüben darein, und läßt es auf der Gluth langsam dünsten, bis es sich stark bräunt; hernach gießt man gute Rindsuppe darauf, und läßt es einige Stunden kochen; alsdann rührt man Mehl mit kalter Fleischbrühe ganz dünn ab, und gibt es in die braune Suppe. Ist sie noch nicht braun genug, so muß man ihr mit gebranntem Zucker nachhelfen, und noch $\frac{1}{2}$ Stunde kochen lassen. Sobald alles gut gekocht ist, seihet man es durch, und verwendet es zu Saucen.

10. Grüner Kren.

Man schneidet grüne Zwiebeln und Petersilie mit Kren und viel Schnittling recht klein auf, und röstet es schwach in Butter ab; alsdann gibt man das Geröstete in eine Rein, thut Semmelbröseln und gute Rindsuppe daran, würzt und salzt es, und läßt es 2 Stunden lang kochen. Um den Kren dick oder dünn zu bekommen, hilft man mit Fleischbrühe nach. Beim Anrichten legt man noch ein Stückchen Butter hinzu.

11. Kapernsauc.

Man macht eine gelbliche Einbrenn, schüttet gute Suppe daran, säuert und salzt sie, gibt auch ein paar Löffelvoll Rahm daran, und läßt sie aufsteden. Oder man macht mit etwas Rahm, einigen Eierdottern und süßer Butter eine dicke Sauce, thut gestoßene Muskatblüthe, ein Lorberblatt und länglich aufgeschnittene Limonieschalen dazu, dann kommt noch Zucker, ein guter Theil Kapern und Bouillon daran. Dieses alles seht man auf Kohlenfeuer, und läßt es unter beständigem Umrühren dick werden. Diese lieb-

liche Sauce kann eben so gut zu Braten als zu Fischen gegeben werden.

12. Knoblauchsauce.

Man macht ein gutes Panadel von Semmeln und Rindsuppe, schneidet grünen Knoblauch mit dem Grünen klein auf, rührt ihn darunter, legt ein Stückchen Butter dazu, salzt und würzt alles mit Safran, und läßt es gut kochen. Oder man gibt klein aufgeschnittenen Knoblauch in Schmalz, läßt ihn bräunlich werden, thut ihn mit in Butter gerösteten Semmelbröseln in eine Keim, gießt fette Rindsuppe und ein wenig Essig dazu, damit es säuerlich wird, salzt und würzt es, und läßt es recht langsam dünsten, aber nicht zu dick werden. Bevor man sie anrichtet, gibt man ein Stückchen Butter daran.

13. Kohl- und gelbe Rübensauce.

Man nimmt Kohl und klein geschnittene gelbe Rüben, und überbrennt jedes besonders; hernach läßt man beides miteinander in Butter recht gut dünsten, und gibt es so zum Rindfleische.

14. Krebsauce.

Man kocht Krebse in Salzwasser ab, löst sie alsdann aus, macht von den Schalen Krebsbutter, treibt sie durch ein Haarsieb, gibt sie in eine Keim, schüttet Rindsuppe daran, drückt Limoniesaft hinein, gibt etwas Muskatblüthe dazu, brennt sie ein, und läßt sie ein wenig sieden.

15. Kren mit Fleischbrühe.

Den Kren schabt man sauber ab, reibt ihn auf auf einem Reibeisen, gibt geriebenes weißes Brod

daran, thut es in ein Löffchen, gibt Fleischbrühe, Butter und Muskatnuß daran, und läßt es nicht gar zu lange kochen.

16. Kalter Mandelkren.

Der Kren wird mit Mandeln fein gestoßen, in einer Schüssel mit Zucker und ein wenig Essig gut umgerührt, mit süßem Rahm verdünnt, und so auf die Tafel gegeben.

17. Kren mit Milch.

Man gibt geriebenen Kren und weißes Brod in ein Löffchen oder in eine kleine Pfanne mit kalter Milch, thut ein wenig Mehl und gestoßene Mandeln hinein, rührt alles gut um, und gießt so viel siedende Milch daran, bis er dick genug ist; alsdann gibt man Zucker nach Belieben daran, und läßt es unter beständigem Umrühren eine Weile kochen. Bei dem Anrichten wird ein wenig Zimmt oder gestoßene Muskatblütthe darauf gestreut.

18. Kranebittbeersauce.

Man säuert Rindsuppe mit Essig, würzt sie, und thut Butter dazu; alsdann gibt man gestoßene Kranebittbeeren und ein wenig Limoniesaft dazu, und läßt alles gut sieden. Man richtet sie gewöhnlich über Gebratenes an.

19. Limoniesauce.

Man schneidet von einer Limonie die Schalen länglich auf, gibt geröstete Semmelbröseln und Wein darauf, und läßt alles sieden; hernach gießt man Rindsuppe daran, würzt es mit Pfeffer und Muskatblütthe, thut klein aufgeschnittene Petersilienwurzeln

und grüne Petersilie hinzu, läßt alles langsam stehen, gibt alsdann ein Stückchen Butter und einige Löffelvoll Milchrahm daran, und bringt sie so zum Rindfleisch auf die Tafel.

20. Petersilie sauce.

Man schneidet Petersilienwurzeln schön dünnblättrig auf, röstet sie in Butter, gibt sie mit gerösteten Semmelbröseln und grüner Petersilie in eine Keu, gießt gute Rindsuppe dazu, und läßt alles kochen, worauf man es gut würzt und salzt. Bevor man es an das Rindfleisch thut, gibt man noch Butter und Rahm dazu. Oder man nimmt eine Handvoll grüne Petersilie, Bertram und ein wenig weiße Zwiebeln, schneidet alles recht klein zusammen, gibt es in eine Schale, gießt Essig und Provencerohl darauf, salzt und pfeffert es, und gibt es so zum Rindfleisch.

21. Porisauce.

Man schneidet Pori fein länglich auf, läßt Fett oder Butter heiß werden, gibt den Pori darein, und läßt ihn mit ein wenig Mehl goldgelb anlaufen; hernach gibt man Rinds- oder Schühuppe daran, thut einige Löffelvoll Rahm hinzu, und salzt es ein wenig.

22. Sardellensauce.

Man macht eine braune Einbrenn, gibt klein aufgeschnittene Zwiebeln, Petersilienwurzeln und Sardellen hinein, und läßt alles ein wenig rösten; alsdann gibt man Semmelbröseln und Rindsuppe hinzu, rührt es gut ab, und säuert und salzt es.

23. Champignonsauce.

Man schneidet gekochte Champignon länglich auf,

macht eine braune Einbrenn, gießt heißen Wein dazu, gibt die Champignon darein, wie auch Limonieschalen, salzt es gut, und läßt es aufsteden.

24. Blanchirte Sauce.

Hiezu nimmt man ein wenig Butter, Milchrahm, Mehl, Limonieschalen, Gewürz, ein wenig Wasser und klein aufgeschnittene Petersilie oder Schnittling, salzt es, und läßt es unter beständigem Umrühren aufsteden. Man kann Austern, Trüffeln, Kapern, Champignon und gewürfelt geschnittene Spargeln dazu nehmen. Diese Sauce kann man eben so gut zu Fleischspeisen wie zu Fischen geben.

25. Sauce über Braten.

Man läßt in einer kleinen Pfanne Schmalz heiß werden und wieder abkühlen, gießt alsdann Rosen- oder sonst einen wohlschmeckenden Essig dazu, thut Zimmet, Gewürznelken und ein wenig Rosmarin daran, und gießt es über den Braten. Oder man röstet geriebene Semmeln, gibt Wein, Wasser und Limoniesaft oder Gewürznelken hinzu, überbrennt Limonieschalen, zuckert und würzt sie, und thut sie auch dazu; alsdann läßt man alles gut sieden, gibt ein wenig Butter dazu, und richtet die Sauce über Braten an.

26. Zwiebelsauce.

Man schneidet Zwiebeln blätterig auf, läßt Fett oder Butter in einer Rein heiß werden, gibt etwas Zucker darein, und röstet ihn schön gelb ab; alsdann thut man die Zwiebeln dazu, staubt Mehl darauf, läßt sie gelblich werden, gibt Rindsuppe und Essig daran, läßt alles noch ein wenig aufsteden, und gibt es so zum Rindfleisch.

27. Gurkensauce.

Man schält und schneidet belläufig 7 Gurken fein auf, salzt sie gut, und läßt sie eine Weile in Salz liegen; hernach macht man eine gelbliche Einbrenn, gibt klein aufgeschnittene weiße Zwiebeln und grüne Petersilie in die Einbrenn, und läßt alles mit ein wenig Milchrahm anlaufen. Nun gibt man die gut ausgebrückten Gurken mit Pfeffer, Muskatblüthe und Neugewürz in die Einbrenn, und läßt alles so lange dünsten, bis die Gurken den Geruch verloren haben; hernach gibt man einen Schöpflöffelvoll gute Rindsuppe und ein wenig Essig daran, und läßt sie so lange dünsten, bis sie schön dick werden.

28. Wälsche Sauce.

Hiezu nimmt man Kerbelkrant, Brunnenkresse und Sauerampf, von jedem eine Handvoll, schneidet es recht klein zusammen, gibt es in die Anrichtschale, gießt Essig und Provencerdöhl darauf, salzt und pfeffert es, rührt es gut um, und gibt es so auf die Tafel.

29. Spanische Sauce.

Man gibt Kalbfleisch, von Hühnern die Mägerln und Leberln, ein Stück Rindfleisch, etwas Schinken, dann Champignon, Sellerie, gelbe Rüben und Petersilie in eine Keil, und läßt alles in Butter anlaufen; hernach gießt man gute Rindsuppe daran, und läßt es einige Stunden kochen. Underdessen rührt man Mundmehl nach Bedarf in kalter Rindsuppe gut ab, gibt es in das Gedünstete, und läßt es noch einige Zeit kochen.

Diese Sauce kann man zu verschiedenen Speisen nehmen.

30. Apfelsauce.

Man schält Maschanzer, oder andere Äpfel rein ab, und reibt sie in eine Saucechale; alsdann macht man sie mit Zucker und Essig an, und gibt sie so auf die Tafel.

31. Erdäpfelsauce.

Man reibt gekochte kalte Kartoffeln in eine Saucechale, gibt einige würfelig geschnittene und sauber gewaschene Sardellen dazu, vermenget sie dann mit Essig, Dehl und ein wenig Pfeffer, und gibt sie so auf die Tafel.

32. Kalte Spinatsauce.

Man brüht schön rein gewaschenen Spinat mit siedendem Wasser gut ab, gibt ihn sodann in kaltes Wasser, drückt ihn rein aus, und schneidet ihn ganz klein; hernach macht man ihn in einer Saucechale mit Essig und Zucker an. Er darf aber nicht früher angemacht werden, als im Augenblicke, wo er auf die Tafel gegeben werden soll, weil er sonst seine schöne Farbe verliert.

33. Kalte Frikassée.

Man weicht eine Semmel, wovon die Rinde abgerieben ist, in kalter Fleischbrühe ein, gibt 4 harte Eierdötter, 4 rein gewaschene Sardellen und etwas Schalotten dazu, stößt alles recht fein, treibt es hernach durch ein Haarsieb in eine Saucechale, und macht es mit Essig, Dehl und weißem Pfeffer an.

Diese Masse kann auch zur rothen Rübensauce verwendet werden, wo dann die Sardellen fortbleiben, und dafür die in kleine Würfel geschnittenen Rüben damit angemacht werden.

34. Polnische Gurkensauce.

Man schneidet kleine Einmachgurken wie feine Rubeln auf, mit etwas Knoblauch oder Rockenbohl, gibt in eine Rein ein Stückchen Butter, thut das Geschnittene hinein, und läßt es gut anlaufen; alsdann staubt man ein wenig Mehl daran, gibt Fleischbrühe darauf, und läßt alles gut kochen. Vor dem Anrichten gibt man ein paar Löffelvoll sauren Rahm dazu, und stellt es dann sogleich auf die Tafel.

35. Feine Schnittlingsauce.

Man reibt Biskotti oder altgebackenen Zwieback fein auf, gibt ihn in die Saucechale mit ganz fein aufgeschnittenem Schnittling, und macht es mit Wein und Limoniesaft nicht zu dünne. Diese Sauce hat einen sehr angenehmen Geschmack.

VII. Verschiedene Zuspeisen, Gemüse oder Grünspeisen.

1. Gedünstete grüne Erbsen.

Man thut Butter in eine Rein, gibt die Erbsen hinein, und läßt sie dünsten; hernach macht man eine Einbrenn, und gibt sie mit ein wenig klein aufgeschnittener Petersilie zu den Erbsen, salzt und würzt sie mit Pfeffer und Muskatblüthe, thut auch etwas Zucker dazu, und läßt sie noch ein wenig dünsten.

2. Gelbe Erbsen auf böhmische Art.

Man kocht schöne Erbsen in einem Topfe, thut alsdann die Hülsen davon, und läßt sie bis zu dem Gebrauche stehen. Kurz vor dem Anrichten schmiert

man eine Keim mit frischer Butter aus, schüttet die Erbsen hinein, bestreut sie mit würfelig geschnittenen gerösteten Semmeln, brennt sie mit Zwiebeln gut ab, setzt sie auf die Gluth, und läßt sie ein wenig aufdünsten.

3. Gemüse auf niederländische Art.

Man überbrennt grüne Erbsen und klein aufgeschnittene gelbe Rüben, gibt auch aufgelöste Krebschweifeln und ganze Petersilienwurzeln sammt dem Grünen dazu, thut wohl viel würfelig geschnittenen guten Speck daran, gießt Rindsuppe hinzu, und läßt alles kochen; alsdann würzt und brennt man es ein. Nach dem Anrichten legt man süße Butter darauf, und gibt sie auf die Tafel.

4. Frische Haidner Schwämme zu kochen.

Man schneidet diese Schwämme in Stückchen, und wäscht sie recht sauber ab; hernach gibt man in eine Keim halb Schmalz, halb Oehl, röstet darin grüne Zwiebeln, Petersilie, und ein wenig Mehl gut ab, gießt eben so viel Wein als Wasser hinzu, salzt und würzt es, läßt es einen Sud aufthun, legt die Schwämme hinein, und läßt sie gut kochen.

5. Gefüllte Bratling.

Man nimmt von den Bratlingen die Stengel weg, schneidet sie recht klein auf mit etwas Petersilie, und dünstet beides in Butter und ein wenig Milchrahm; alsdann füllt man die Schwämme damit an, legt sie in eine Keim mit Butter, gibt ein wenig Milchrahm, Semmelbröseln und wieder ein Stückchen Butter darauf, und dünstet sie so lange, bis sie wäunlich werden.

6. Karviol.

Man thut sauber gepuzten Karviol in einen Topf, gibt ein in Mehl abgeknetetes Stückchen Butter dazu, salzt ihn gut, gießt siedendes Wasser darauf, und läßt ihn schön weich kochen; alsdann seihet man ihn ab, läßt ein Stückchen Butter in einer Keim zergehen, gibt ein wenig Mehl darein, läßt es anlaufen, thut etwas Fleischbrühe oder Erbsenwasser, auch Muskatblüthe und Salz dazu, legt nun den Karviol hinein, und läßt alles ein wenig kochen, worauf er angerichtet werden kann.

7. Kohlbrodlein.

Man kocht dieselben in Wasser recht weich, gießt alsdann das Wasser ab, gibt Fleischbrühe, Butter, Semmelbröseln und Muskatblüthe dazu, und läßt alles gut kochen. Die Brühe kann man mit Eiertottern absprudeln oder eine Krebsauce daran machen.

8. Gestürzter grüner Kohl.

Man nimmt kleinen grünen Kohl, schneidet ihn in zwei Theile, und brüht ihn mit siedendem Wasser gut ab; hernach belegt man eine Kasserole mit klein geschnittenem Speck und Schinken oder Kaiserfleisch, gibt Salz und Muskatblüthe dazu, dann wieder Kohl, Speck und Schinken, bis die Kasserole voll ist, thut ein wenig Schühlsuppe hinzu, und setzt es in einen Ofen oder macht oben und unten Gluth. Wenn es Zeit zum Anrichten ist, seihet man das Fett sauber ab, stürzt den Kohl auf eine Schüssel, und gießt eine Buttersauce darüber.

9. Gefüllter Kohl an einem Fleischtage.

Man höhlet Kohl recht schön aus, und über siedet

ihn nur schwach, damit er nicht zerfällt; alsdann häutet man Kalbfleisch gut ab, schneidet es recht klein auf, gibt es in eine Schüssel, thut in Milch eingeweichte und wieder ausgebrückte Semmelschollen, von Eiern ein Eingerührtes, etwas Mark, und das Ausgehöhlte vom Kohl (welches aber gekocht und gut ausgebrückt seyn muß) dazu, salzt es, und füllt den ausgefühlten Kohl damit an. Nun gibt man in eine Rein Abschöpf fett oder Speck, mit ein wenig Knoblauch, und legt den Kohl darauf; alsdann gießt man Rindsuppe daran, deckt ihn gut zu, und läßt ihn auf der Gluth dünsten. Unterdessen macht man eine gelbliche Einbrenn, gibt die Brühe vom gedünsteten Kohl dazu, und läßt sie gut kochen. Wenn der Kohl gekocht ist, gibt man ihn in eine Schüssel, und richtet die Sauce darüber an.

10. Gefüllter Kohl an einem Fasttage.

Man behandelt diesen Kohl eben so wie den vorhergehenden. Zur Fülle schneidet man Fische recht klein auf, gibt in Milch eingeweichte Semmeln und ein Eingerührtes von einigen Eiern dazu, auch Muskatblüthe und Salz, und vermengt alles recht gut. Nun thut man diesen Fäsch in den Kohl, bindet ihn mit Spagat zu, gibt ihn in gesalzenes Petersilienwasser, und läßt ihn gut kochen; hernach gibt man eine Einbrenn daran, läßt ihn noch einmal aufsitzen, nimmt ihn alsdann aus dem Topfe, schneidet ihn auseinander, und gibt ihn in einer Schüssel mit Buttersauce auf die Tafel.

11. Faschirter Karviol.

Man legt in eine Rein einige Stückchen Speck, etwas weiße Zwiebeln und 1 Pfund halberne kleine

Schnitzeln, und läßt alles ein wenig dünsten; alsdann gibt man Mark, Schalotten und in Milch eingeweichte Semmeln dazu, stößt alles recht fein, gibt 5 Eier daran, und salzt und würzt es mit Pfeffer und Muskatblüthe. Nun siedet man einige Stauden sauber gepuzten Karviol nicht zu weich in Salzwasser, und läßt ihn auskühlen; alsdann belegt man eine Kasserole mit Speck, bestreicht die Seiten stark mit Butter, gibt den Fasch hinein, legt den Karviol darauf, bestreicht die Kasserole mit dem übrigen Fasch, stellt sie in siedendes Wasser, und gibt oben Gluth, damit er sich umkehrt. Beim Anrichten nimmt man den Speck weg, und gibt Champignonsauce darüber.

12. Kohlrabi mit grünen Erbsen und gelben Rüben.

Man schneidet schöne runde Kohlrabi blattweise auf, und kocht sie in Wasser nicht gar zu weich; hernach gibt man in eine Rein Butter, thut den Kohlrabi hinein, gießt Fleischsuppe daran, und läßt sie recht weich kochen. In eine andere Rein gibt man Butter, nicht zu viel in Wasser gekochte grüne Erbsen und kleinwürfelig aufgeschnittene gelbe Rüben, mit einem Stückchen Zucker, salzt sie, und läßt sie dünsten. Wenn alles gut gedünstet ist, so gibt man bald Kohlrabi, bald grüne Erbsen in eine Schüssel, und gießt zuletzt Buttersauce darüber.

13. Geblatteter Kohlrabi.

Man schneidet ihn schön blätterig auf, und siedet ihn in Salzwasser ganz weich; hernach gibt man in eine Schüssel Butter und Milchrahm, legt etwas von dem Kohlrabi darein, dann etwas Fasch, wieder Kohlrabi und Fasch, und so fort, bis die Schüs-

sel voll ist, bestreicht alsdann den Fisch mit Milchrahm, gießt ein wenig Rindsuppe daran, damit er nicht anbrennen kann, deckt ihn gut zu, macht oben und unten Gluth, und läßt es schön gelblich werden; hernach richtet man es an, und gibt eine Buttersauce darüber.

14. Erbsenpüree (Durchgeschlachte Suppe).

Man kocht Erbsen recht weich, treibt sie durch ein Haarsieb in eine Reib, gibt fein aufgeschnittene geröstete Zwiebeln hinzu, salzt und würzt sie mit Muskatblüthe, und läßt sie noch ein wenig aufkochen. Diese Püree belegt man gewöhnlich mit geräucher-tem Fleische, Bratwürsten u. dgl.

15. Fisolenspüree.

Diese Püree wird ganz so behandelt wie die von Erbsen, und auch so belegt.

16. Broccoli auf wälsche Art.

Man reinigt den Broccoli von allen Fasern, gibt ihn ganz in einen Topf, salzt ihn, und läßt ihn schön weich kochen; alsdann schmiert man eine Schüssel mit Butter aus, legt den Broccoli zierlich darauf, macht eine gute Buttersauce darüber, und läßt ihn noch ein wenig aufkochen.

17. Schatone als Zusperte.

Man schneidet weiße und gelbe Rüben dünnblät-terig auf, brüht und selzt sie gut ab; alsdann be-legt man eine runde Kasserole mit dünn geschnitte-nem Speck, gibt eine Lage Rüben, dann gut berei-teten Spinat, und in die Mitte desselben frikassir-tes Kalbfleisch hinein, hernach wieder Spinat und

Rüben, bis die Kasserole voll ist, gießt gute Rindsuppe darauf, und läßt alles gut dünsten. Hernach stürzt man das Ganze in eine Schüssel, nimmt den Speck davon weg, gibt eine Gollis oder Buttersauce darauf, und bringt sie so auf die Tafel.

18. Gefüllter Spinat.

Man nimmt große Spinatblätter, thut die Stengel davon, brüht sie mit siedendem Wasser ab, und setzt es wiederum weg; alsdann nimmt man andern Spinat, wäscht und drückt ihn sauber aus, schneidet ihn recht klein und röstet ihn mit Butter. Nun nimmt man klein aufgeschnittene Peterstie und in Milch eingeweichte Semmeln, macht ein Eingerührtes, schneidet von einer gekochten oder rohen Henne das Bratige oder auch Kalbsgefröse auf, mischt alles untereinander, würzt und salzt es, gibt Butter dazu, und macht es mit Eiern an; alsdann gibt man es auf die Blätter, wickelt sie zusammen, und legt sie in eine Schüssel, welche mit Butter beschmiert ist, macht eine Buttersauce darüber, und läßt es auf der Gluth sieden. An einem Fasttage kann man von Fischen das Fleisch und aufgelöste Krebschweifeln zur Fülle nehmen.

19. Wälsche Zuspese.

Man dünstet in einer Rein kleinwürfelig aufgeschnittene Kohlrabi, gelbe Rüben, grüne Fisolen und grüne Erbsen in Mark, gibt Endivien und Karviol dazu, salzt es, thut übersottenen Reis hinein, staubt ein wenig Mundmehl daran, und läßt alles gut dünsten; hernach gibt man Schühsuppe daran, läßt es noch einige Sub machen, und gibt es alsogleich auf die Tafel.

20. Trüffeln.

Man bräht Trüffeln mit siedendem Wein ab, wäscht das Sandige davon hinweg, und schält die schwarze Haut vorsichtig davon ab; alsdann schneidet man sie schön dünnblättrig auf eine Schüssel, thut ein wenig Muskatblüthe und Pfeffer daran, gießt frisches Oehl, Butter und recht viel Limonien-saft hinzu, läßt es geschwind auf der Gluth einen Sud aufthun, und gibt es so auf die Tafel.

21. Saures Kraut mit Rogen.

Man siedet von Karpfen den Rogen in Effig recht gut, und macht eine Knoblauchsauce darüber; alsdann dünstet man das Kraut mit Butter, bestaubt es mit ein wenig Mehl, gibt den Rogen mit der Sauce darein, läßt es noch ein wenig kochen, und richtet es alsdann an. Man kann auch gebackenen Rogen darauf geben.

22. Saures Kraut mit Hechten.

Man siedet das Kraut recht weich, eben so Hechten, zupft ihn, und nimmt die Gräthen davon sauber weg; alsdann schmiert man eine Schüssel mit Butter aus, thut Gewürz und sauren Rahm darein, und ein paar ganz dünne Semmelschnitten, dann Kraut und Fisch, und wieder Rahm und Gewürz, legt die Hechtenleber in die Mitte, setzt die Schüssel auf eine Gluth, und läßt alles nicht gar zu stark einkochen.

23. Saures Kraut mit Haring.

Man kocht das Kraut, schneidet gewässerte Haringe und Hechtenfleisch in kleine schmale Stücker, backt sie mit Mehl, und röstet auch würfelig aufge-

geschnittene Semmeln; alsdann gibt man in eine Rein Butter, Rahm und Gewürz, legt Kraut darauf, hernach Haring und Hechten, und so fort, bis die Rein voll ist, läßt es gut dünsten, richtet es hernach an, backt Eier darauf, zieht einem Haring die Haut ab, schneidet ihn ganz klein auf, läßt ihn in Butter dünsten, und streut ihn darüber. Man kann auch den Rand halb mit Haring, halb mit gebackenen Semmelschnitten belegen.

24. Saures Kraut mit Fasan.

Man gibt in eine Rein dünnblättrig geschnittene Speck und weiße Zwiebeln, und läßt es anlaufen; alsdann gibt man das recht klein geschnittene Kraut hinein, legt Schinken oder sonst Gebratenes darauf, läßt es gut dünsten, und wenn es braun genug ist, so gibt man Gollis- oder Schühlsuppe dazu, bestaubt es mit Mehl, und läßt es langsam kochen. Wenn der Fasan gebraten ist, nimmt man die Butter, womit er begossen worden, gibt sie in das Kraut, und läßt es noch ein wenig dünsten; alsdann gibt man das Kraut in eine Schüssel, legt den Fasan darauf, und bringt es geschwind auf die Tafel. Anstatt des Fasans kann man auch Kaiserfleisch, Bratwürste oder gebackene Leber darauf geben.

25. Rothes Kraut (Blaukraut).

Man schneidet das Kraut und etwas Zwiebeln recht klein auf, läßt in einer Rein Schmalz oder Fett heiß werden, gibt das Kraut, die Zwiebeln, Salz, Pfeffer und ein wenig guten Essig hinein, stellt es auf die Gluth, und läßt es recht gut dünsten. (Man kann auch Kastanien dazu geben). Wenn die Brühe zu dick wird, so verdünnt man sie mit

Fleischbrähe. Auf diese Art kann man auch das weiße Kraut kochen, nur mit dem Unterschiede, daß hiezu kein Essig genommen wird.

26. Kraut mit Schinken.

Man schneidet Kraut (Kabis) in der Mitte voneinander, nimmt den Stengel heraus, legt in eine Reine Speck und ein wenig Zwiebeln, gibt Schinkenschneideln hinein, thut das Kraut darauf, und zwar so, daß das Aufgeschnittene in der Höhe liegt, salzt es, gibt auch ein wenig Kümmel daran, und läßt es langsam dünsten, bis der Speck braun wird; hernach gibt man Schühlsuppe und etwas Mehl hinzu, und kocht es noch ein wenig. Nun bestreut man das Kraut mit Zucker, rührt es gut um, läßt es noch ein wenig dünsten, richtet es alsdann an, und gießt die Sauce darüber.

27. Kraut mit Vertrameffig.

Man schneidet weißes Kraut wie den Krautsalat auf, läßt in einer Reine Fett heiß werden, legt ein Stückchen Zucker darein, und läßt ihn schön braun rösten; alsdann gibt man das Kraut hinzu, läßt es kochen, bis es braun wird, staubt Mehl daran, gibt ein wenig Schühlsuppe darauf, läßt es dünsten bis es mürbe ist, gießt etwas Vertrameffig darüber, salzt es, und läßt es noch ein wenig kochen.

28. Glasirtes Kraut.

Man belegt eine Reine wohl mit Speck, einigen Schnitzeln Schinken, weißer Zwiebel, gelben Rüben, Sellerie, Pfeffer und Reugewürz, gibt das Kraut (aus welchem der Stengel vorher ausgeschnitten werden muß) darauf, bestreut es mit Salz und Kümmel.

mel, und läßt es langsam dünsten, bis es anfängt zu prasseln, wo man hernach ein wenig Schüsssuppe daran gießt. Nun bestaubt man es mit Mehl, läßt es wieder kochen, gibt Zucker darauf, rührt es gut um, richtet es nach einer Weile an, und feigt die Sauce darüber.

29. Gewickeltes Kraut.

Man schneidet von schönen Krautblättern die Rippen heraus, und brüht sie mit siedendem Wasser gut ab; hernach schneidet man Kalbfleisch klein auf, gibt in Milch eingeweichte Semmelschollen, von einigen Eiern ein Eingerührtes, Krebs- oder frische Butter und Krebschweifeln dazu, salzt und vermengt alles gut, und belegt damit die Krautblätter. Nun thut man in eine breite Reih etwas Butter und Rahm, gibt das Kraut nebeneinander hinein, gießt ein wenig Rindsuppe daran, staubt etwas Mehl darüber, läßt es auf der Gluth gut dünsten, gibt es hernach in eine Schüssel, und feigt die Sauce darüber.

30. Gemischtes Kraut.

Man siedet geschnittenes Kraut mit Speck, gibt hernach eine Lage Kraut in eine Schüssel, thut Gewürz und ein wenig Salz, Butter und Rahm dazu, legt schwach gesottenes Rindfleisch, auch Mark und Butter darauf, schneidet einige Bratwürste in kleine Stückchen und den im Kraut gekochten Speck in dünne Schnitzeln, gibt es auch dazu, und thut wieder eine Lage Kraut darauf und so fort, bis die Schüssel voll ist, gießt alsdann Krafsuppe darüber, und läßt es gut dünsten. Der Speck soll auf den Rand der Schüssel herumgelegt werden, damit das Ganze ein schönes Ansehen bekommt.

31. Gefälltes Kraut an einem Fasttage.

Man nimmt schönes Kraut, welches nicht gar zu fest ist, höhlt es zur Hälfte aus, und über siedet das Ausgehöhlte; hernach macht man ein Gebäck von harten Eiern, einem Stück Fisch, ausgelösten Krebschweifeln, in Milch eingeweichten Semmelschmollen und etwas Salz, und läßt es in Schmalz ein wenig rösten, alsdann aber abkühlen, würzt es nach Belieben, schlägt einige Eier daran, rührt es gut um, füllt es hernach in das ausgehöhlte Kraut, siedet es schön weich, und richtet es alsogleich in eine Schüssel an, worüber man nun eine von brauner Butter gemachte Suppe gibt.

32. Gedünstetes Kraut.

Man gibt in eine Rein Abschöpf fett, läßt ein Stückchen Zucker schön braun darin werden, thut das Kraut hinein, dünstet es recht langsam, staubt Mehl daran, gießt wohl auch etwas Rindsuppe darauf, damit es nicht zu dick wird, läßt es noch ein wenig kochen, und richtet es alsdann an. Man kann es mit gebratenen Fasanen, Bratwürsten, Kaiserfleisch u. dgl. belegen.

33. Angelegtes Kraut.

Man nimmt von Krautköpfen die Blätter bis auf die Krebel (Herzlen), schneidet die Rippen heraus, und siedet sie in einem Topfe recht weich (die Herzlen kocht man in einem andern Topfe); hernach nimmt man die Herzlen heraus, brüdt sie gut aus, und schneidet sie fetu auf, gibt in Milch eingeweichte Semmelschmollen, etwas weiße Zwiebeln und Salz daran, gibt abgerührte Butter und Eierdotter hinzu, würzt es mit Rußlatblüthe, und vermengt alles gut.

Man thut man in eine Schüssel ein wenig Rahm, belegt dieselbe mit den gekochten Krautblättern, bestreicht sie mit dem Gehäck, gibt klein geschnittenes gekochtes Kaiserfleisch und Bratwürste darauf, dann wieder Krautblätter und so fort; hernach gießt man Rahm darauf, legt einige Stückchen Butter hinzu, deckt es zu, macht oben und unten Gluth, und backt es schön braun.

34. Gedünstete Rettig.

Man läßt in einer Rein Butter zergehen, streut fein gestoßenen Zucker hinein, und läßt ihn braun werden; alsdann gibt man geschälte kleine Monattertig dazu, salzt sie ein wenig, deckt sie gut zu, und läßt sie schön weich dünsten; zuletzt staubt man ein wenig Mehl daran, läßt sie noch ein wenig dünsten, und richtet sie alsdann an. Belegen kann man sie mit was man will.

35. Gedünsteter Endiviensalat oder sogenannter Winterspargel.

Man schneidet den Salat nicht ganz voneinander, und brüht ihn ab; hernach macht man eine gelbliche Einbrenn in einer Rein, thut Schalotten und Rokenbohl oder weiße Zwiebeln dazu, gießt etwas Schühsuppe hinein, streut Pfeffer, Muskatblüthe und Salz darauf, legt den gut ausgedrückten Salat darein, gießt ein wenig recht fette Rindsuppe und ein paar Löffelvoll Rahm darüber, und läßt alles gut dünsten.

36. Faschirter Endiviensalat.

Man brüht Endiviensalat ab, so viel man nöthigt, seihet ihn gut ab, und läßt ihn auskühlen;

alsdann schneidet man ihn nach der Länge voneinander, aber nicht ganz durch, macht einen guten Fasch von Kalbfleisch, Hühnerleberln, Mark, einem Eingekochten von einigen Eiern und in Milch eingeweichten und ausgedrückten Semmeln, salzt es, rührt es mit Rahm gut ab, und legt nun den Fasch in die Mitte des Salates, bindet ihn zusammen, gibt Fett in eine Keim mit dünnblättrig aufgeschnittenem Speck, legt den Salat hinein, deckt ihn zu, läßt ihn einige Zeit dünsten, richtet ihn hernach in eine Schüssel an, macht eine Buttersauce darüber, gibt auch von der Brühe daran, worin der Salat gedünstet wurde, und läßt ihn noch ein wenig dünsten. An Fasttagen werden Fische und Krebschweifeln anstatt Fleisch, und Krebsbutter anstatt Mark genommen.

37. Artischocken mit Limoniesaft.

Man siedet die Artischocken in Salzwasser, löst dann das Innere schön heraus, pußt sie sauber, und legt sie in frisches Wasser, damit sie schön weiß bleiben; hernach läßt man ein Stückchen Butter in einer Keim zergehen, gibt ein wenig Mehl darein, läßt es gelblich werden, gießt Rindsuppe darauf, legt die Artischocken hinein, säuert sie mit Limoniesaft, salzt und würzt sie mit Muskatblüthe, läßt sie noch einige Sub machen, und gibt sie so auf die Tafel.

38. Artischocken mit grünen Erbsen.

Man siedet Artischocken in Salzwasser, schneidet das Innere sauber heraus, und thut dafür ein Stückchen Butter mit etwas Muskatblüthe hinein; hernach läßt man in einer Keim ein Stückchen Butter zergehen, thut die Erbsen darein, und läßt sie ein wenig dünsten, alsdann staubt man Mehl daran, gießt

etwas Erbsenwasser hinzu, thut Muskatblüthe, Zucker und klein aufgeschnittene Petersilie daran, deckt die Erbsen zu, und läßt sie gut dünsten. Wenn sie gekocht sind, setzt man die Artischocken hinein, läßt sie noch einen Sud aufthun, und gibt sie alsbald auf die Tafel.

39. Artischocken auf dem Roste gebraten.

Wenn die Artischocken noch nicht ganz weich sind, so pußt man sie sauber, und nimmt das Innere heraus; hernach schneidet man Schalotten, Petersilie und ein wenig Knoblauch recht fein auf, streut es in die Artischocken, salzt und würzt es mit Pfeffer, gießt Provencerohl oder frische Butter hinein, stellt sie auf den Rost, und läßt sie braten. Beim Anrichten drückt man Limoniesaft darüber.

40. Artischockeneuterl.

Man siedet schöne Artischocken nicht gar zu weich, und löst das Innere alsdann heraus; hernach macht man einen Kalbfleischfasc, rührt ein Stückchen Butter gut ab, thut den Fasc hinein, salzt ihn gut, macht von Brüseln und Trüffeln ein Ragout, schmiert eine Serviette mit frischer Butter ein, stretcht die Hälfte Fasc schön rund darauf, gibt das Ragout darüber, und nun die andere Hälfte Fasc, bindet es zusammen, hängt es in heißes Wasser, und läßt es sieben. Wenn es ausgekocht ist, gibt man es in eine Schüssel, besteckt es mit Artischockenblättern, formt es wie eine Artischocke, und gibt eine gemischte Sauce darüber.

41. Brüseln mit Artischocken.

Man siedet Artischocken, löst das Innere heraus, wäscht sie in frischem Wasser, legt sie hernach in

eine Rein, und drückt Limoniesaft darüber, damit sie schön weiß bleiben. Unterdessen wäscht man einige schöne Brüseln in lauwarmem Wasser ab, läßt sie $\frac{1}{4}$ Stunde lang in Salzwasser kochen, gibt sie wieder in lauwarmes Wasser, zieht ihnen die Häutchen ab, und legt sie nun zu dem Inwendigen der Artischocken. Nun macht man ein Einmachmüsel, gibt Muskatblüthe, Salz und Limoniesaft hinein, und läßt es ein wenig aufsieden; alsdann gibt man die Brüseln und die Artischocken in eine Schüssel, legt das Inwendige der Artischocken um die Brüseln herum, und gießt nun die Sauce darüber.

42. Sprossen Kohl.

Man kocht denselben in Salzwasser halbweich, seihet ihn hernach ab, legt Butter in eine Rein, gibt den Kohl hinein, salzt ihn, und läßt ihn langsam dünsten. Man kann ihn mit geräucherter Zunge, gedünsteten Repphühnern oder Bratwürsten belegen. Wer will, kann auch eine Buttersauce darüber geben.

43. Selleriegemüse.

Man siedet länglich geschnittene Stückchen Sellerie in Essig oder Wasser nicht ganz weich, läßt etwas aufgeschnittene Zuckerböden in Butter anlaufen, gibt den Sellerie nebst länglich geschnittenen Kartoffeln, welche auch nicht ganz weich gekocht seyn dürfen, in eine Rein, thut Butter dazu, läßt nachher alles mitsammen dünsten, rührt es fleißig, aber behutsam um, und richtet es alsdann an.

44. Grüne Fisoln als Gemüse.

Man nimmt von grünen Fisoln die Spitzen weg, schneidet sie der Länge nach voneinander, sie

det sie in Salzwasser, und seihet sie alsdann ab; hernach macht man eine gelbliche Einbrenn, gibt die Fisoln hinein, schüttet etwas fette Brühe daran, thut Salz, Pfeffer und klein aufgeschnittene Petersilie dazu, und läßt alles gut dünsten. Belegen kann man sie mit gebackenen Hühnern u. dgl.

45. Grüne Fisoln auf französische Art.

Diese werden bloß in Butter gedünstet, mit klein aufgeschnittener Petersilie, Salz und Pfeffer gewürzt, und so angerichtet.

46. Blaukraut.

Man nimmt vom Blaukohl die Blätter, entfernt die Rippen davon, wickelt sie rüdelartig zusammen, schneidet sie auf, und brüht sie ab; hernach macht man von Abschöpf fett, Zwiebeln und Mehl eine Einbrenn, gibt den Blaukohl hinein, salzt ihn, thut Essig und Pfeffer daran, und läßt ihn langsam dünsten. Er muß eine gewisse zarte Sprödigkeit behalten. Belegen kann man ihn mit was man will.

47. Ritscher.

Der Ritscher besteht in einer Zusammensetzung von weich gekochter Gerste und Erbsen, beides gleich viel. Es wird mit gerösteten Zwiebeln und Butter übergossen. An Fleischtagen belegt man es mit gebratenem Fleische oder Würsten; an Fasttagen aber mit gebackenen oder marinirten Fischen.

48. Durchgetriebene Kartoffeln.

Die Kartoffeln werden gekocht, geschält, und durch ein Sieb getrieben; alsdann läßt man in einer Reinsüßen Butter zergehen, gibt sie hinein, verdünnt sie

mit saurem Rahm, salzt sie, und läßt sie über einer Gluth langsam kochen. Man gibt gewöhnlich geräucheretes Fleisch und Butter oder Semmelbröseln darauf.

49. Gedünstete Kartoffeln.

Sehr klein und rund geschnittene Kartoffeln werden mit süßer Butter in eine Reih gethan, mit fein aufgeschnittener Petersilie, Salz und weißem Pfeffer gewürzt, zugedeckt, oben und unten Gluth gemacht und langsam gedünstet, alsdann aufgehäufelt in eine Schüssel gegeben, und so auf die Tafel gebracht.

50. Kartoffeln mit Buttersauce.

Man kocht runde und geschälte Kartoffeln mit einem Stück Butter in Salzwasser, seiht sie hernach ab, gibt sie in eine Schüssel, und begießt sie mit gesäuerter Buttersauce.

51. Gesulzte Kartoffeln oder eine Mayonnaise von Kartoffeln.

Ein runder flacher Model wird halb Fingerdick mit klarem Aspik begossen, zum Sulzen an einen kühlen Ort oder auf Eis gestellt, dann mit dünnblättrig aufgeschnittenen Kartoffeln recht zierlich belegt, mit zerlassenem Aspik leicht bespritzt, damit die Kartoffeln sich nicht verrücken, hernach einige Messerrückendick mit Sulze übergossen und kalt gestellt; alsdann an den innern Rand des Models Fingerdick und eben so hohe Kartoffeln in die Sulze gestellt, welche man vorher ein wenig aushöhlt und in Sulze taucht. Nachdem macht man eine zweite Reihe, welche aber über die erste hervorstehen soll. Nun nimmt man noch so viel dünnblättrig aufge-

geschnittene Kartoffeln, als der Model fassen kann, gibt sie in eine Schüssel, thut feines Dehl, Bertramessig, sehr fein aufgeschnittenen Bertram, Kerbelkraut und Schalotten daran, salzt und würzt es mit weißem Pfeffer, näßt es ein wenig mit zerlassenem Aspik, schwingt es gut, und läßt es so sulzen; alsdann gibt man das Gesulzte in den Model, gießt etnige Messerrückendick Aspik darauf, und läßt es wieder sulzen. Wenn es Zeit zum Anrichten ist, taucht man den Model in Wasser, trocknet ihn wieder ab, stürzt das Gesulzte in eine Schüssel, und gibt es auf die Tafel. Dieses Gericht ist eben so wohlschmeckend als schön aussehend.

52. Kartoffelnöcken.

Kartoffeln werden in glühender Asche oder in einer Röhre gebraten, dann die Schalen davon gethan, und recht fein zerdrückt; hernach mit dem dritten Theile Butter und Eiern gut abgerührt, mit Salz und Muskatblüthe gewürzt, durch ein Sieb getrieben und kalt gestellt. Nun macht man recht zierliche Nöcken, läßt sie in der Fleischbrühe oder auch in der Milch kochen, und gibt sie alsogleich auf die Tafel. Die in der Milch gekochten werden mit Zucker versüßt.

53. Kartoffelkroketten.

Kartoffeln werden in glühender Asche oder in einer Röhre gebraten, geschält, und durch ein Sieb getrieben, mit Eiern und Butter gut abgerührt, und mit Salz, fein aufgeschnittener Petersilie und Muskatblüthe gewürzt, und kalt gestellt. Nun werden Fingerlange und eben so dicke Nudeln davon gemacht, über eine mit Mehl bestaubte Tafel gerollt, in abgerührte und gesalzene Eier getaucht, mit Semmel-

bröseln bestreut, und aus Schmalz gebacken. Diese Kroketten werden theils als Beleg um das Rindfleisch, theils als selbstständige Speise aufgetragen.

54. Gestürzte Kartoffeln.

Man schneidet mittlere rohe geschälte Kartoffeln nach der Länge voneinander, gibt sie in eine mit Butter bestrichene Kasserole, salzt und würzt sie mit weißem Pfeffer, thut obenauf ein Stück Butter, und läßt sie in einem Ofen schön backen; alsdann stürzt man sie in eine Schüssel und gibt sie geschwind auf die Tafel.

55. Kartoffeln auf englische Art.

Roh geschälte Kartoffeln werden dünnlätterig aufgeschnitten, mit Salz und weißem Pfeffer bestaubt, in Schmalz braungelb gebacken, dann aufgehäufelt angerichtet, und mit einer pikanten Sauce begossen.

56. Kleine Kartoffeln.

Man kocht mehlichte Kartoffeln, schält sie hernach, läßt sie austühlen, zerdrückt sie, gibt Eierdotter und ein Stückchen Butter dazu, stößt sie, bis sie wie Teig sind, gibt sie alsdann in eine Schüssel, rührt sie noch etwas ab, mengt Semmelbröseln und Mehl darunter, bis sie zusammenhalten, formt sie wie Kartoffeln, und backt sie schnell in Schmalz, damit sie nicht zu fett werden.

57. Kartoffelpasteten zum Rindfleisch.

Man läßt recht fein aufgeschnittene geschälte Kartoffeln in Salzwasser eine Weile kochen, seigt das Wasser gut ab, zerdrückt sie, treibt sie durch ein Sieb, gibt Rahm darauf, läßt sie unter beständigem Um-

rühren dick einkochen und dann abkühlen, gibt hernach Eierdotter und etwas Salz daran, thut den Teig auf ein Brett, drückt ihn aneinander, füllt ihn mit Fasch, gibt wieder Teig darauf, taucht ihn in Eier, bestreut ihn mit Semmelbröseln, und backt ihn rasch in Schmalz.

58. Kartoffelkuchen mit Kaiserfleisch.

Es wird Kaiserfleisch weich gekocht. Während dem werden in der Asche gebratene Kartoffeln geschält, zerdrückt, mit Mark, Butter und einigen Eierdottern gut verrührt, allensfalls durch ein Sieb gestrichen, und mit Salz und Pfeffer gewürzt. Nun wird eine Form stark mit Schmalz bestrichen, mit Semmelbröseln bestreut, und Fingerdick mit dem Kartoffelkoch angefüllt, dann dünnblättrig geschnittenes Fleisch darauf gelegt, und wieder Koch, und so fort; hernach wird die Form in einen Ofen gethan, und backen gelassen, dann beim Anrichten rund herum mit einem Messer von den Wänden losgemacht und behutsam über die Schüssel gestürzt.

59. Gefüllte Kartoffeln mit Haschee.

Man läßt Kartoffeln so lange sieden, bis sie sich schälen lassen; alsdann schneidet man sie in lauter gleiche Theile von der Größe eines kleinen Fingers, höhlt sie aus, salzt und taucht sie in abgerührte Eier, bestreut sie mit Semmelbröseln, und backt sie in dem Schmalze. Hernach füllt man sie mit gut bereitetem Haschee, formirt obenher einen Knopf, und gibt sie zum Rindfleisch als Garnirung oder in einer dicken Buttersauce.

VIII. Affjetten, Boreffen und Beilagen zu Grünspeifen.

1. Kälberne Würste.

Man läßt kälberne Schnitzeln in der Milch ein wenig weichen, gibt hernach Kernfett, Mark und etwas Speck dazu, schneidet alles klein auf, salzt und pfeffert es, thut auch Majoran und Knoblauch dazu, gibt es in ein kälbernes Reß, rollt es zusammen, umwickelt es mit Spagat, und bratet es recht schön in einer Rein.

2. Lungenwürste.

Man schneidet übersottene kälberne oder andere Lunge mit Kernfett, Mark, einem Eingerührten von einigen Eiern klein auf, thut Butter mit in Milch oder Rahm eingeweichten Semmelschollen, fein aufgeschnittene Petersille, Eierdotter, Salz und Gewürz daran, und vermengt alles recht gut; alsdann füllt man es in sehr rein ausgewaschene Gedärme, übersiedet sie, und bratet sie in Papier eingeschlagen auf dem Roste oder in einer Rein.

3. Reßwürste.

Man schneidet kälbernen Braten recht fein auf, thut Mark und in Milch eingeweichte Semmelschollen darunter, auch Gewürz, und macht es auch mit Eiern an; hernach schneidet man kälberne Reße in so große Stücke, wie die Därme zu Leberwürsten, näht sie zusammen, gibt Fülle hinein (aber nicht zu viel, sonst springen sie auf), näht oder bindet sie vollends zu, gibt sie in eine Rein mit zerlassener Butter, und läßt sie langsam braten. Wenn sie gebraten sind, so thut man sie in eine Schüssel, zieht

die Fäden langsam heraus, und gibt sie alsogleich auf die Tafel.

4. Netzwürste anderer Art.

Ein Stück Euter und Brüseln werden in Butter gedünstet, und mit gekochten Nieren fein aufgeschnitten, dann von Eiern und Krebsbutter ein Eingerührtes daran gegeben, alles gut vermengt, mit Krebschweifeln, Muskatblüthe und Salz vermischt, alsdann in das Netz gethan, zusammengerollt, zugebunden, in eine mit Butter bestrichenelein gelegt und im Ofen gebacken, hernach in Stückchen geschnitten, von Krebsbutter eine Sauce gemacht, und darüber gegossen.

5. Oblatwürste.

Man schneidet gekochte kälberne Lunge recht klein auf, thut ein wenig Butter in einelein, streut Semmelbröseln darein, gibt das Geschnittene darunter, und läßt es schwach dünsten, salzt und würzt es, schlägt ein Ei daran, thut es auf einen Teller und läßt es auskühlen; hernach taucht man Oblaten in Wasser, thut Fülle darauf, rollt sie zusammen, taucht sie in Eier ein, besäet sie mit Semmelbröseln, und backt sie in Schmalz.

6. Paulanerwürste.

Man nimmt ein Stück Karpfen und ein Stück von einem Hecht, löst die Haut ab und entfernt die Gräthen, gibt in der Milch eingeweichte und wieder ausgebrückte Semmelschollen mit einem Stückchen Butter daran, salzt und pfeffert es, thut Majoran, Knoblauch und Limonieschalen dazu, und rührt alles durcheinander; alsdann macht man ganz kleine Würsteln daraus, bestreut sie mit ein wenig Mehl, da-

mit sich der Fasch nicht anhängt, und siedet sie in Salzwasser. Nun thut man in eine Reim Butter, gibt die Würsteln geschwind hinein, bestreut sie mit Semmelbröseln, und bakt sie schön braun.

7. Würste von Brüseln und Euter.

Man schneidet abgebrühte Brüseln und Euter mit Petersilie und Majoran recht klein auf, salzt und würzt es, gibt in Rahm eingeweichte Semmelschollen und einige Eierdotter daran, und vermengt alles gut; alsdann gibt man es in ein kälbernes Netz, formt es wie eine Bratwurst, unwickelt es mit einem Faden, damit es nicht zerfallen kann, legt es auf einen Rost oder in eine Reim, und bestreicht es recht fleißig mit Butter während des Bratens.

8. Markwürste.

Man rührt Mark mit gestoßenen Mandeln, einem Eingerührten von Eiern und Zucker gut ab, und gibt in Milch eingeweichte und wieder ausgebrückte Semmelschollen daran; hernach thut man die Fülle auf Oblaten oder Eierkuchenflecken, rollt sie zusammen, gibt sie in eine Reim mit zerlassener Butter, und bakt sie schön gelblich (auch kann man sie mit Zucker bestreuen). Wenn sie diese Farbe haben, gießt man süßen Rahm daran, läßt sie noch einige Zeit kochen, und gibt sie alsbald auf die Tafel.

9. Fleischwürste.

Man schneidet Kalbfleisch fein auf, rührt Butter, Eier, gute Milch oder Rahm und Semmelbröseln, nebst Zucker, Weinbeeren und Rosinen darunter, füllt dieses in Eierkuchenflecken, rollt sie zusammen, legt sie in eine mit Butter bestrichene Reim,

deckt sie zu, macht oben und unten Gluth, und läßt sie schön backen, wonach man Rahm daran gießt, und nochmals aufkochen läßt.

10. Hechtenwurst.

Man nimmt einen schönen Hecht, schneidet ihm den Kopf halb ab, zieht ihm die Haut bis an den Schwanz herunter, und schneidet denselben mit der Haut vom Fische weg, so, daß Kopf und Schwanz bloß noch an der Haut hängen; alsdann röstet man das Bratige vom Hecht nicht gar zu stark in Butter, gibt die Hechtenleber, klein aufgeschnittene Peterfilie, ein wenig Knoblauch, Muskatblüthe, ein Eingerührtes von einigen Eiern, in Milch eingeweichte und wieder ausgebrückte Semmelschollen und Salz daran, schneidet alles fein auf, schlägt 2—3 Eierdotter daran, auch ein wenig Rahm, und mengt es fleißig untereinander. Nun gibt man die Fülle in die Hechtenhaut, näht sie bis an den Kopf zu, gibt in eine Rein Butter, legt den Fisch darauf, deckt sie zu, macht oben und unten Gluth, und läßt ihn recht schön backen; hernach gibt man ihn in eine Schüssel, und gießt eine braune Sauce darüber. An einem Fasttage kann man ihn auf Kraut geben.

11. Faschwürste.

Man macht einen Kalbfleischfasch auf die bekannte Weise, bestreicht Oblaten mit Eiern, gibt den Fasch darauf, rollt sie zusammen, taucht sie in Eier, bestreut sie mit Semmelbröseln, und backt sie in einer Rein mit Schmalz.

12. Bratwürste von Reß.

Man schneidet Kalbfleisch vom Schlägel, Zwie-

beln, ein wenig Limonieschalen, Majoran und Petersilie recht fein auf, gibt in Milch eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmelbröseln daran, und rührt es mit Eiern, Gewürz, Salz und einem Stückchen Butter gut ab; alsdann schneidet man von einem sauber gewaschenen Kalbsneze 2 Finger lange und 1 Finger breite Stückchen, thut von der Fülle darauf, formt sie wie Bratwürste, und bratet sie in Butter.

13. Semmelwürste.

Man reibt altgebackenes mürbes Brod fein auf, mischt Zucker darunter, gibt klein aufgeschnittene Limonieschalen, ein wenig Salz, Zimmet und Weinbeeren hinzu, schlägt Eier daran, und vermischt alles recht gut; alsdann macht man kleine Würste davon, backt sie in Schmalz schön gelblich, legt sie in eine Schüssel, gießt halb Wein und halb Wasser daran, zuckert sie, streut ein wenig Zimmet darauf, und läßt sie ein wenig kochen.

14. Hirnwürste.

Man brüht Hirn ab, thut darnach die Häutchen weg, gibt es in einen Topf, und verrührt es mit Eierdottern, Rahm, Semmelbröseln und ziemlich viel klein aufgeschnittenem Fett, salzt und pfeffert es, und füllt es in Oblaten; hernach röstet man sie schön gelblich mit Butter.

15. Marksnitten.

Man stößt geschwellte Mandeln mit einem Eingerührten und Mark recht fein, rührt es mit Eiern ab, zuckert es, und gibt es Fingerdick auf Semmel-schnitten, wovon die Rinde rund herum abgeschnitten seyn muß; alsdann legt man sie in eine mit

Butter bestrichene Rein, gibt von Eiern, Milch und Zucker ein Gestandenes darüber, deckt sie zu, macht oben und unten Gluth, und läßt sie schön backen.

16. Gedämpfte Kalbsleber.

Man zieht einer Kalbsleber die Haut ab, salzt sie, und spickt sie mit Speck, oder zieht länglich geschnittene Stückchen mitten durch die Leber; hernach läßt man in einer Rein Schmalz heiß werden, legt die Leber hinein (daß Gespicket untenhinein, damit der Speck schön gelblich wird), gießt ein wenig siedende Milch darüber, gibt Rosmarin, Kranebittbeere, Lorberblätter, gestoßene Gewürznelken und ein wenig Butter dazu, deckt sie zu, läßt sie nicht gar zu lange dünsten, damit sie nicht zu hart wird, gibt sie darnach in eine Schüssel, und feiht die Sauce darüber.

17. Kalbsleber mit feinen Kräutern.

Eine Kalbsleber zerschneidet man in ein paar Messerrückendicke und eine Handfläche große Stücke; alsdann gibt man in eine Rein 8 Loth Butter, ein wenig klein aufgeschnittenen Bertram, Kerbelkraut, Schalotten und Champignon, salzt und pfeffert es, und läßt es gut dünsten. Unterdessen dünstet man die in Mehl getauchten Leberschnitten schnell, und gibt sie in eine Schüssel. Nun wird in die Kräuter eine Handvoll Semmelbröseln gethan, mit 1 Seitel Wein und halb so viel Fleischbrühe benäßt, sorgfältig abgerührt und aufgekocht; alsdann gibt man die gedünstete Leber hinein, und läßt sie auch noch ein wenig dünsten, wonach man die Sauce abgießt, sie über die Kalbsleber schüttet, und alsogleich auf die Tafel gibt. Diese Sauce empfiehlt sich sehr durch ihren angenehmen Geschmack.

18. Kalbsleber mit Butter.

Nachdem man die Leber abgehäutet hat, schneidet man sie in nicht zu dicke Schnitzeln, gibt Milch darauf, und läßt sie an einem warmen Orte einige Zeit stehen, und gibt etwas Pfeffer dazu; alsdann nimmt man die Leber heraus, trocknet sie mit einem Tuche ab, läßt in einer Reim frische Butter zergehen, kehrt die Leber in Semmelbröseln, mit etwas Salz vermengt, um, legt sie in die Butter, und läßt sie auf beiden Seiten schön gelb backen. Einige Personen lieben Limoniesaft darauf, aber besser ist es, die Leber allein zu geben.

19. Leberstrizel.

Man schneidet Hühnerleberln klein auf, rührt Milch und Eier gut ab, salzt es, gibt die Leberln darunter, und läßt es auf Feuer in einer Reim zusammengehen, wonach man es kurze Zeit stehen läßt; hernach seiht man das Wasser ab, brüdt es zusammen, und läßt es kalt werden. Nun schneidet man Schnitzeln daraus, gibt sie in eine Schüssel, und macht eine Buttersauce oder auch eine von Krebsbutter darüber.

20. Gebackene Kalbsleber mit brauner Sauce.

Man läßt eine Kalbsleber 1 Stunde lang in der Milch liegen, nimmt sie hernach heraus, trocknet sie mit einem Tuche sauber ab, macht davon Fingerdicke Schnitzeln, taucht sie in Eier und Semmelbröseln, und backt sie sodann in Schmalz. Erst wenn sie gebacken ist, bestreut man sie mit Salz, weil sie sonst gerne zu trocken wird. Zur Sauce nimmt man ein Stückchen Zucker, welches man mit einem Löffelvoll

Mehl in Schmalz braun macht. In diese Einbrenn gibt man fein aufgeschnittene Zwiebeln, Limonieschalen, auch gestoßene Gewürznelken, Essig und Fleischsuppe, und läßt alles gut verkochen; alsdann gibt man die Leber hinein, und läßt sie ein wenig darin aufkochen. Man kann die Sauce auch in die Schüssel zuerst geben, und die Leber darauf legen.

21. Eine ganze gespickte Leber.

Man häutet eine Leber gut ab, spickt sie durch und durch mit Speck, legt sie in eine Rein, die mit Butter bestrichen ist, gibt Zwiebeln, Limonieschalen, auch etwas Gewürznelken und Zimmet hinein, thut Butter darauf, deckt sie zu, macht unten und oben Gluth, und läßt sie gut dünsten. Vor dem Anrichten gibt man ein paar Löffelvoll sauren Rahm daran, auch ein wenig Limoniesaft.

22. Leber in der Sardellensauce.

Man weicht eine Leber in der Milch ein, zieht alsdann die Haut ab, schneidet sie blätterig auf, und backt sie in Schmalz; hernach schneidet man Sardellen, Petersilie und Limonieschalen klein auf, würzt es, gibt ein Stück Butter daran, und vermengt es gut. Nun gibt man es in eine Rein, legt die Leber hinein, thut Essig und Limoniesaft daran, und läßt alles kurze Zeit dünsten.

23. Leberkäse.

Man macht von Hühnerleberln ein Strigel, gibt es ganz in eine Schüssel, besteckt es mit geschnittenen Mandeln, legt außen herum aufgelöste Krebschweifeln, und macht dieselbe Sauce darüber wie zu den Leberstrigeln.

24. Leber in Wein.

Man zerschneidet die Leber, salzt sie, und legt sie in Milch; hernach nimmt man sie heraus, bestreut sie mit Semmelbröseln und Mehl, bakt sie in Schmalz, gibt alsdann rothen Wein und Fleischsuppe mit Zucker und Zimmet daran, und läßt sie noch einige Zeit kochen.

25. Haschee von Lunge.

Man brüht eine Lunge ab, und schneidet sie mit dem Herz, nebst etwas Zwiebeln, Limonieschalen, Petersilie und Schnittling recht fein auf; alsdann gibt man Butter und ein wenig Mehl in eine Rein, thut die Lunge hinein, gießt Fleischsuppe und Essig hinzu, und läßt es dünsten. Nach dem Anrichten kann man verlorne Eier darauf geben.

26. Gefüllter Kalbsmagen.

Man brüht weißes Kraut ab, schneidet es hernach mit etwas Zwiebeln fein auf, und läßt es in einer Rein gut dünsten; alsdann thut man in Milch eingeweichte und wieder ausgebrückte Semmelschollen, Pfeffer, Salz und etwas Muskatblüthe daran, läßt es ein wenig rösten, und gibt klein aufgeschnittene Petersilie, Basilikum und Thymian, wohl auch einige Eierdotter hinein. Unterdessen wird der Magen sauber gewaschen, die Fülle nun hineingegeben, zugenäht, und langsam gekocht; alsdann legt man den abgetrockneten Magen in eine Rein mit heißer Butter, salzt ihn, und röstet ihn schön gelblich.

27. Gefüllte Kalbsmilz.

Man sticht am dickern Theile einer Milz mit dem Messer ein Loch hinein, drückt sodann das In-

ner heraus, schneidet Schalotten, Petersilie, Thymian und etwas guten Speck oder Nierenfett recht fein auf, gibt Semmelbröseln, Salz, Pfeffer und Mustatnuß dazu, schlägt 1 Ei daran, und vermengt alles gut. Nun gibt man die Fülle in die Milz, näht sie zu, und läßt sie gelind sieden; alsdann legt man sie in zerlassene Butter, streut Salz und Pfeffer darauf, gibt sie auf den Rost, und läßt sie auf beiden Seiten schön gelb bräuen.

28. Kalbsgetröse.

Das sorgsam gereinigte Getröse wird mit Zwiebeln, Petersilie u. weich gekocht, sodann abgekühlt, in kleine Stücke geschnitten, und in Butter abgeröstet, dann mit Salz, Pfeffer, fein aufgeschnittener Petersilie und Limoniesaft gewürzt, angerichtet, und die Sauce darüber gegossen. Auch kann man das Getröse während des Dünstens mit etwas Mehl bestauben, Fleischbrühe daran geben, gut umrühren, einige Sub machen lassen, und so anrichten.

29. Ordinäre Lunge.

Man brüht eine Lunge ab, läßt sie hernach erkalten, beschwert sie ein wenig, schneidet sie dann so fein als möglich auf, und gibt sie in eine Wein mit Butter, nebst klein aufgeschnittenen Zwiebeln, Limonieschalen, Salz und Pfeffer, läßt alles ein wenig dünsten, stäubt sodann Mehl daran, rührt es noch ein paarmal um, gibt gute Fleischsuppe daran, und läßt es noch ein wenig kochen. Man kann auch noch Safran und Mustatblüthe darauf geben. Zum Säuern kann man Limoniesaft oder guten Weinessig nehmen, oder eine dünne Limoniesauce machen, und die Lunge darin dünsten lassen.

30. Faschirte Kalbslunge-in Schnitzeln.

Man schneidet eine abgebrühte Lunge zu feinen Schnitzeln, macht einen Kalbsfleischfasch, rührt ihn mit Eiern und Semmelbröseln gut ab, streicht eine Keim mit Butter aus, legt Fasch hinein, gibt die Lungenschnitzeln darauf; dann wieder Fasch und Schnitzeln, und so fort; hernach rührt man süßen Rahm mit ein paar Eierdottern ab, gibt es darüber, läßt es ein wenig aufkochen, und gibt es alsbald auf die Tafel.

31. Haschee mit verlorrenen Eiern.

Man schneidet Kalbfleisch fein auf, salzt und würzt es gut, röstet es in Butter, und gibt es in eine Schüssel. Unterdeffen schlägt man Eier in siedendes Wasser, welches mit Essig und Salz vermischt ist, läßt sie beinahe hart werden, nimmt sie hernach heraus, und gibt sie in der Runde auf das Haschee.

32. Fleischbecherln.

Man schneidet gedünstetes Fleisch und Distazien fein auf, gibt in Milch eingeweichte Semmeln dazu, und würzt und stößt es; hernach rührt man Butter mit Eiern ab, gibt das Gestoßene mit klein aufgeschnittenen Limonieschalen hinein, salzt es, streicht die Becher gut mit Butter aus, gibt Fülle hinein, und backt sie schön. Man gibt auch Limoniesaft daran.

33. Gebackene Kalberfüße.

Gereinigte Kalberfüße hackt man in kleine Stücke, siedet sie in Wasser mit Petersilie u., und läßt sie dann abkühlen; hernach thut man die Knochen davon, schneidet das Fleisch in kleine Stückchen, gibt Zwiebeln, Petersilie, Salz, Pfeffer und etwas Limoniesaft oder Essig daran, und läßt es so ein paar

Stunden stehen. Vor dem Gebrauche bestreut man es mit Mehl, taucht es in abgerührte Eier, bestreut es mit Semmelbröseln, und backt es in Schmalz.

34. Kalbsfüße mit Limoniesauce,

Man gibt weich gekochte und in Stücke gehackte Kalbsfüße in eine Limoniesauce, und läßt sie darin eine Weile aufkochen. Man kann sie mit Eierdottern fritassiren oder Safran daran geben.

35. Grillirte Kalbsfüße mit Kräutersauce.

Man schneidet gekochte Kalbsfüße in der Mitte voneinander, und salzt sie; alsdann gibt man klein aufgeschnittenes Basilikum, Bertram, Petersilie und Schalotten in eine Keim mit zerlassener Butter, läßt es ein wenig rösten, und wendet jeden Fuß darin um, wonach man sie mit Semmelbröseln bestreut, und auf dem Roste braten läßt. Von den übrigen Kräutern macht man eine Sauce, und gibt sie mit den Kalbsfüßen in eine Schüssel.

36. Kalbsfüße mit weißer Sauce.

Man gibt gekochte und in Stückchen geschnittene Kalbsfüße in eine Keim mit Butter, thut klein aufgeschnittene Schalotten und Petersilie, Pfeffer, Salz und Lorberblätter dazu, und läßt es etwas dünsten; hernach gibt man Mehl, Fleischsuppe und Essig hinzu, läßt es wiederum aufkochen, und rührt etliche Eierdotter darein, wonach man noch Limoniesaft darauf gibt und antichtet.

37. Gebackenes Kalbshirn.

Man legt Hirn einige Zeit in lauwarmes Wasser, häutet es sodann ab, salzt und säuert es mit

Essig, worin man es $\frac{1}{2}$ Stunde kochen und dann abkühlen läßt; hernach legt man es auf ein Tuch zum Abtrocknen, schneidet es dann voneinander, salzt es, taucht es in abgerührte Eier und Semmelbröseln, und backt es schön gelb.

38. Marinade von Kalbshirn.

Gekochtes Hirn wird mit klein aufgeschnittenen Zwiebeln, Petersilie, Schalotten, Lorberblättern, Salz, Pfeffer und Limoniesaft einige Stunden marinirt, hernach auf ein Tuch gelegt, mit Semmelbröseln und Mehl bestreut, und in Schmalz gebacken. Ueber dasselbe gibt man eine Paradiesäpfelsauce, welche man auf folgende Art bereitet: Man schneidet recht reife Paradiesäpfel voneinander, preßt den Saft und die Kerne heraus, dünstet die fleischigen Schalen in Butter mit aufgeschnittenen Schalotten, treibt sie hernach durch ein Sieb, vermengt sie mit Semmelbröseln und Fleischbrühe, läßt sie 1 Stunde lang kochen, salzt und hebt sie mit Limoniesaft, und sie ist fertig.

39. Kalbshirn mit Rahmsauce.

In Salzwasser gekochtes Hirn wird mit Champignon und ein paar Lorberblättern in Butter gedünstet, alsdann auf ein Tuch gelegt, damit die Butter abfließen kann, darnach in eine Schüssel gelegt, und die Rahmsauce darüber gegossen.

40. Kalbskopf in der Sauce.

Man siedet einen Kalbskopf recht weich, thut die Knochen davon, zertheilt ihn in kleine Stücke, und salzt ihn ein wenig; hernach schneidet man 1 Pfund Kalbfleisch, 8 Loth Speck und 7 Sardellen recht klein auf, rührt 1 Pfund Butter recht flammig ab, schlägt

4 Eier daran, gibt das Geschnittene hinein, wärzt es, thut klein geschnittene Limonieschalen und Kubelkraut, auch Limoniesaft dazu, und vermenget alles gut. Von diesem Abgerührten gibt man nun etwas in eine Rein, legt Kalbskopfstückchen darauf, dann wieder Abgerührtes und so fort, zuletzt bestreicht man das Fleisch noch recht schön mit dem Abgerührten, und backt es schön gelblich. Die Sauce gießt man kurz vor dem Anrichten nochmals darüber.

41. Kalbskopf auf andere Art.

Man siedet einen Kalbskopf in Salzwasser, löst ihn alsdann von den Knochen ab, und schneidet schöne Stückchen daraus; hernach knetet man ein Stückchen Butter in Mehl ab, streicht eine Kasserole damit aus, gibt Zwiebeln, Limonieschalen, Pfeffer, Muskatblüthe, einige Stückchen Schinken und Kubelkraut hinein, legt die gesalzenen Kalbskopfstücke darauf, läßt sie ein wenig rösten, gibt Limoniesaft und ein paar Löffel voll Rindsuppe daran, und läßt sie langsam dünsten. Nun legt man die Kalbskopfstücke auf eine Schüssel, gibt etwas von der Sauce darauf, rührt 3 Eierdotter mit Rahm ab, schüttet es über die Kalbskopfstücke, und läßt alles nochmals aufsieden. Wer will, kann auch Parmesankäse darauf streuen.

Man kann auch den Kalbskopf bloß mit einer Rahmsauce geben. Einige schneiden ihn würfelig auf, geben ihn in eine Schüssel, gießen sauren Rahm, mit Eiern abgerührt, daran, würzen ihn gut, streuen Parmesankäse darauf, und backen ihn schön gelblich. Andere schneiden ihn in Schnitzeln, und backen ihn in Brandteig. Wieder Andere schneiden ihn ebenfalls in Schnitzeln, geben geröstete Semmelbröseln, Limoniesaft und ein wenig Rindsuppe daran, lassen ihn

aufstochen, und belegen ihn mit Karviol oder Spargeln. Noch Andere geben kleine Kalbstopfstücke zwischen einen guten Fench, gießen sauren Rahm darauf, und lassen ihn backen. Sehr häufig gibt man ihn eingemacht auf die Tafel.

42. Rahmfleisch.

Man macht Schnitzeln von einem kalbernen Schlägel, klopft und salzt sie, streicht eine Rein mit Butter aus, legt sie hinein, thut Butter, Limonieschalen und Mustatblüthe dazwischen, und läßt sie dünsten; alsdann gießt man Fleischbrühe daran, läßt sie aufstochen, und thut kurz vor dem Anrichten noch sauren Rahm daran.

43. Minutenfleisch.

Man gibt kleine Schnitzeln vom kalbernen Schlägel in eine irdene Schüssel, salzt und würzt sie, besprengt sie mit Wein, und läßt sie eine Weile so liegen; hernach streicht man eine zimmerne Schüssel mit Butter aus, taucht die Schnitzeln in Mehl, legt sie in die Schüssel, und gibt den Wein, worin sie gelogen, darüber, auch Rindsuppe und fein aufgeschnittene Limonieschalen, deckt sie zu, und läßt sie langsam dünsten.

44. Rostfleisch auf französische Art.

Man legt einen schönen, Tags zuvor eingesalzenen Lungenbraten in eine Rein, gießt so viel Rost hinein, daß er über den Braten geht, gibt Zimmt, Gewürznelken, Limonie- und Pomerangenschalen dazu, läßt ihn dünsten, und so oft der Rost einsiedet, gibt man frischen daran; hernach gibt man in eine Schüssel geröstetes schwarzes Brod, seih die Sauce durch

ein Sieb darüber, und gibt das Fleisch darauf; auch kann man Kren darunter reiben.

45. Kälberne Brüseln mit Trüffeln.

Man läßt kälberne Brüseln einige Zeit in lauwarmem Wasser liegen, dann übersebet man sie, damit sich das Fleisch leichter davon ablöst; hernach schneidet man die Brüseln bis zur Hälfte voneinander, gibt in jedes Brüsel einige Schnitzeln Trüffel, legt in eine Rein etwas Schinken, gibt die Brüseln darauf, belegt sie mit Speck und etwas Zwiebeln, gießt Wein daran, deckt sie gut zu, gibt oben und unten Gluth, und läßt sie dünsten. Vor dem Anrichten schöpft man das Fett ab.

46. Fleischrouleaux.

Man schneidet Kalbfleisch vom Schlägel und Speck oder Fett fein auf, rührt es mit Butter, Eiern und Rahm gut ab, gibt in eine Kasserole Butter, Zwiebeln, gelbe Rüben und Gewürznelken, legt das Geschnittene darauf, und läßt alles gut dünsten; alsdann gibt man eine Einbrenn mit Rahm daran, läßt es nochmals aufkochen, richtet es nun an und seihet die Sauce darüber.

47. Gefüllte Lunge als Mehlspeise.

Man schneidet eine abgebrühte Kalbslunge fein auf, macht eine Einbrenn in einer Rein, gibt die Lunge mit Petersilie, Limonieschalen und Mustatblüthe hinein, gießt ein wenig Fleischsuppe dazu, läßt alles gut kochen, dann abkühlen, und rührt es mit einigen Eierdottern ab; alsdann macht man einen Eierkuchen, schneidet ihn in Stückchen, streicht Lunge darauf, streut fein aufgeschnittenes gefelchtes Fleisch

darüber, gibt sie in eine mit Butter bestrichene Kasserole, gießt ein Gestäubenes darauf, und läßt sie mit oben und unten gemachter Gluth gut backen.

48. Ruheuter in der Sauce.

Man macht eine gute Einbrenn, gibt Fleischsuppe hinein, säuert es mit Essig oder Limoniesaft, thut das in Schnitzeln geschnittene und gekochte Euter dazu, und läßt es dünsten. Auch kann man sie in Butter und Semmelbröseln tauchen, auf dem Roste bräunen, und in die Sauce legen.

Man kann sie auch mit Semmelbröseln backen, Limoniesaft und Zucker daran geben, und mit süßen Rahm dünsten lassen.

49. Faschirtes Euter.

Man macht in ein gekochtes Euter nach der Länge tiefe Einschnitte, rührt ein gut gemachtes Haschee mit ein paar Eierdottern ab, gibt davon in die Einschnitte des Euters, drückt es zusammen, thut es in eine Rein, gießt sauren Rahm, mit ein paar Eierdottern abgerührt, darüber, bestreut es mit Semmelbröseln, und läßt es schön backen; alsdann richtet man es an, und gießt die Sauce darüber.

50. Euter mit Pomeranzensauce.

Man formt ein weich gekochtes Euter ganz rund, gibt es in eine Schüssel, und gibt folgende Sauce darüber: Man macht eine gelbliche Einbrenn, gibt Fleischsuppe, Wein, auf Pomeranzen abgeriebenen Zucker und den Saft derselben hinzu, läßt es gut kochen, und feiht es durch ein Sieb in die Schüssel. Das Euter überstreut man mit Zucker, und fährt mit einem heißen Eisen darüber, damit es eine Glace (Glanz) bekommt.

51. Kalbsgekröse in der Sauce.

Man reibt ein Kalbsgekröse recht mit Salz ein, übersiedet es, legt es wieder in frisches Wasser, und löst alle Drüsen davon rein aus; hernach schneidet man es in Stückchen, macht eine Limoniesauce dazu, gibt Zwiebeln, mit Gewürznelken besteckt, darein, und läßt es gut dünsten. Vor dem Anrichten kann man die Sauce mit etlichen Eierdottern frifassiren, auch Safran und Muskatblüthe daran geben.

52. Kalbsgekröse mit Zwiebeln und Käse.

Man schneidet ein überkochtes Gekröse in kleine Stückchen, legt sie in eine Rein mit Zwiebeln und Butter, läßt alles ein wenig dünsten, gibt alddann Pfeffer, Salz und Fleischbrühe daran, und kocht es nun recht weich. Vor dem Anrichten gibt man geriebenen Parmesankäse daran, rührt es noch ein paar mal um, und gibt es sogleich auf die Tafel.

53. Ruttelfleck.

Man kocht Ruttelfleck in Salzwasser mit Zwiebeln, und wann sie bald weich sind, so nimmt man sie heraus, gießt Rindsuppe darauf, und läßt sie vollends weich kochen, wonach man sie erst recht fein aufschneidet. Nun gibt man in eine Rein Butter, etwas klein aufgeschnittenen Speck, Zwiebeln und Muskatblüthe, auch in der Milch eingeweichte Semmelschmollen, und läßt es rösten; alddann thut man die Ruttelfleck und Rindsuppe nach Belieben hinein, und läßt sie gut kochen.

54. Ruttelfleck mit Erbsenpüree.

Man dünstet gekochte und kleinwürfelig geschnittene Ruttelfleck mit Zwiebeln, Petersilie, Salz und

Pfeffer in Butter, richtet sie alsdann an, streut geröstete Semmelbröseln darauf, und gibt mit Speck und Schweinefleisch gekochte, alsdann durchgetriebene Erbsen darüber.

55. Speckfleckerln.

Man siedet solche Ruttelfleck, welche auf einer Seite glatt, auf der andern gekraust sind, läßt sie alsdann auskühlen, und schneidet die Hälfte davon klein auf; hernach gibt man viel in Milch eingeweichte Semmeln in eine Schüssel, von einigen Eiern ein Fingerührtes und ein Stückchen Butter daren, rührt alles flaumig ab, thut hernach die klein aufgeschnittenen Ruttelfleck mit Petersilie, Zwiebeln, Salz und Gewürz dazu, und vermengt alles gut. Nun füllt man dieses Gehäck in die andere Hälfte Ruttelfleck, gibt sie in eine Serviette, bindet sie zusammen, läßt sie gut sieden, schneidet sie alsdann blätterig auf, und gießt eine Buttersauce darüber.

56. Oblatenrissolen (Kleine Pasteten).

Man schneidet von großen Oblaten drei Fingerbreite Streifen, taucht sie in Wasser, gibt kaltes Ragout oder Haschee darauf, rollt sie zusammen, drückt sie oben und unten gut ein, damit sie beim Backen nicht aufgehen, taucht sie in Eier und Semmelbröseln ein, und backt sie in Schmalz.

57. Rissolen mit feinem Ragout.

Man knetet 12 Loth Mehl mit 7 Loth Butter ab, schlägt 1 ganzes Ei und 2 Dotter daran, macht den Teig mit Rahm an, deckt ihn zu, und läßt ihn eine Weile ruhen; alsdann treibt man den Teig aus, gibt ein feines Ragout darauf, theilt ihn nach

Belieben mit dem Krapsenrabel ab, röstt ober schlägt sie zusammen, taucht sie in Eier und Semmelbröseln, und backt sie in Schmalz.

58. Hirnrissolen.

In Salzwasser gekochtes und fleißig abgehäutetes Kalbshirn wird mit Butter gedünstet; alsdann staubt man etwas Mehl daran, läßt es noch ein wenig rösten, rührt es mit Eierdottern gut ab, gibt Mark, Salz, Pfeffer und Muskatblüthe daran, vermengt es gut, und stellt es kalt. Nun treibt man mürben Teig gut aus, gibt kleine Häufchen von diesem Hirn darauf, umgibt sie mit Eierdottern, theilt dann den Teig mit dem Krapsenrabel, formt halbrunde Krapsen daraus, taucht sie in Eier und Semmelbröseln, und backt sie in Schmalz; alsdann röstet man klein aufgeschnittene Petersilie in viel Butter, gibt die Rissolen in eine Schüssel, und gießt die Petersilie darauf.

59. Faschirte Kalbszunge.

Man macht in eine gekochte Kalbszunge einige Schnitte nach der Länge, gibt gekochte und blätterig aufgeschnittene Bräseln oder Euterln darein, thut etwas stark gewürzten Fasch in eine Rein, legt die Zunge darauf, alsdann Speck und wieder Fasch, und läßt alles schön backen; hernach gibt man zerlassene Glace und Limoniesaft darauf, und so auf die Tafel.

60. Kalbszunge in polnischer Sauce.

Man siedet und röstet eine Kalbszunge, macht eine braune Einbrenn mit einem Stückchen Zucker, gibt gekochte gehörte Zwetschlen, Limonieschalen, ein Glas Wein und gestoßene Gewürznelken in die Einbrenn, und läßt alles gut kochen; hernach sieht man

die Sauce durch ein Sieb in die Schüssel, und gibt die Zunge darauf.

61. Kalbszunge mit Pomeranzensauce.

Man schneidet eine gekochte Kalbszunge nach der Länge voneinander, taucht sie in Butter und Semmelbröseln, und backt sie auf dem Roste; hernach macht man eine gelbliche Einbrenn, gibt Fleischsuppe und an Pomeranzen abgeriebenen Zucker, mit dem Saft derselben, und eine Zwiebel, mit Gewürznelken besteckt, daran, und läßt alles gut kochen, gießt alsdann die Sauce in eine Schüssel, und legt die Zunge darauf.

62. Fleischmeridon.

Man bratet Repphähner, macht einen Kalbfleischfisch, streicht einen Melanmoder mit Butter aus, bestreut ihn mit Semmelbröseln, belegt ihn mit Speck, thut den halben Fisch hinein, dann die Repphähner, und obendrauf die andere Hälfte Fisch, und läßt alles schön backen.

63. Meridon von Blut.

Man stößt gekochte Hennen mit in der Milch eingeweichten Semmelschollen, treibt es dann durch ein Sieb, thut Eierdotter und Salz daran, und verrührt es gut mit dem Blute; hernach röstet man würfelig aufgeschnittene Semmeln mit Speck und Majoran ab, und gibt es auch zu dem Blute, worauf man es in eine Keim gießt, und backen läßt.

64. Granett von Fleischwerk.

Man schneidet gebratenes Kapaun, und Kalbfleisch recht fein auf, vermengt es mit Beschamel und Eierdottern, und läßt es eine Weile stehen; alsdann

formt man kleine Strizeln daraus, taucht sie in Eier und Semmelbröseln, und backt sie in Schmalz.

65. Salbikon oder feines Ragout.

Man schneidet Kalbsmilch, Hühnerleberln und Mägerln, auch Spargeln, Champignon, Fische und Krebschweifeln mit in Butter abgerösteten Schalotten oder Zwiebeln recht fein auf, gibt Salz, Pfeffer, Muskatblüthe und Eierbotter, auch braune oder weiße Coulis und Limoniesaft daran, und vermengt alles gut. Mit diesem Salbikon füllt man Hühner, Kalbsbraten ic., oder man kann es in Formen thun, mit Krebschweifeln und Krebsbutter schön verzieren, und backen lassen.

66. Bolenta auf italienische Art.

Man nimmt 3 Handevoll Semmelbröseln und eben so viel schönes Mehl, mischt es untereinander, gibt 4 Eier und süßen Rahm daran, macht einen dicken Teig daraus, thut ihn in eine Serviette, bindet sie zusammen, und läßt ihn 1 Stunde lang in Wasser gut kochen; hernach nimmt man ihn heraus, schneidet ihn in runde Stückchen, belegt eine Schüssel damit, und streut geriebene Semmeln oder Parmesankäse darauf, dann wieder Bolenta und Käse, und sofort, zuletzt gibt man Butter und Semmelbröseln darüber.

IX. Verschiedene Arten von Eingemachten.

1. Eingemachte Kalbstendrons.

Die Tendrons machen nämlich jenen Brusttheil aus, wo die Rippen mit den Knorpeln verbunden sind, und bei einer schönen Brusthälfte nicht über

2 Finger breit sich ausdehnen. Man bekommt sie am leichtesten, wenn man die fleischige Seite der Brust auf die Tafel legt, und die Rippen da, wo sie mit den Knorpeln verwachsen sind, durchschneidet. Das auf dem knorpeligen Theile befindliche Fleisch gibt nun die Tendrons. Diese nimmt man aber gewöhnlich erst herunter, wenn die Brust schwach gekocht ist. Man schneidet kleine Scheibchen davon, gibt sie in eine Wein, und behandelst sie ganz so wie anderes Eingemachtes.

2. Eingeschnittenes von Kalbfleisch.

Man schneidet übriggebliebenen Kalbsbraten klein auf, gibt es in eine Wein mit Butter, Essig, Schallotten, Lorbeerblättern, Petersilie, Salz und Pfeffer, thut viel Semmelbröseln und sauren Rahm daran, und läßt es gut dünsten; alsdann richtet man es an, und streut klein aufgeschnittene Limonieschalen darüber.

3. Weißgedünstete Kalbsbrust mit Fasch.

Man gibt in eine Kalbsbrust einen Fasch (welchen man mit Krebsbutter färbt), näht sie alsdann gut zu, und kocht sie recht weich. Unterdessen dünstet man Champignon oder andere Schwämme mit Petersilie, und legt die Brust darauf.

4. Braun gedünstete Kalbsbrust.

Man siedet eine Kalbsbrust weich, läßt unterdessen ein wenig Zucker in einer Wein mit Butter braun werden, gibt weiße geschnittene Zwiebeln und etwas Schühlsuppe dazu, legt die Kalbsbrust hinein, und läßt sie ein wenig dünsten; alsdann dünstet man kleine Zwiebeln mit Zucker in Butter, richtet die

Brust in eine Schüssel mit der Sauce an, und gibt die Zwiebeln darüber.

Eben so kann man weichgekochte Kalbsbrust auf Ragout, in weiße Sauce, Spargeln, gedünstete Erbsen ic. (jedes besonders) geben.

5. Gewickelte Kalbsbrust.

Man löst von einer Kalbsbrust die Knochen sauber aus, salzt und bestreut sie dann mit klein aufgeschnittener Petersilie und Limonieschalen, schneidet von Schinken Fingerlange und eben so breite schöne Schnitzeln, legt sie auf die Brust, und das so lange, bis die Brust einige Fingerhoch damit bedeckt ist, wickelt sie alsdann zusammen, und bindet sie mit Spagat fest zu; hernach hackt man die Knochen von der Brust klein auf, gibt sie in eine Rein mit Speck, thut Petersilienwurzeln, Sellerie, gelbe Rüben, Zwiebeln, Rudekraut, Lorberblätter, Mustatblüthe und Gewürznelken dazu, legt die Brust darauf, gießt etwas Essig, Wasser und Wein daran, und läßt alles gut kochen, wonach man die Brust herausnimmt, in Stücke schneidet, und in eine Schüssel gibt; alsdann gibt man ein wenig Mehl in die Sauce, thut Rindsuppe daran, läßt sie wiederum aufkochen, und gibt sie über die Bruststücke mit klein aufgeschnittenen Limonieschalen.

6. Kalbsbrust mit Sauerampfsauce.

Man übersiedet eine Brust, läßt sie dann auskühlen, und spickt sie mit Speck; hernach gibt man in eine Kasserole blätterig aufgeschnittenen Schinken, Zwiebeln, mit Gewürznelken besteckt, Limonieschalen, gelbe Rüben, Petersilienwurzeln, auch einige Kälberue Schnitzeln oder Kälberfüße und Rudekraut, legt die

Brust darauf, thut etwas Speck obendarauf, gießt Rindsuppe daran, und läßt alles gut kochen. Man siebt man die Sauce durch ein Sieb in eine andere Kasserole, und läßt sie dick einkochen (wenn sie zu wenig braun ist, so brennt man Zucker daran); alsdann gibt man die Brust in eine Schüssel, gießt die Sauce darüber, und fritassirt sie mit Eierdottern; zuletzt gießt man den in Butter und sauren Rahm gedünsteten Sauerampf darauf.

7. Kalbfleisch mit Sardellen.

Man gibt gekochte kleine Stückchen Kalbfleisch in eine Kasserole, thut ein wenig Brühe, Salz und Muskatblüthe daran, und läßt es kochen; alsdann gibt man klein aufgeschnittene Sardellen und Limoniescheibchen hinzu, und läßt es nochmals aufkochen.

8. Gewickeltes Kalbfleisch.

Man schneidet Handbreite und Fingerdicke Stückchen von einem Schlägel, gibt guten Kalbfleischsack darauf, wickelt sie schön zusammen, gibt sie in eine Kasserole mit Butter, und läßt sie unter öfterm Umrühren dünsten; alsdann gibt man sie in die Schüssel, thut in die Sauce etwas braune Brühe und Limoniesaft, läßt sie aufkochen, und gießt sie hernach über das gewickelte Kalbfleisch.

9. Blanquette von Kalbsbraten, mit Beschamel.

Man schneidet von übriggebliebenem oder frischem Kalbsbraten kleine Schnitzeln, bestreicht sie mit Beschamel, und gibt sie in eine mit Butter ausgestrichene Schüssel neben- und aufeinander, gießt Beschamel und heiße Butter darüber, auch geriebenen

Parmesankäse, steckt es in den Backofen, läßt es schön gelblich braten, und gibt es so auf die Tafel.

Beschamel macht man auf folgende Art: Man läßt $\frac{1}{4}$ Pfund Butter in einer Rein zergehen, gibt 4 Eßlöffelvoll Mehl daran, läßt es ein wenig anlaufen, thut $\frac{1}{2}$ Maß süßen kochenden Rahm hinein, auch etliche Limonieschalen, und läßt dieses unter beständigem Umrühren kochen. Ist es dick eingekocht, so gibt man ein wenig Schüh, oder braune Suppe daran, treibt es durch ein Sieb, und rührt es mit 3—4 Eierdottern gut ab, wonach es fertig ist.

10. Granett von Kalbfleisch.

Man macht einen Fasch, rührt einige Eier daran, streicht eine Kasserole mit Butter aus, und belegt sie mit Speck und Zunge in Form eines Sterns; alsdann macht man ein gutes Ragout von Brüseln und Euter, und verbindet es mit einigen Eierdottern, Beschamel und gestoßenen Mandeln. Nun belegt man die Kasserole ganz mit Fasch, gießt viel Beschamel darüber, thut das Ragout hinein, und wieder Fasch und Beschamel, stellt sie in eine nicht zu heiße Röhre, und läßt es langsam backen; alsdann stürzt man es in eine Schüssel, und gibt eine Buttersauce darüber.

11. Eingemachte Kalbsohren.

Man kocht Kalbsohren in Salzwasser recht weich, schneidet sie nach der Länge voneinander, formt lauter runde Stückchen daraus, und dünstet sie mit ein paar Lorberblättern in fetter Fleischbrühe, auch gelben Rüben, Zwiebeln und etwas Gewürz recht gut; alsdann legt man sie auf ein Tuch zum Abtrocknen, gibt sie hernach in eine Schüssel, und gießt irgend eine Sauce darüber, welche man vorher mit Eier-

dottern und Limoniesaft abrührt, und fein aufgeschnit-
tene Petersilie darauf streut.

Man kann sie auch mit einem weißen Ragout,
Champignon und Spargeln auf die Tafel geben.

12. Kalbsohren mit Rahmsauce.

Man gibt die recht sauber gepuzten und in Salz-
wasser weich gekochten Kalbsohren in eine Schüssel,
und gießt eine Rahmsauce darüber, welche man auf
folgende Weise bereitet: Man knetet $\frac{1}{4}$ Pfund But-
ter mit 2 Eßlöfelnvoll Mehl zu einem festen Teige
ab, gibt 8 Eßlöfelnvoll sauren Rahm und eben so
viel kaltes Wasser dazu, und läßt alles unter fort-
währendem Umrühren dick einkochen, thut 3 Eierdot-
ter mit Salz und Pfeffer daran, läßt es nochmals
aufkochen, und sie ist fertig.

13. Angelegte Karbonadeln.

Man dünstet Karbonadeln gut in Butter, nimmt
sie dann heraus, bestreicht sie auf beiden Seiten mit
Kalbfleischfatsch, und legt sie in eine mit Butter aus-
gestrichene Reib, gibt auf jedes Karbonadel etwas
Krebsbutter und sauren Rahm, deckt sie zu, macht
oben und unten Gluth, und läßt sie gut dünsten.

14. Karbonadeln mit Rahmsauce.

Die Karbonadeln werden gesalzen, ein wenig mit
Essig besprengt, dann abgetrocknet und mit Mehl be-
streut, und in Schmalz gebacken. Nun gießt man gute
Rindsuppe, Wein und ein wenig Essig daran, läßt
sie kochen, wonach man sie einbrennt, dann in eine
Schüssel legt, und eine Rahmsauce mit Kapern und
recht klein aufgeschnittenen Limonieschalen darüber
gibt.

15. Karbonadeln auf Wiener Art.

Karbonadeln vom Rücken werden schön dünn gehackt, geklopft und eingesalzen, dann Kümmel darauf gestreut, mit Butter begossen, und auf dem Roste gebraten; hernach gibt man sie in eine Keim, gießt gute Rindsuppe, Wein und ein wenig Essig daran, läßt sie sieden, würzt und brennt sie ein, thut sauren Rahm, Limonieschalen und Kapern daran, und läßt sie noch ein wenig aufkochen.

16. Gespickte Karbonadeln.

Man spickt Karbonadeln mit Speck nur auf einer Seite, salzt sie, legt sie in eine Keim, gießt braune Brühe darauf, und läßt sie dünsten; hernach macht man eine gelbliche Einbrenn, gibt die Sauce von den Karbonadeln dazu, rührt Eierdotter und Limoniesaft darein, legt die Karbonadeln in eine Schüssel, und gießt die Sauce darüber.

17. Grillirte Karbonadeln.

Man bakt Karbonadeln auf dem Roste, und gibt eine Pomeranzens- oder Limoniesauce darüber.

18. Karbonadeln in Papier.

Man klopft kälberne oder lämmerne Karbonadeln, salzt sie, dünstet sie ein wenig in Butter, und läßt sie auskühlen; hernach macht man Kapseln von Papier, gibt die auf beiden Seiten mit Fasch bestrichenen Karbonadeln hinein, und bakt sie im Ofen.

19. Karbonadeln mit Spargeln faschirt.

Man formt aus Kalbfleischfasch Karbonadeln, und nimmt anstatt der gewöhnlich darin befindlichen Knochen überkochte Petersilienwurzeln, taucht diese in Butter

und Semmelbröseln, und verbindet sie mit dem Fasch, wonach man die Karbonadeln auf dem Roste backen läßt. Unterdessen kocht man Spargeln, und macht eine Buttersauce. Wenn die Karbonadeln gebacken sind, thut man sie in eine Schüssel, und gibt Spargeln und Buttersauce darüber.

20. Braun gedünstete Brüseln mit Hahnenkämmen.

Man dünstet Brüseln in Butter mit Zwiebeln und Schühsuppe recht braun, gibt hernach ein paar Löffelvoll Glace daran, läßt es dick einkochen, und gibt alles in die Schüssel. Unterdessen kocht man Hahnenkämme in Salzwasser, zieht ihnen dann die Haut ab, macht Einschnitte in die Brüseln, steckt überall einen Hahnenkamm hinein, und gibt es so auf die Tafel.

Auch kann man Brüseln in Butter dünsten, auf gedünstete Champignon geben, mit irgend einer Sauce begießen, und mit Krebschweifeln verzieren.

21. Weißes Ragout.

Man kocht zuerst klein aufgeschnittene Ochsenaugen in fetter Fleischbrühe mit Salz, Pfeffer, Neugewürz und Ingwer recht weich, dann gibt man zerschnittene Brüseln und abgehäutete Hahnenkämme dazu, läßt alles langsam kochen, und stellt es hernach bei Seite. Unterdessen gibt man abgebrühte Champignon oder andere Schwämme in eine Schüssel mit Wasser und Limoniesaft, läßt sie eine Weile darin liegen, alsdann nimmt man sie aus dem Wasser, und dünstet sie in Butter in einer Rein, aber nur schwach, wonach man Coulis blanc darauf gießt und gut einkochen läßt. Nun schlägt man einige Eierdotter unter

fortwährendem Umrühren daran, salzt und würzt es mit Pfeffer und Limoniesaft, seigt es durch ein Tuch in die Schüssel, legt inzwischen die Dohengaumen auf ein Tuch zum Abtrocknen, gibt sie hernach auch in die Schüssel, und so auf die Tafel. Man kann auch Spargeln und Artischocken daran geben.

22. Gemischtes Ragout mit gefärbten Schötteln.

Man schneidet abgebrühte Brüseln und Kalbs-
euterln in kleine Stückchen, dünstet sie in Butter,
gießt ein wenig Fleischsuppe daran, macht Krebs-
und Spinatschötteln, schneidet sie in längliche Schnitzeln
oder in Form einer Pyramide, gibt in die Schüssel
eine ganz dünne Buttersauce, worauf die Brüseln
und Euterln ordentlich herum gerichtet werden; zwi-
schen die Euter- und Brüselstückchen werden allezeit
ein Spinatschöttel nach außen, und nach innen ein
Krebschöttel gelegt. In die Mitte kann man eine
gut zubereitete Karviolstaube oder Artischocke geben,
und noch einmal das Ganze aufkochen lassen.

23. Braunes Ragout.

Hierzu nimmt man Obergäumen, Kalbsohren und
Brüseln, und verfährt damit ganz so wie beim weißen
Ragout, staubt ein wenig Mehl daran, läßt es braun
dünsten, gibt braune Schühsuppe und Muskatblüthe
daran, und thut Trüffel und Austern darauf.

24. Braunes Ragout anderer Art.

Man nimmt ganz dasselbe wie zum vorhergehenden
dazu, nur daß man zur Schühsuppe noch in
Essig gekochte Schalotten und guten weißen Wein
gibt, mit Pfeffer würzt, und dann durch ein Tuch

seht. Anstatt Trüffeln und Austern kann man Champignon und Faschnockerln darauf geben.

Man kann auch ein Ragout von übriggebliebenem Braten, in kleine Stückchen geschnitten, machen; hernach gibt man geröstete Semmelbröseln, Pfeffer und eine Kräutersauce darüber.

25. Weißes Ragout mit gelbem Reif.

Man kocht 6—8 schöne gelbe Rüben in Fleischsuppe, nimmt sie hernach heraus, drückt sie durch ein Sieb in eine kleine Schüssel, rührt es mit Butter und viel Semmelbröseln ab, gibt 4 Eierdotter, ein wenig Salz und Muskatblüthe darunter, macht davon einen Reif auf eine mit Butter bestrichene Schüssel, gibt in die Mitte desselben eingemachtes Kalb- oder Lammfleisch mit einer Buttersauce, und stellt es einige Zeit auf eine heiße Stelle oder in den Ofen, und gibt es alsbald auf die Tafel. Man muß aber Acht haben, daß sich das Ragout mit dem Reife nicht zu sehr vermischt, weil dadurch das gefällige Ansehen verloren geht.

26. Grünes Ragout mit rothem Reif.

Man rührt $\frac{1}{4}$ Pfund Krebsbutter mit in der Milch eingeweichten und wieder ausgedrückten Semmelschmollen, dann 4 Eierdottern und 1 Ei gut ab, gibt Salz und Muskatblüthe, auch etliche klein aufgeschnittene Krebschweifeln darunter, und verfährt damit wie beim weißen Ragout. Das Fleisch wird in Petersillensauce gedünstet.

27. Rothess Ragout mit grünem Reif.

Zum Reife nimmt man einen feinen Fasch, Petersillens- und Spinatsaft, und behandelt alles wie

beim weißen Ragout. Zum Ragout nimmt man Paradiesäpfelsauce.

28. Ragout mit weißem Reis.

Zu einem weißen Reis nimmt man in guter Fleischsuppe gekochten Reis. Im Uebrigen wie beim weißen Ragout.

Anmerkung. Nur zum gelben Reife nimmt man Semmelbröseln.

29. Ragout von einer jungen Gans oder Ente.

Man dünstet Hals, Magen, Leber ic. von einer Gans oder Ente in einer Rein mit Butter, Zwiebeln, Limonieschalen, Weinessig und etwas Fleischsuppe ganz weich, und staubt Mehl daran; alsdann gibt man das Blut vom Geflügel mit etwas Zucker dazu, und läßt es noch ein wenig aufkochen.

30. Ragout mit Spargeln und Austern.

Man gibt zerlassenes Mark in eine mit Butter bestrichene Schüssel, legt einmal ein Spargelstück, dann eine ausgelöste Auster darauf, und so rund herum in der Schüssel, tropft Limoniesaft darüber, bestreut es mit gerösteten Semmelbröseln, und läßt es ein wenig aufkochen.

31. Ragout von Rehfleisch.

Man hackt das knochige Fleisch vom Reh in kleine Stücke, gibt sie in eine Kasserole, thut Bratensauce, Pfeffer, Limonieschalen, Lorberblätter, Schalotten, Sardellen und Kapern, auch gute Rindsuppe daran, und läßt alles gut dünsten, zuletzt gibt man Semmelbröseln darein, damit die Sauce dick wird.

Wenn man keine Bratensauce hat, so dünstet man Schalotten gut in Butter, gibt ein wenig Muskatnuß dazu, und hilft mit Fleischbrühe nach.

32. Ragout von Hasen.

Man gibt kleine Stückchen Hasenfleisch in eine Rein, thut Zwiebeln, etwas Mehl, Gewürznelken, Muskatblüthe, Salz, Kubelkraut, Limoniesaft und Limonieschalen, auch gute Fleischsuppe dazu, und läßt alles gut kochen. Auf diese Weise bereitet man die Ragouts von Hirschfleisch, Lungenbraten ic.

33. Kälbernes Eingemachtes.

Man übersiedet kleine Stückchen Kalbfleisch mit Wasser, damit sie schön weiß bleiben, gibt sie alsdann in eine Rein mit Butter und gelben Rüben, staubt ein wenig Mehl daran, und läßt es anlaufen; hernach thut man gute Rindsuppe, Wein, Petersilienwurzeln, klein aufgeschnittene Limonieschalen und Gewürz darein, und läßt alles gut kochen.

34. Frikassée von Kälberfüßen und Kälberzungen.

Man gibt in Salzwasser gekochte und länglich aufgeschnittene Kälberfüße und Kalbszungen mit überbratenem Lammfleisch in eine Kasserole, bestaubt es mit Mehl, thut Fleischsuppe und Krebsbutter daran, gibt auch Limonieschalen, Krebschweifeln, Kapern und Champignon oder andere Schwämme hinzu, und läßt alles gut dünsten. Beim Anrichten frikassirt man die Sauce mit Eierdottern.

35. Braun gedünsteter Dachsenschweif.

Man hackt den Dachsenschweif gliedweise in kleine Stücke, gibt sie in eine Rein mit viel Zwiebeln, thut

ein wenig Essig daran, und läßt sie gut dünsten; dann gießt man Fleischsuppe und wieder Essig hinzu, macht eine Einbrenn, gibt Zucker, Limonieschalen, Lorberblätter und Gewürznelken darein, vermengt sie mit dem Fleische, und läßt alles gut einkochen. Vor dem Anrichten seihet man die Sauce durch ein Sieb. Man regulirt es mit gebackenen Erdäpfeln.

36. Gänseleber in saurem Rahm.

Die Leber wird mit 6—7 Gewürznelken gespickt, in Butter gedünstet, dann Rahm darüber gegossen, und bis zum Dickwerden gekocht, doch nicht zu lange, damit die Leber stets im Saft bleibt.

37. Hascheewanneln.

Zu diesen nimmt man z. B. 1 Pfund Kalbfleisch, welches man weich dünstet und klein aufschneidet, gibt 4 Loth Markt und 8 Loth Butter, beides zerlassen, und etwas braune Sauce daran, salzt und pfeffert es, rührt es mit 4 Eierdottern gut ab, und stellt es kalt; unterdessen schlägt man das Eierklar zu Schnee, und vermengt es mit dem Gehäck. Nun streicht man die Wanneln mit Butter aus, füttert sie mit Butterteig, gibt Haschee hinein, und backt sie schön gelblich im Ofen.

Auf diese Weise kann man Lamm-, Reh-, Repphühner- und Schnepfenfleischwanneln bereiten.

Die Bereitung der Kapau- und Hirnwanneln wurde schon Seite 35 angegeben.

38. Milchwanneln.

Man rührt 3 Loth weißes Mehl mit $1\frac{1}{2}$ Loth heißem Schmalz gut ab, gibt 1 Ei, etwas Wasser und ein wenig Salz daran, macht einen nicht gar zu festen Teig, läßt ihn einige Zeit ruhen, und treibt

ihn alsdann dünn aus. Nun streicht man die Wanneln mit Butter aus, und füttert sie mit Teig, rührt 1 Seitel Milch mit 4 Eiern und Zucker wohl ab, seigt es durch ein Sieb, füllt damit die Wanneln beinahe voll an, und backt sie schön gelblich.

39. Cremwanneln von Mandeln.

Man macht von 1 Seitel süßem Rahm und 4 Löffelvoll Mundmehl ein dickes Koch, und läßt es hernach auf einem Teller gut auskühlen; alsdann rührt man $\frac{1}{4}$ Pfund Butter mit $\frac{1}{4}$ Pfund geschwellten gestoßenen Mandeln gut ab, gibt 7 Eierdotter und 7 Löffelvoll Koch hinein, und rührt es fortwährend unter Hinzugabe des zu Schnee geschlagenen Eierklars, bis es flaumig ist. Nun stößt man um 10 Kreuzer Vanilla mit 7 Loth Zucker, Limonieschalen und Zitronat, und gibt es auch in das Koch. Im Uebrigen verfährt man wie bei den Milchwanneln.

40. Kipfelwanneln.

Man rührt $\frac{1}{4}$ Pfund feinen Zucker mit 4 Eiern und 4 Dottern 1 Stunde lang ab, gibt 4 Loth feine Kipfelbröseln, kleinwürfelig aufgeschnittene Limonieschalen und $1\frac{1}{2}$ Loth länglich geschnittene Pistazien dazu, vermengt es gut, füllt die Wanneln halbvoll damit an, und backt sie.

41. Gekrauste Wanneln.

Man macht einen Fasch von übersotteneu Hecht und ausgelösten Krebschweifeln, Austern, Karpfenmilch und Schwämmen, würzt und dünstet es in Butter, staubt hernach Mehl daran, und vermengt es mit Eierdottern, wonach man es in die mit Buttermilch ausgefüllten Wanneln gibt, mit ein wenig

süßem Rahm übergießt, sodann würzt, und schön backen läßt.

42. Kleienwanneln.

Man schlägt 3 Eierklar zu Schnee, rührt 4 Loth feinen Zucker mit 4 Dottern darein, thut 4 Loth gestoßene Mandeln (mit den Schalen) hinzu, vermengt alles gut, und treibt es durch ein Sieb; hernach gibt man Zimmet, gestoßene Gewürznelken, Limonieschalen und Zitronat nach Belieben hinein, füllt es in die Wanneln, und backt sie.

43. Krebswanneln.

Man nimmt $\frac{1}{4}$ Pfund Krebsbutter, 4 Dotter, 1 Ei, 2 Löffelvoll Germ (Hefen), geschnittene Krebsschweifeln, $\frac{1}{2}$ Seitel Milch und $\frac{1}{2}$ Pfund weißes Mehl, salzt und vermengt es gut, und läßt es an einem warmen Orte gehen. Die übrige Behandlung ist wie bei den andern Wanneln.

44. Schottenwanneln.

Man läßt 1 Seitel Milch mit 5 Eiern an der Gluth zu Schotten (Topfen) werden, seihet ihn hernach ab, rührt ihn mit 4 Loth Butter flaumig ab, thut 2 Eier und 2 Dotter und klein zerschnittenes Zitronat darein, reibt eine Limonie oder Pomeranze mit Zucker ab, gibt ihn auch dazu, würzt es gut, und behandelt es wie die Milchwanneln.

45. Weichselwanneln.

Man rührt $\frac{1}{4}$ Pfund feinen Zucker mit 4 Eiern und 4 Dottern gut ab, gibt die vier zu Schnee geschlagenen Eierklar mit klein aufgeschnittenen Limonieschalen, Zimmet und 4 Loth Semmelbröseln dazu, und vermischt es mit Weichsel- oder andern Kirschen.

Sonst ist die Behandlung wie bei den Milchwanneln. Sie sind sehr wohlschmeckend.

46. Gewöhnliche Wanneln.

Man gibt $\frac{1}{4}$ Pfund zerlassene Butter und eben so viel Schmalz in eine Schüssel, thut 2 Löffelvoll Milch, 3 Eier und 9 Dotter hinein, und rührt alles gut ab, dann gibt man 3 Löffelvoll Hefen, Salz, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl und $\frac{1}{2}$ Seitel Milch daran, rührt es recht fleißig ab, und läßt es beim warmen Ofen gehen; alsdann streicht man die Wanneln mit Butter aus, füllt sie halbvoll mit Teig an, und backt sie.

47. Aepfelwanneln.

Man rührt gekochte Aepfel mit Butter und Eierdottern gut ab, gibt Semmelbröseln, Zucker und Limonieschalen daran, vermengt es fleißig, und läßt es in Wanneln oder größern Formen backen.

48. Augsbürgerwanneln.

Man rührt 4 Loth gestoßene Mandeln, 4 Loth feinen Zucker, 3 Loth Semmelbröseln und 1 Seitel Rahm mit 2 Eiern und 2 Dottern gut ab, gibt 2 Loth klein geschnittene Pistazien, eben so viel Zitronat, und 2 Loth kleinwürfelig aufgeschnittenes gereinigtes Mark darein, und vermengt alles gut. Im Uebrigen verfährt man wie bei den Milchwanneln.

49. Reisswanneln.

Man kocht Reis in der Milch, läßt ihn hernach austühlen, und rührt ihn mit Butter, Zucker und Zimmet fleißig ab, gibt ihn in die Wanneln oder in größere Formen, bestreut sie mit Zucker und Zimmet, und backt sie schön gelb.

50. Braunes Frikando. (Kälberne Schnitzeln).

Man schneidet von einem kälbernen Schlägel kleine dünne Schnitzeln, klopft und salzt sie, taucht sie in Milch, legt sie in eine Kasserole mit Butter, und läßt sie gut dünsten; hernach gibt man sie in eine andere Kasserole oder Schüssel, seht die wohl dick eingekochte Sauce darüber, gibt gekochte Trüffel, Maurachen, Champignon und Austern hinein, läßt alles ein wenig aufkochen, und bringt es also gleich auf die Tafel. Man kann dieses Frikando auch bloß mit Butter dünsten und Limoniesaft darauf geben, oder mit Schühsuppe kochen.

51. Weißes Frikando.

Man läßt dünne und geklopfte Schnitzeln in einer Kasserole mit Butter und etwas Fleischsuppe dünsten, gibt Pomeranzen und Limonieschalen, Salz, Gewürz, auch Pomeranzen und Limoniesaft daran, und läßt sie noch ein wenig dünsten.

52. Glasirte Frikando.

Hiezu nimmt man Fingerbreite oder auch größere Schnitzeln, klopft und spickt sie mit Speck auf einer Seite, gibt in eine Kasserole Butter, ganze Zwiebeln, etwas Wein, gelbe Rüben und einige Stückchen Speck, legt das Frikando darauf, und läßt alles gut dünsten; alsdann nimmt man sie heraus, und läßt die Sauce so lange kochen, bis sie bräunlich wird, seht sie hernach durch ein Sieb in eine Schüssel oder andere Kasserole, legt das Frikando hinein, doch so, daß die gespickte Seite untenein kommt, und läßt sie noch ein wenig aufkochen. Zu diesem Frikando kann man ebenfalls Austern, Champignon ic. geben. Auch gibt man sie auf gedünstete Erbsen, Spargeln,

auf weißes und braunes Ragout, und verschiedene Gemüse.

53. Frikando mit Rahmsauce.

Diese werden ganz so bereitet wie die vorhergehenden, nur mit dem Unterschiede, daß man die durchgeseihete Sauce mit saurem Rahm dick einkocht, und dann über das Frikando gießt.

54. Frikando in Papier.

Man legt zwischen jedes Schnitzel Fleisch ein eben so großes und dickes Stückchen Speck, welches man allzeit mit Salz und Pfeffer einreibt, bestreut es auch mit feinen Kräutern gleichförmig recht dick, und zieht dann durch das Frikando einen Faden, umgibt es mit großen dünnen Speckschnitten, wickelt es vierfach in mit Butter bestrichenes Papier fest ein, bindet noch einen Spagat darum, bestreicht ihn auch mit Butter, und läßt es in einer Bratpfanne oder in einer schwach geheizten Ofenröhre mehrere Stunden unter öfterm Umwenden langsam braten; alsdann nimmt man das etwa verbrannte Papier hinweg, das gute erhaltene läßt man aber darüber, legt es in eine Schüssel, schneidet das Papier oben in Form eines Deckels auf, sieht nach, ob alles in guter Ordnung noch ist, begießt es dann mit einer braunen dünnen, aber kräftigen Sauce, und bringt es so auf die Tafel.

Auf diese Weise macht man das sogenannte Frikando in der Asche, welches man nämlich in heißer Asche anstatt in der Bratpfanne braten läßt. Man kann es mit oder ohne Sauce geben.

Die Kräuter, welche man zwischen die Schnitzeln gibt, setzt man auf folgende Weise zusammen: Man schneidet 2 Händevoll Bertram, eben so viel Korbels

Kraut und etwas Petersilie fein auf, gibt 1 Eßlöffelvoll Champignon, 1 Kaffeelöffelvoll Schalotten, 1 Löffelvoll Salz und einen schwachen Kaffeelöffelvoll weißen Pfeffer dazu, und läßt alles mit 4 Loth recht fein aufgeschnittenem Speck und eben so viel Butter einige Minuten lang rösten, worauf man es alsdann auf die angegebene Weise verwendet.

X. Kalbsnüsse verschiedener Art.

An der innern Seite des Kalbschlägels von dem Knieknochen an bis zu dem Schlußbeine liegt ein Klumpen Fleisch (auch unter dem Namen Stofade bekannt), das seines lieblichen Geschmacks wegen zu zahllosen Gerichten zu gebrauchen ist, und allgemein die Kalbsnuß genannt wird. Hier folgen die bekanntesten Bereitungsarten:

1. Gespickte Kalbsnuß.

Wenn die Nuß von dem Schlägel abgelöst und von aller Haut befreit ist, wird sie in einem weißen Tuche recht mürbe geschlagen; dann mit der glatten Seite auf eine etwas naß gemachte Tafel gelegt, mit dem Messer zwischen die faserige Haut, welche die Fleischmasse noch immer bedeckt, eingeschnitten, und unter leichtem Auf- und Abschieben mit dem Messer, die Schneide stets auf die Tafel aufdrückend, und mit der linken flachen Hand das Fleisch haltend, die feine Haut von der Nuß geschieden, und zur größern Schönheit wird die Oberfläche noch mit einem scharfen Messer geglättet, und nach dieser Vorbereitung endlich mit feinem Specke nach dem Faden gespickt; dann wird sie in eine leicht mit Butter be-

strichene Kasserole, die mit einigen Scheibchen weißer Zwiebel und Schinken belegt ist, gegeben, rund herum mit Schnitzeln von Kalbfleisch und Schinken und viel Kräutern bedeckt, mit Salz und weißem Pfeffer bestaubt, zuerst die Kasserole mit einem mit Butter bestrichenen Papier, dann mit dem rechten Deckel zugedeckt, und mit angebrachter Gluth von oben und unten $\frac{1}{2}$ Stunde lang gedünstet, dann mit einem halben Schöpflöffelvoll guter Fleischbrühe genäßt, und bis zum Weichwerden gedünstet. Oben muß die Kasserole sehr stark mit Gluth belegt werden, damit der Speck trocken und leicht gelb wird; endlich wird sie mit Glace begossen, wieder zugedeckt, und nach einer Weile noch einmal Glace darüber gegeben, damit der Speck eine recht schöne hellbraune Farbe bekommt. Durchgetriebene Champignon oder Sauerampf, breit gekrauster Salat, gemischte grüne Speise u. dgl. dienen dieser Kalbsnuß als Unterlage. Um der Schüssel ein gefälliges Ansehen zu geben, so werden an den innern Rand derselben kleine, in hübscher Form geschnittene und goldgelb gebackene Krusten mit Eier- teig angeklebt, die zugleich den wesentlichen Dienst leisten, daß sie die Unterlage oder Sauce nicht über den Rand derselben steigen lassen.

2. Gesulzte Kalbsnuß.

Zu diesem Gericht wird die Kalbsnuß mit einem großen Euter gewählt, das über die Mitte der Nuß geschoben, und mit ein paar spitzigen Hölzchen befestigt wird. Das dicke Fleisch wird mit Fingerdicke geschnittenem Speck und Schinken, die man leicht in Salz und weißen Pfeffer taucht, dem Faden nach durchgezogen, dann in eine mit Speck belegte Kasserole mit einigen Schnitzeln Kalbfleisch und Schin-

fen, und einer alten Henne gegeben, mit gelben Rüben, Petersilienwurzeln, Sellerie und Zwiebeln umlegt, mit 2 Lorberblättern, etwas Thymian und einigen Gewürznelken gewürzt und nun gut zugedeckt, und mit oben und unten angebrachter Gluth $\frac{1}{2}$ Stunde lang gedünstet. Wenn in dieser Zeit die Sauce dick eingekocht ist (was in der Regel der Fall seyn soll), so wird die Ruß mit 2 Schöpflöffeln voll siedender Fleischbrühe, 1 Löffel voll weißem Wein und 1 Löffel voll Madeirawein begossen, wieder gut zugedeckt, 2 Stunden lang gedünstet, und hernach das Ganze kalt gestellt. Wenn alles gut gesulzt ist, wird die Ruß behutsam herausgehoben, mit einem scharfen Messer rund zugeschnitten, so, daß das Euter eine walzenförmige Erhöhung über die Mitte der von beiden Seiten bis an das reine Fleisch zugeschnittenen Ruß bildet. Sie wird nun mit lauwarmer, sehr reiner Glace bestrichen, das Euter herausgenommen, dafür Aspik hineingegeben, dann in eine Schüssel, deren Boden mit fein geschnittenem Aspik bedeckt ist, gethan, und der Rand der Schüssel mit recht schönen Stückchen Aspik belegt. Eine grüne Dehlsauce wird besonders beigegeben.

Wenn zu dem Belege der Ruß ein ausgelöster Kalbsfuß beigelegt wird, so kann das rein Gesulzte nach dem Erkalten weggenommen und als Aspik gebraucht werden. Von sehr schönem Ansehen ist dieses Gericht, wenn die Ruß über eine zierlich gemachte, ungefähr 2 Finger hohe Unterlage von Sardellen oder Krebsbutter kommt. Der Rand der Schüssel wird jedoch immer mit Aspik verziert, so wie auch der Rand der gemachten Unterlage. Man kann auch eine Unterlage von in Scheibchen geschnittenen Trüffeln und Aspik machen.

3. Kalbsnuß in Papier.

Die Nuß wird der vorhergehenden gleich, aber ohne Euter ausgelöst, mürbe geklopft, mit Speck durchzogen, und mit Salz und weißem Pfeffer bestreut; alsdann ein mit Butter bestrichener Bogen Papier mit dünnen Speckschnitzeln und mit feinen Kräutern Messerrückendick belegt, die Nuß darauf gegeben, mit dem Papier überzogen, so, daß sie ganz mit dem Speck und Kräutern bedeckt wird, hernach in drei andere mit Butter bestrichene Bogen Papier fest eingemacht, mit Spagat überbunden, und 2 Stunden lang über dem Roste auf glühender Asche an beiden Seiten gebraten. Sicherer gelingt diese Operation im abgekühlten Ofen, denn die von allen Seiten gleiche Hitze dringt mehr durch, und das Papier kommt weniger in Gefahr zu verbrennen, und läßt folglich keinen Saft heraus. Der Spagat und der am stärksten gebräunte Bogen Papier werden abgenommen, die andern aber mit der Kalbsnuß in die Schüssel gethan, und so auf die Tafel gegeben.

4. Gebratene Kalbsnuß.

Die zum Braten hergerichtete Kalbsnuß wird zuerst 24 Stunden lang gebeizt, und zwar mit einigen dünnblättrig aufgeschnittenen Zwiebeln, 1 Handvoll Petersilie, etwas Schnittling, Lorberblatt, Thymian, Knoblauch, Basilikum, und mit weißem Pfeffer und Salz gewürzt, wohl auch mit Dehl begossen. In dieser Beizung wird die Nuß fleißig umgewendet, alsdann an einen dünnen Spieß gesteckt, angebunden, und bei hellem Feuer gebraten, endlich mit einer Pfeffersauce auf die Tafel gegeben. Diese Nuß muß aber während des Bratens stets im Auge behalten werden, damit sie eine schöne Farbe erhält.

5. Gedünstete Kalbsnuß.

Die Nuß wird mit Fingerdickem, in Salz und weißen Pfeffer eingetauchten Speck dem Faden nach durchzogen, in eine mit Speck, Schinken und Zwiebeln belegte Kasserole gegeben, mit ein wenig Fleischsuppe begossen, und mit oben und unten gemachter Bluth gedünstet, dann mit der eingekochten Sauce lichtbraun glasirt, wozu man ein wenig geklärte Glace oder Paradiesäpfelsauce gibt.

Man kann die gebratene Kalbsnuß auch auf gefüllten Salat, durchgeseihete weiße Zwiebeln, und auf Makaroninudeln mit Parmesankäse geben.

XI. Kalbsschlägel und Rückgrath auf verschiedene Arten zu bereiten.

1. Faschirter Kalbsschlägel mit Sauce.

Von einem guten Kalbfleischfasch formt man einen Schlägel, bestaubt ihn mit Mehl, gibt ihn in eine Wein mit Butter, und läßt ihn unter öfterm Umwenden braten, gießt auch etwas braune Suppe oder Vertrameßsig dazu, und läßt die Sauce dick einkochen; alsdann legt man den Schlägel in eine Schüssel und gießt die Sauce darüber. Anstatt des Knochens am Schlägel nimmt man eine gelbe Rübe.

2. Gespiakter Kalbsschlägel.

Man nimmt einen mittlern Schlägel, zieht ihn die Haut ab, salzt und spickt ihn mit Fingerlangen Stückchen geselchter Zunge, ausgelösten Sardellen und ein wenig Mark; alsdann gibt man in eine Wein Butter, mit Gewürznelken besteckte Zwiebeln, Sellerie- und Petersilienwurzeln, ein wenig Mustat-

blüthe, Limonieschalen und Limoniesaft, einige Gläser Wein und etwas Rindsuppe, legt nun den Schlägel hinein, deckt ihn zu, läßt alles 2 Stunden lang dünsten unter oben und unten gemachter Gluth, und wendet ihn bisweilen um. Wenn er schön mürbe ist, gibt man eine Handvoll geschnittene Kapern und sauren Rahm daran, würzt es, läßt es noch ein wenig dünsten, gibt alsdann den Schlägel in eine Schüssel, und gießt die Sauce darüber.

3. Kalbschlägel mit Ragout.

Man spickt einen Kalbschlägel schön mit Speck, schneidet dann einen guten Fingerdick von dem Gespickten nach der ganzen Breite des Schlägels weg, macht unterdessen einen guten Kalbfleischfasc und ein Ragout von Austern, Trüffeln, Manrachen, Bräseln, Entern und Krebschweifeln, gibt den Fasc und das Ragout auf den Schlägel, thut das Gespicke wieder darauf, umwickelt ihn mit Spagat oder v. r. näht ihn, bestreicht ihn ringsum mit Eiern, und läßt ihn langsam am Spieße braten oder in einer Kasserole dünsten. Man gibt ihn gewöhnlich mit der eigenen Sauce auf die Tafel.

4. Kalbschlägel auf französische Art.

Man klopft einen Kalbschlägel, siedet Zwiebeln und Lorberblätter in Essig, und übergießt ihn damit einigemal; alsdann seht man den Essig sauber ab, kocht unterdessen mit einem Seitel Muskatwein Lorberblätter, Zwiebeln, Rodelkraut und Gewürz, gießt es hernach über den Schlägel, und läßt ihn über Nacht darin liegen. Des andern Tags nimmt man $\frac{1}{2}$ Pfund reines Mark, $\frac{1}{4}$ Pfund ausgelöste Sardellen und die Zwiebeln von der Seite, schneidet

alles recht klein auf, macht in den Schlägel mit einem scharfen Messer große Einschnitte, füllt das Gehäck hinein, und verschließt die Oeffnungen mit durch das Fleisch gesteckten spizigen Hölzchen; alsdann läßt man ihn am Spieße braten, begießt ihn öfters mit Butter, Wein und saurem Rahm, und gibt ihn mit eigener Sauce auf die Tafel. Man kann auch die Beize mit Butter und Limonieschalen kochen, und über den gebratenen Schlägel geben.

5. Breit auf die Schüssel gelegter Kalbs- schlägel.

Wenn ein Schlägel in Wasser beinahe weich gekocht ist, so schneidet man den obern Theil bis zur Hälfte herunter, und bereitet einen guten Fasch davon; alsdann gibt man den Schlägel in eine Schüssel oder Kasserole, formt mit diesem Fasch den Schlägel wieder schön, begießt ihn mit Butter, streut Semmelbröseln darauf, überlegt ihn mit Speck, gibt wohl auch ein wenig Fleischsuppe dazu, damit er nicht anbrennen kann, kocht ihn vollends, und macht eine Weinsauce darüber.

6. Kalbsschlägel auf österreichische Art.

Man übersiedet einen Kalbsschlägel, spickt ihn alsdann mit Schinken und Speck (man macht nämlich eine Reihe Speck und eine Reihe Schinken), legt ihn in eine Kasserole, gibt eben so viel Wein als Essig und ein wenig Fleischsuppe daran, thut auch Speck, Schinken, Zwiebeln, Knoblauch, gelbe Rüben, Sellerie, Petersilie, Lorberblätter, Pfeffer, Ingwer, Muskatnuß, Gewürznelken und Salz hinzu, und läßt alles gut zugebedt dünsten, bis er weich ist, wonach man eine Sauce von Trüffeln, Man-

rachen, Champignon, Austern und Sardellen daran geben kann.

7. Kalbschlägel mit dem Nierenbraten.

Man nimmt ein nicht gar zu großes hinteres Viertel, hakt vorne bis zu den Nieren ein Stück herunter, unterwühlt nun den Nierenbraten und den ganzen Schlägel mit einem langen Messer, und gibt durch eine Wurstspritze folgende Fülle hinein: Man schneidet ausgelöste Sardellen, Rosmarin, Zwiebeln, Limonieschalen, Salbei, Petersilie und das abgehackte Fleisch klein auf, und stößt es mit Gewürz und Rahm, auch ausgelösten Austern und Trüffeln. Nun vernäht man die Öffnung oder verschließt sie mit zugespitzten Hölzchen, und bratet ihn unter fortwährendem Begießen mit Butter und Rahm recht schön her. Man gibt gewöhnlich den abtinnenden Saft als Sauce mit Austern oder Trüffeln darüber.

8. Kalbschlägelpastete.

Man nimmt einen schönen weißen Kalbschlägel, häutet ihn gut, hakt das Bein entzwei, spickt ihn mit Speck, legt ihn in eine Beize, und läßt ihn 1—2 Tage darin liegen (braucht man ihn aber geschwind, so kocht man die Beize, nämlich Essig mit Zwiebeln etc., und gießt sie 3—4mal siedend auf den Schlägel). Wenn der Schlägel nun so hergerichtet ist, gibt man ihn in eine Rein mit Butter, und läßt ihn gut dünsten; unterdessen macht und treibt man einen Pastetenteig aus, belegt ihn mit Butter oder Markt, Limonieschalen, Rosmarin, Lorberblättern und gemischtem Gewürz, legt dann den gedünsteten Schlägel darauf, gibt dasselbe, was untenein liegt, auch obendarauf, schlägt den Teig über den ganzen Schlä-

her, und zwar so, daß man nirgends kein Fleisch ehr erblickt, gibt ihn nun in den Backofen, und st ihn schön backen, wonach man ihn in einer Schüssel auf die Tafel gibt. Man gibt gewöhnlich eine gute Kapernsauce in die Pastete.

9. Gespickter und braun gedünsteter Kalbsrückgrath.

Von einem Kalbsrücken werden die Grathbeine (Rippen) abgehakt, von dem Grath die Haut abgezogen, dann nach der Länge gespickt, und ganz auf die Art gedünstet wie die Karbonadeln; sodann nimmt man Champignon oder andere Schwämme, dünstet sie mit Butter oder Petersilie, läßt sie mit ein wenig Fleischsuppe aufkochen, gibt sie in die Schüssel, und den gedünsteten Rückgrath darauf.

XII. Verschiedene Arten von Schnitzeln.

Da schon Seite 141—143 von der Bereitung der Schnitzeln (Frikando) die Rede war, so folgen hier nur noch einige der beliebtesten.

1. Kaiserschnitzeln.

Man hakt von einem Kalbsschlägel nach der Quere Schnitzeln von 2 Finger in der Dicke herab, zieht das Rohrbein in der Mitte heraus, klopft, salzt und legt sie in eine Keim mit Butter, und läßt sie ungedeckt auf einer starken Gluth an beiden Seiten schön lichtbraun dünsten, gibt alsdann ein wenig sauren Rahm daran, kehrt sie öfters um, und läßt sie wieder ein wenig aufkochen, schöpft hernach das Fett ab, gibt wieder Rahm hinzu, und läßt die

Sauce dick einkochen, wonach man die Schnitzeln in eine Schüssel und die Sauce darüber gibt. Es ist sehr einfach und doch gut. Wenn man zu wenig Sauce hat, so gibt man Schäßsuppe daran.

2. Weiß gedünstete Schnitzeln mit Champignon.

Man hact Schnitzeln vom Kalbsschlägel von einem guten Finger in der Dicke nach der Quere herunter, nimmt den Knochen weg, klopft, salzt und gibt sie in eine Reu mit einigen Stückchen Speck, thut mit Gewürznelken bestockte Zwiebeln, auch Petersilien- und Pastinakwurzeln, ein wenig Fleischsuppe und etwas Wein daran, und läßt sie unter öfterm Umrühren zugedeckt so lange kochen, bis sie sich zerdrücken lassen; sodann dünstet man Champignon oder andere kleine Schwämme in Butter, staubt ein wenig Mehl daran, seih die Sauce von den Schnitzeln hinein, und läßt sie damit aufkochen, wonach man die Champignon in eine Schüssel gibt, und nun die Schnitzeln darauf legt.

3. Rostschnitzeln.

Man nimmt eben so dicke Schnitzeln wie die vorhergehenden, klopft, salzt und taucht sie in heiße Butter, und bratet sie auf dem Roste recht langsam, damit sie stets im Saft bleiben; dann gibt man sie in eine Schüssel, tropft Limoniesaft darüber, schüttet wohl auch ein wenig Glace dazu, und gibt sie so auf die Tafel.

4. Kälberne Schnitzeln auf Bögerlart.

Man schneidet nicht gar zu große Schnitzeln von einem Kalbsschlägel, klopft und salzt sie gut, gibt

guten Kalbsfleischfasc (man gibt auch gerne Sardellen, Kapern und Petersilie darunter) darauf, wickelt sie in ein kälbernes Netz, umbindet es mit einem Faden, und bratet sie langsam am Spieße. Wenn sie bald gebraten sind, nimmt man das Netz weg, bestreut sie mit Semmelbröseln, gibt sie alsdann in eine Schüssel mit Sardellensauce, und bestreut sie mit klein aufgeschnittenen Limonieschalen.

5. Spanische Vögel.

Man schneidet von einem Kalbschlägel Fingerlange und 2 Finger breite Schnitzeln, klopft und salzt sie, und gibt einen guten Fasc darauf, alsdann wickelt man sie einzeln zusammen, umbindet sie mit einem Faden, und läßt sie in einer Kasserole mit Butter, Zwiebeln, Gewürznelken, Lorberblättern und etwas darauf gestreuten Mehles dünsten; hernach gibt man etwas braune Brühe, ein Glas weißen Wein und Muskatblüthe daran, und läßt sie noch einige Sub aufstehen, wonach man sie in eine Schüssel legt, die Fäden herab nimmt, und eine beliebige sehr dick gekochte Sauce darüber gibt. (Gewöhnlich gibt man die eigene Sauce, recht dick eingekocht, darauf, mit Limoniesaft und Limonieschalen). Man kann sie auch auf irgend ein beliebiges Ragout geben. Sie sind sehr delikat. Zum Fasc nimmt man übriggebliebenen Braten, Speck, Markt, Kaperu, Zwiebeln, Majoran und Muskatblüthe.

6. Kälberne Vögel auf wälsche Art.

Man schneidet von einem Kalbschlägel dünne Schnitzeln, und klopft und salzt sie; alsdann schneidet man Speck, Petersilie, grüne Zwiebeln und ein wenig Rosmarin klein auf, gibt in der Milch ein

geweichte und wieder ausgebrückte Semmelfchollen und Gewürz dazu, vermengt alles gut, und streicht es nun auf die Schnitzeln, wickelt sie hernach zusammen, umbindet sie mit einem Faden, legt sie in eine Reim mit Butter, streut klein aufgeschnittene Petersilie und Gewürz darauf, und läßt sie dünsten.

XIII. Kälberne Karbonadeln oder Cotelettes.

Da die Bereitungsart der beliebtesten Karbonadeln schon Seite 130—132 angegeben wurde, so verweise ich dahin.

XIV. Lammfleisch oder Kiße auf verschiedene Arten zuzubereiten.

1. Gebratene junge Ziegen- oder Lamm- schlägerln,

Wenn das Litz oder Lamm noch jung ist, so hackt man die beiden Bruststücke sammt den Schultern ab, drückt die Schlägerln breit voneinander, und richtet sie wie einen Hasen her (man spielt nämlich den Rücken mit Speck oder Sardellen), und bratet sie am Spieße unter öfterm Begießen mit Butter und saurem Rahm. Man kann sie mit oder ohne Rahmsauce auf die Tafel geben.

2. Lämmerne Schlägerln mit Gurken.

Man hackt von denselben die längern Knochen weg, damit der weiße Knochen hervorschaut, und salzt sie ein; alsdann belegt man eine Reim mit Speck, Rindkraut, Lorberblättern, blätterig aufgeschnittenen Zwiebeln, Petersilienwurzeln, Sellerie, gel-

ben Rüben, etwas Knoblauch und allerlei gestoßenem Gewürz, gibt die Schlägerln darauf, gießt gleich viel Essig, Wein und Wasser darüber, und zwar so viel, daß es beinahe über die Schlägerln geht, und dünstet sie weich, wonach man sie in eine Schüssel gibt, und folgende Sauce darüber gießt: Man schneidet geschälte Gurken nach der Länge in 4 Theile, löst die Kerne fleißig aus, und dünstet sie gut in Butter, alsdann gibt man die Brühe von den Schlägerln zu den Gurken, und läßt alles kochen. Nun brennt man die übrige Brühe braun ein, und gießt sie zu den Gurken, legt die Schlägerln auch hinein, und läßt alles mitsammen noch ein wenig kochen.

3. Kämmerne Schlägerln mit Gurken glacirt.

Man klopft und salzt die Schlägerln ein, gibt in eine Kasserole oder Rein Speckschnitzeln und aufgeschnittene Zwiebeln, legt die Schlägerln daren, läßt sie auf beiden Seiten bräunlich dünsten, und gießt öfters ein wenig Fleisch, oder braune Suppe daran; unterdessen schält und schneidet man Gurken fein auf, läßt sie in Butter ganz weich dünsten, gibt hernach ein wenig Mehl, Fleischsuppe und Essig daran, und läßt sie recht dick einkochen. Nun gibt man die Schlägerln mit der eigenen dick eingekochten Sauce in eine Schüssel, rührt die Gurkensauce mit etlichen Eierdottern ab, und gießt sie geschwind über die Schlägerln, wonach man sie auf die Tafel gibt.

4. Kämmerne Schlägerln mit Weinschadlen (Granten, Preiselbeere).

Man hact von den Schlägerln die Knochen weg, und legt sie in warmes Wasser, damit sie weiß werden; alsdann belegt man eine Rein mit Speck und

etwas Schinken, Zwiebeln und allerlei Gewürz, setzt die Schlägerln ein, legt sie darein, schüttet ein wenig Essig und Wasser daran, gibt obendarauf etliche Schnitzeln Speck, deckt sie zuerst mit einem Papierdeckel (damit sie schön weiß bleiben), dann mit dem rechten Deckel zu, und läßt sie weich dünsten; unterdessen läßt man in einer kleinen messingenen Pfanne ein Stück Zucker zergehen, gibt Weinschablen hinein, und läßt sie ein wenig dünsten, alsdann thut man geröstete Semmelbröseln dazu, läßt alles nochmals aufkochen, gibt die Schlägerln in eine Schüssel, und die Sauce darüber.

5. Lämmerne Schlägerln mit Zwiebeln.

Man setzt die Schlägerln, nachdem die Knochen weggehakt sind, gut ein, legt in eine Keim Speck, etwas Butter, Zwiebeln, gelbe Rüben, Peterfilienwurzeln, Sellerie und ganzes Gewürz, legt die Schlägerln darein, schüttet ein wenig Essig und Wasser daran, und läßt sie weich dünsten; unterdessen läßt man in einer Keim Schmalz heiß werden, legt ein Stückchen Zucker hinein, und läßt ihn braun werden mit etwas Zwiebeln, gibt die Sauce von den Schlägerln dazu, staubt Mehl darauf, gießt Rindsuppe hinzu, und läßt alles recht gut dünsten; hernach seihet man sie durch ein Sieb über die Schlägerln, und läßt es nochmals aufkochen. Wenn sie angerichtet sind, legt man gut gedünstete Zwiebeln rund um die Schlägerln.

6. Faschirte Lämmerne Schlägerln.

Man schneidet alles Fleisch von einem Schlägerln fein auf, gibt um 1 Kreuzer in Milch eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmelschmollen, um einige

Kreuzer Mark und eben so viel ausgelöste Sardellen, klein aufgeschnittene Limonieschalen, ein wenig Muskatblüthe, Petersilie, und von 3 Eiern ein Eingerührtes mit Salz dazu, stößt alles gut, und rührt es mit Rahm ab; alsdann formt man aus dem Fäsch ein Schlägerl, steckt den Knochen hinein (von welchem das Fleisch herabgenommen wurde), belegt eine Rein mit Speck, gelben Rüben, Sellerie, ein wenig Zwiebeln und Petersilienwurzeln (alles klein aufgeschnitten), gibt den Schlägel darauf, gießt etwas Fleischsuppe daran, deckt es zu, macht unten und oben eine Gluth, und dünstet es schön gelblich; alsdann nimmt man das Schlägerl heraus, staubt an das Gedünstete ein paar Löffelvoll Mehl, gießt wieder etwas Rindsuppe daran, läßt es ein wenig sieden, salzt und seihet es auf eine Schüssel, säuert es mit Limoniesaft, oder legt Champignon hinein, dann das Schlägerl darauf, und läßt alles nochmals aufsieden.

7. Lämmernes Schlägerl mit Ragout.

Man hackt den Knochen von dem Schlägerl, salzt und gibt es in eine Rein mit Butter, und läßt es auf beiden Seiten bräunlich dünsten; unterdessen gibt man in eine andere Rein 1 Seitel Fleischbrühe mit etwas Essig, thut Lorberblätter, 1 Zwiebel, ein wenig Knoblauch, Petersilie und Gewürznelken dazu, läßt alles dünsten, brennt es gut ein, und gibt auch ein Stückchen Zucker hinzu. Nun legt man das Schlägerl in eine Schüssel, seihet die Sauce darüber, und läßt es noch ein wenig aufkochen.

8. Weiß gedünstetes Lämmernes Schlägerl mit Eiern.

Nachdem man die Knochen von den Schlägerln

weggehacht hat, klopft und salzt man sie, gibt hernach in eine Keil etwas Speck, mit Gewürznelken besteckte Zwiebeln, auch einige gelbe Rüben und Pastinakarwurzeln, legt die Schlägerln darein, und dünstet sie weich, wendet sie aber öfters um, damit sie weiß bleiben. Vor dem Anrichten gibt man Eier mit ein wenig Milch in ein Löffchen, salzt und pfeffert es (hat man abgebrühte Spargeln, so kann man sie auch darunter schneiden), und macht davon ein Eingerrührtes, welches man dann in eine Schüssel gibt, die Schlägerln darauf legt, und die dick eingelochte Sauce darüber gießt.

9. Gefüllte Lämmerne Schlägerln.

Man schneidet Sardellen und Kapern, ein wenig Petersilie und Limonieschalen recht klein auf, gibt in der Milch eingeweichte und wieder ausgebrückte Semmelschmollen dazu, schlägt einige Eier daran, salzt und würzt es mit etwas Muskatblüthe, und rührt es recht gut untereinander. Mit diesem Fäsch füllt man die Schlägerln an, und bratet oder dünstet sie in Butter schön gelblich.

10. Eingemachtes Lammfleisch.

Zu diesem Eingemachten werden gewöhnlich nur die Hälse und allenfalls die Schultern genommen, weil die übrigen Theile, als: Rücken, Lenden und Schlägerln zu andern Bereitungen aufbehalten werden; dieß will jedoch nicht sagen, daß nicht ein jeder Fleischtheil eingemacht werden kann. Die Hälse und Schultern werden zu diesem Behufe bis zum Kochen erhitzt, dann wieder in kaltem Wasser abgewaschen, in 2 Finger große Stückchen geschnitten, und in einer Keil mit Butter oder reinem Fett so

lange gedünstet, bis alle Feuchtigkeit verdampft ist; dann werden sie mit Mehl bestäubt, durcheinander gerührt und noch eine Weile gedünstet, endlich mit kochender klarer Fleischsuppe, oder mit dem durchgeseihten Wasser, in welchem das Fleisch abgebrüht wurde, begossen. Mit dem Rühren muß man jedoch fortfahren, weil sonst das Mehl zu Boden sinken und leicht anbrennen könnte. Wenn es wieder kocht, so gibt man ein wenig Zwiebeln, Lorberblätter, einige Champignon oder andere kleine Schwämme mit der gehörigen Menge Salz und etwas Pfeffer hinzu, und läßt es weich kochen; alsdann schöpft man das Fett ab, gibt das Fleisch in eine Schüssel, und seih die Brühe darüber. Obendarauf streut man fein aufgeschnittene Petersilie und Muskatblüthe.

11. Lammfleisch mit kleinen Schwämmen.

Man überjebet zuerst das Fleisch, alsdann gibt man es in eine Rein mit etwas Rindsuppe und ein wenig Wein, läßt es langsam dünsten, und brennt es hernach ein; unterdessen kocht man Schwämme in der Rindsuppe ein wenig, nimmt sie hernach aus der Suppe, gibt sie in eine Rein, und dünstet sie in Butter mit Petersilie und Semmelbröseln, gießt Rindsuppe und etwas Rahm daran, läßt alles noch ein wenig aufkochen, und gibt es so mit dem Fleische in eine Schüssel. Dieses Fleisch ist auch sehr gut auf gedünsteten Erbsen oder Karviol.

12. Gebackenes Lammfleisch.

Nachdem man ein Bruststück oder einen Rückgrath von einem Lamm oder Ritz in kleine Stückchen gehackt hat, bestreut man es mit Salz, und läßt es so eine Weile liegen; alsdann wendet man Stück

für Stük in Mehl nm, taucht es in kaltes Wasser, bestreut es mit Semmelbröseln, und backt es schön lichtbraun in Schmalz. Wenn es angerichtet ist, bestreut man es mit klein aufgeschnittener Petersilie.

13. Gefülltes lämmernes Brüstel mit Ragout.

Es wird ein Brüstel ausgehöhlt, und folgende Fülle hineingegeben: Man nimmt 8 abgebrühte lämmerne Brüseln, 1 weichgefotenen Obergäumen, und dünstet es mit grünen Erbsen, gibt Krebschweifeln, Champignon und in der Milch eingeweichte Semmelschmollen dazu, schneidet alles recht fein auf, rührt es mit 2 Eiern und Krebsbutter gut ab, und salzt es. Nach dem Füllen näht man das Brüstel zu, legt es in eine Keim, gießt Fleischsuppe daran, und läßt es schön weich steben. Unterdessen macht man eine Einbrenn, gibt blätterig aufgeschnittene Champignon, Salz, Muskatblüthe, auch etwas Krebsbutter hinein, und läßt alles gut dünsten, wonach man es mit dem Brüstel in eine Schüssel gibt.

14. Lammfleisch in Essig gekocht.

Nachdem die Stückchen ordentlich gehackt sind, werden sie mit heißem Wasser abgebrüht, damit das Blut herauskommt und das Fleisch weiß wird; alsdann legt man es in eine Keim mit einigen Zwiebeln, mit Gewürznelken besteckt, gibt Salz, Pfeffer, viel Petersilie, etwas Butter und Essig dazu, und läßt es weich kochen, wonach man es ordentlich in eine Schüssel legt, etwas von der Brühe und gepuzte frische Petersilie darauf gibt.

15. Haschee von Lammfleisch.

Das übriggebliebene gebratene oder gedünstete

Lammfleisch wird, wenn alle Haut und Fasern entfernt sind, fein aufgeschnitten, und mit Butter abgeröstet, dann aber mit brauner Sauce so viel begossen, daß es ein dickflüssiges Koch wird; hernach würzt man es mit etwas Salz, weißem Pfeffer und Kubelkraut, und gibt es so mit einem passenden Belege auf die Tafel.

16. Angelegte Lämmerne Karbonadeln.

Man macht einen Fasch von Lammfleisch ganz auf dieselbe Art wie den von Kalbfleisch, schneidet vom Grathel Karbonadeln herab, salzt sie, bestreicht sie auf beiden Seiten mit Fasch, belegt eine Seite mit Speck, gelben Rüben und Peterfilienwurzeln (alles blätterig aufgeschnitten), gibt die Karbonadeln darauf, und läßt sie auf beiden Seiten semmelfarbig dünsten; alsdann gießt man Wein daran, läßt sie noch ein wenig dünsten, und gibt sie in dieser Sauce auf die Tafel.

17. Lämmerne Karbonadeln auf dem Roste.

Diese werden ebenfalls vom Grathel in beliebiger Dicke genommen, dann schwach mit Salz bestreut, in heiße Butter getaucht, mit Semmelbröseln übersäet, und binnen einigen Minuten auf dem Roste gebraten.

18. Gebackene Lammköpfehen.

Diese Köpfehen werden sorgsam gereinigt und der Länge nach voneinander gehauen, dann wieder zusammengelegt, überbunden, weich gekocht, und kalt gestellt; hernach werden sie in Stückchen geschnitten oder ganz gelassen, in abgerührte Eier getaucht, mit Semmelbröseln bestreut, und in Schmalz gebacken. Das Hirn wird vor dem Backen mit Salz und Pfeffer

fer bestreut, wohl auch mit einer Semmelschmitte bedekt. Sie dienen vorzüglich als Beleg zu Zuspeifen.

XV. Schöpfe (Gstraun) auf verschiedene Arten zuzubereiten.

1. Gedünsteter Schöpfenschlägel.

Man klopft einen Schlägel mit einem Holze recht mürbe, sticht mit einem spitzigen Kochlöffel tiefe Löcher hinein, und spickt ihn mit Speck, welchen man vorher in Salz, Pfeffer, fein gestoßene Lorberblätter und Kubelkraut eintaucht; alsdann gibt man ihn in eine Rein mit Speckschnitzeln und Zwiebeln, thut Salz, gelbe Rüben, Lorberblätter, Kubelkraut, ganzes Neugewürz, Pfeffer und Ingwer dazu, gießt 1 Seitel Wein daran, deckt ihn zu, verklebt den Deckel, und läßt ihn 4 Stunden lang dünsten, wonach man ihn in eine Schüssel legt, und die Sauce darüber seht. Man pflegt jedoch, und zwar des bessern Aussehens wegen einen solchen Schlägel mit gerösteten Kartoffeln zu bekränzen, und die Sauce besonders beizusetzen. Der Knoblauch paßt vorzüglich zum Schöpfenfleisch als Würze, wird jedoch ohne ausdrückliches Verlangen nicht angewendet, weil es Personen gibt, die denselben nicht vertragen können.

2. Schöpfenschlägel auf portugiesische Art.

Der mürbe geklopfte Schlägel wird mit Speck- und Schinkenschnitzeln durchzogen, welche man vorher in Salz, klein aufgeschnittenes Kubelkraut, Majoran, grüne Zwiebeln, Petersilie, Limonieschalen und Rockenbohl (von allem gleich viel), dann Ingwer, Pfeffer, Gewürznelken, Muskatblüthe und Muskat-

nuß drückt. Nun wird der Schlägel in eine Rein mit Speck, Schinken, weißen Zwiebeln, Knoblauch und Lorberblättern gelegt, mit 1 Seitel Essig und Fleischsuppe begossen, zugedeckt, der Deckel verklebt, 4 Stunden lang gedünstet, und dann kalt gestellt, wonach man ihn in eine Schüssel legt, mit ausgelösten und nach der Länge schmal voneinander geschnittenen Sardellen gitterförmig belegt, und so auf die Tafel gibt. Gewöhnlich gibt man folgende Sauce dazu: Man schneidet $\frac{1}{2}$ Pfund Oliven, 2 Schalotten und etwas Rokenbohl recht fein auf, gibt feines Dehl, Limoniesaft, Salz, Pfeffer, etwas Essig und Muskatblüthe daran, und vermischt alles recht gut.

3. Schöpfenschlägel mit Paradiesäpfelsauce.

Man salzt und spickt den Schlägel mit Knoblauch, belegt eine Rein mit Speck, Zwiebeln, gelben Rüben, Sellerie, Petersilienwurzeln, Rodelkraut, Lorberblättern, Gewürznelken, Ingwer, Neugewürz, Muskatblüthe und Pfeffer, gibt den Schlägel darauf, dünstet ihn mit halb Essig und halb Wasser recht weich, gibt ihn hernach in eine Schüssel mit folgender Sauce: Man dünstet Paradiesäpfel in Butter recht weich, treibt sie dann mit Rindsuppe durch ein Sieb, gibt geröstete Semmelbröseln darein, bis sie dick genug ist, und versüßt sie mit Zucker.

4. Schöpfenschlägel auf wälsche Art.

Man schneidet Basilikum, Salbei, Kerbelkraut, Rodelkraut und Lorberblätter recht fein auf, gibt etwas Pfeffer und Salz daran, und bestreut den Schlägel damit; alsdann wird er mit Speck gespickt, und über Nacht liegen gelassen, wonach man ihn in eine

Rein mit den Kräutern gibt, und gut dünsten läßt, hernach das Fett abschöpft, den Schlägel in die Schüssel legt, und die Kräutersauce darüber gießt.

5. Schöpfenschlägel mit Rahmsauce.

Der gespickte Schlägel wird am Spieße beinahe weich gebraten, dann aber mit saurem Rahm in einer Rein vollends weich gedünstet, und mit dieser Sauce auf die Tafel gegeben.

6. Schöpfenschlägel auf österreichische Art.

Man spickt den mürbe geklopften und gesalzenen Schlägel mit klein aufgeschnittenen Sardellen, Limonieschalen, Knoblauch, Kudelkraut und Speck, und läßt ihn 1—2 Tage in einer guten Beize liegen; hernach legt man ihn in eine Rein, gießt die Beize darüber, und läßt ihn gut dünsten. Man kann irgend eine beliebige Sauce dazu geben.

7. Schöpfenschlägel mit Zwiebeln und Speck.

Man gibt blättrig aufgeschnittene Zwiebeln, Sellerie, gelbe Rüben, Petersilienwurzeln, etwas Kudelkraut, Lorberblätter und verschiedenes gestoßenes Gewürz in eine Rein, legt den Schlägel darauf, gießt gleich viel Essig, Wein und Wasser hinzu, bis es beinahe über den Schlägel geht, deckt ihn zu, und läßt ihn unter öfterm Umwenden recht weich dünsten; unterdessen dünstet man Zwiebeln mit Speck und etwas Mehl schön bräunlich, gießt einige Löffel voll Rindsuppe daran, und seigt die Sauce durch ein Sieb über den in einer Schüssel liegenden Schlägel, legt die Zwiebeln und den Speck darauf, und läßt ihn nochmals auffieden, wonach man ihn auf die Tafel gibt.

8. Gebratener Schöpfenschlägel mit Bohnen.

Der mürbe geklopfte Schöpfenschlägel wird leicht mit Salz und weißem Pfeffer bestäubt, in zwei mit Butter bestrichene Bogen Papier eingewickelt, mit Spagat überbunden, und so bei starker Gluth am Spieße gebraten. Kurz vor dem völligen Ausbraten wird das Papier herabgenommen, damit der Braten die gehörige Farbe erhält. Der entblöste Knochen wird mit einem zierlich zugeschnittenen Papier umwunden, und der Schlägel voll Saft und gutem Ansehen so auf die Bohnen (welche man vorher mit braunen durchgetriebenen Zwiebeln vermengt) gelegt, und so auf die Tafel gegeben.

9. Schöpfenschlägel mit Kartoffeln.

Der ganz so wie der vorhergehende gebratene Schlägel wird in einer Kasserole mit Butter vollends weich gedünstet, gekochte unzerschnittene Kartoffeln in eine Schüssel gegeben, der Schlägel darauf gelegt, und mit der Butter begossen.

10. Eingemachtes Schöpfenfleisch.

Vom Schöpfe werden die Hälse, Schultern, Lenden, Brüste und Rücken eingemacht, und zwar wie bei dem Kalbfleische. Da aber das Schöpfenfleisch von Natur eine dunkle Farbe hat, so muß die Brühe ebenfalls braun gefärbt seyn. Zu diesem Endzwecke wird das Fleisch in 2 Finger breite Stückchen gehackt, mit Fett, etwas Zwiebeln und ein paar gelben Rüben in einer Rein über scharfem Feuer braun gedünstet, dann herausgenommen und in eine andere Rein gegeben; hernach macht man eine Einbrenn über das Fleisch, gießt Rindsuppe und etwas Essig daran, gibt Salz, Pfeffer, Lorberblätter und Kubel-

krant hinzu, und läßt es gut kochen, schöpft aber während des Kochens das Fett fleißig ab. Nun gibt man das Fleisch in eine Schüssel, seiht die Brühe durch ein Sieb darüber, und umlegt es mit gerösteten Kartoffeln.

11. Schöpfenfleisch mit Rüben.

Hiezu werden die Hälse, Brüste und Schultern verwendet. Das Fleisch wird in 2 Finger große Stückchen geschnitten, und mit fleischigem Speck und ein paar Zwiebeln auf starker Gluth bis zum Braunwerden in einer Kasserole gedünstet, dann in eine andere Kasserole gethan, mit dem Fett eine Einbrenn gemacht, über das Fleisch durch ein Sieb geseiht, mit Lorberblättern, Salz, weißem Pfeffer und etwas gebranntem Zucker gewürzt und nun langsam gekocht; unterdessen dünstet man nudelförmig zugeschnittene weiße Rüben in Butter, und gibt sie mit dem Fleische in eine Schüssel.

12. Schöpfenfleisch mit Gurken.

Man schneidet übriggebliebenen Schöpfenbraten dünnblättrig auf, und dünstet ihn in Butter; unterdessen dünstet man blättrig aufgeschnittene Gurken in Butter, brennt sie ein, säuert sie, und gibt sie nun zu dem Braten, rührt alles gut untereinander, salzt und würzt es mit Pfeffer, gibt auch ein wenig Glace darein, läßt es nochmals auffochen, und gibt es recht heiß auf die Tafel.

13. Gedünstete Schöpfenzungen.

Solche Zungen werden in Wasser so lange gekocht, bis sich die Haut davon abschälen läßt; alsdann werden sie gefällig zugeschnitten, eine an die

andere in eine mit Speck belegte Kasserole gegeben, Salz, Pfeffer, Zwiebeln, Lorberblätter, Neugewürz und Essig daran gethan, und so langsam weich gedünstet, wonach man sie auskühlen läßt, Stück für Stück herausnimmt, mit einem Tuche leicht abtrocknet, dann nach der Länge voneinander schneidet, doch so, daß die beiden Enden noch etwas zusammenhängen, und beim Auseinanderlegen die Form eines Herzens bilden. Nun werden sie auf den Schüsselrand rund herum gelegt, mit Glace schwach übergossen, und in die Mitte der Schüssel eine pikante oder Paradiesäpfelsauce gegeben.

Diese Zungen kann man auch auf Spinat, Salat, Sauerampf und Zwiebelsauce geben.

14. Schöpfenzungen mit Senfbutter.

Man dünstet sie ganz auf dieselbe Weise wie die vorgenannten; alsdann legt man sie auf einer Tafel nahe aneinander, bedeckt und beschwert sie, damit sie schön gleich werden, wonach man sie salzen läßt. So vorbereitet werden sie in möglichst schöner Form mit einem scharfen Messer zugeschnitten, und in eine mit Senfbutter dick ausgestrichene Schüssel rund herum gegeben, die Zungenspitzen nach innen liegend. Zwischen jede Zunge kommt ein Stückchen Aspik, welches allenfalls entstandene Oeffnungen genau ausfüllt. Die etwas vertiefte Mitte bei den zusammenlaufenden Zungenspitzen wird mit einer zierlichen Rosette von Senfbutter verdeckt, welche jedoch nicht größer seyn darf als ungefähr ein Kronenthaler, und eben so wird die Rundung mit fein zerschnittenem Aspik bekränzt, und so auf die Tafel gegeben. Gewöhnlich wird eine Dehlsauce dazu gegeben. Mit Krebsbutter kann man solche Zungen auch sehr schön herrichten.

15. Schöpfenhälse mit Kohl.

Diese Hälse werden nach der Länge voneinander gehackt, $\frac{1}{2}$ Stunde lang in Salzwasser gekocht, dann schön gepuzt, die Knochen so viel als möglich davon gethan, in Stückchen geschnitten, und mit Zwiebeln, Speck, Lorberblättern, gelben Rüben, Pfeffer, Reu- gewürz und Essig gut gedünstet; unterdessen dünstet man Kohl mit Speckschnitzeln (der Kohl muß zuerst in Salzwasser gekocht werden), gibt hernach die durch- geseigte Brühe von den Hälßen in den Kohl, läßt ihn noch ein wenig dünsten, und gibt ihn dann mit den Hälßen in eine Schüssel.

16. Gedünstete Schöpfenkarbonadeln.

Diese Karbonadeln werden wie die kalbernen in beliebiger Dicke genommen, geklopft, mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit Speck gespickt, und in But- ter oder mit Speck, Zwiebeln, Lorberblättern und et- was Rindsuppe gedünstet; alsdann legt man sie in eine flache Schüssel, und seht die wohl dick ein- gekochte Sauce darüber, wonach man sie auf die Tafel gibt. Gewöhnlich gibt man eine weiße Zwie- belsauce (durchgetriebene Zwiebeln) oder weiß gedün- stete Kartoffeln dazu.

17. Gedünstete Schöpfenkarbonadeln mit geselchter Zunge.

Man klopft, salzt und spickt die Karbonadeln halb mit Speck und halb mit Zunge, und dünstet sie in Butter; alsdann legt man sie mit großen Schnitzeln Zunge (zwischen die Karbonadeln) in eine Schüssel, und begießt sie mit der Sauce, welche mit Glace gehoben wird.

XVI. Schweinefleisch auf verschiedene Arten zuzubereiten.

1. Gebratenes Spanferkel.

Wenn das Spanferkel geschlachtet ist und ausgeblutet hat, so wird es in ein Schaff gethan, mit fein gestoßenem Pech bestreut, und mit heißem Wasser (es darf aber nur so heiß seyn, daß man den Finger darin eine Weile erleiden kann) begossen; alsdann wird schnell mit der flachen Hand gegen die Haare und ziemlich stark aufdrückend über das Spanferkel gefahren, wodurch sich die Haare ganz herunterschieben lassen, und das Thierchen wird rein. Wenn es nun sorgfältig aufgemacht ist, so wird es ausgenommen und sauber ausgewaschen, von innen und außen mit Salz bestreut, und an den Spieß gesteckt, doch so, daß der Spieß durch den ganzen Leib geht und beim Rüssel herauskömmt. In den Bauch wird ein reines Tuch gethan und ringenäht, damit hieraus keine Flüssigkeit entweichen kann, indem solches die Haut während des Bratens immer mehr oder minder verunreinigt und entstellt. Der gefälligen Form wegen muß das Spanferkel, bevor es an den Spieß kömmt, besonders hergerichtet werden; man drückt nämlich die hintern Schlägerln flach auseinander, und schiebt oder sticht ein langes spiziges Holzstäbchen durch dieselben, damit sie in der ihnen gegebenen Form verbleiben. Am vordern Theile werden die Füße nach ihren Gelenken unter die Schultern geschoben, diese ebenfalls auseinander gedrückt, und mit einem Holzstäbchen durchstochen, auch wohl noch angebunden. Nun wird es 1 Stunde lang bei mittelstarkem Feuer gebraten, und während des Bratens öfters mit einem reinen Tuche abgetrocknet (nach

dem ersten Abtrocknen muß man es mit Bier übergießen), wonach man es von Zeit zu Zeit mit einer an einem Spieße befestigten Speckschwarte bestreicht, und nach einer Weile wieder abtrocknet. Auf solche Weise muß es schön gelbbräunlich gebraten und die Schwarte resch und glasartig seyn. Es wird dann ein tiefer Einschnitt hinter den Ohren in das Genick gemacht, um den Dampf heraus zu lassen, welcher sonst die Haut weich machen würde, und es wird nach dem Herausziehen der Holzstäbchen und des Tuches aus dem Bauche sogleich auf die Tafel gegeben.

2. Gesulztes Spanferkel.

Man putzt ein Spanferkel auf die eben beschriebene Weise recht sauber, und schneidet es in vier Theile, der Kopf aber muß ganz bleiben; hernach legt man es in frisches Wasser, damit es frisch bleibt. Nun gibt man in einen irdenen Topf $\frac{1}{2}$ Maß Wasser, eben so viel Essig und 3 Seitel Wein, verschiedene Kräuter, 2 Zwiebeln, Limonieschalen, Kalbsknochen und Käberfüße, salzt alles und läßt es gut sieden (es muß beständig abgeseumt werden, damit sich weder Faum noch Fett hineinsiedet). Sobald es ganz vorseumt hat, legt man das Spanferkel hinein, gibt aber Acht, daß der Kopf nicht auffpringt. Wenn es weich genug ist, legt man es in frisches Wasser, läßt aber das im Topf Befindliche so lange fortsieden, bis es sich sulzt, welches man in einer Kaffeetasse probiren kann; dann seht man es durch ein Haarsieb in einen andern Topf, schlägt etliche Eier hinein, stellt es wieder zum Feuer, läßt es aber nicht mehr sieden, und wenn es $\frac{1}{4}$ Stunde gestanden hat, so seht man es durch ein doppeltes Tuch in eine irdene Schüssel. Nun trocknet man das Spanferkel

mit einem Tuche ab, gibt die vier Theile in eine Porzellanschüssel, und den Kopf in die Mitte; alsdann theilt man die Sulze in drei Theile (einen Theil färbt man roth mit Alfermessaft, den andern braun mit Zucker, den dritten gelb mit Safran), gibt mit einem Löffel die gelbe Sulze auf den Kopf, die rothe auf zwei Theile, und die braune auch auf zwei Theile, schneidet geschwellte Pistazien würfelig auf, und besteckt die vier Theile damit, den Kopf aber ziert man mit Zirbelnüssen.

3. Spanferkel mit Reis.

Zu diesem Gerichte wird das sauber hergerichtete Spanferkel nach der Länge bis an den Kopf aufgeschnitten, die Haut sammt dem Fleische behutsam von den Knochen abgelöst, der Kopf aber an der Haut gelassen, wonach man sie auf einer Tafel ausbreitet, und mit Salz und Pfeffer leicht bestreut. Während diesem wird 1 Pfund Reis mit 12 Loth Butter und etwas Speck, oder auch fein aufgeschnittenem Mark mit 1 Maß nach und nach zugegossener Fleischbrühe körnig weich gedünstet, dann gehörig gesalzen und bei Seite gesetzt. Der kalt gewordene Reis wird nun in das ausgelöste Spanferkel gethan, fest eingedrückt, gut zusammengenäht, und in die ursprüngliche Form gebracht. Jetzt wird eine Bratpfanne mit einigen Speckschnitzeln belegt, und das Spanferkel der Länge nach in dieselbe gestellt, die Haut gut abgetrocknet, dann mit feinem Dehl bestrichen, und in den heißen Ofen oder in eine heiße Röhre eingeschlossen und schön gelbbraun gebraten. Bei dem Anrichten müssen die Zwirnsfäden behutsam herausgezogen werden, damit es nicht zerrissen wird.

4. Spanferkel mit Reis und Blut.

Man verföhrt mit dem Spanferkel ganz auf dieselbe Weise wie bei dem vorhergehenden Gerichte, nur thut man folgende Fülle hinein: Man gibt $\frac{1}{4}$ Pfund sauber gewaschenen und wieder gut abgetrockneten Reis in eine Keim mit Butter, legt ein wenig weiße Zwiebeln, etliche Champignon oder andere kleine Schwämme und 8 Loth Mark darein, und läßt alles nicht gar zu lange dünsten (während des Dünstens muß man öfters ein wenig Rindsuppe nachgießen), wonach man ihn vom Feuer nimmt und erkalten läßt. Nun nimmt man $\frac{1}{2}$ Maß ganz frisches Schweinsblut, gießt ein gutes Scitel süßen Rahm darunter, rührt es fleißig ab, und seigt es durch ein Haarsieb in den Reis, wonach man es an einem warmen Orte so lange rührt, bis es anfängt dick zu werden, alsdann salzt und würzt, auch ein wenig recht klein aufgeschnittenen Majoran und weiße Zwiebeln darein gibt, und die Fülle ist fertig.

5. Sauer gekochtes Spanferkel.

Ein sauber gepuhtes Spanferkel wird in 2 Finger große Stückchen zerhackt, dann in eine angemessene Keim mit Zwiebeln, Petersilienwurzeln und Lorberblättern fest eingedrückt, mit Salz, ganzem Neugewürz, Gewürznelken und Ingwer gewürzt, und mit Bertramblättern belegt, dann mit halb Essig und halb Wasser bis zur Hälfte begossen, und weich gekocht; hernach wird es in eine Schüssel gelegt, mit der dick eingekochten Brühe begossen, und mit frisch geriebenem Kren bestreut.

6. Faschirtes Spanferkel.

Daselbe wird wie zu dem vorhergehenden Ge-

richte ganz ausgelöst, und der Kopf weggeschnitten. Dieses Fleisch und Fett wird mit dem vierten Theile des Ganzen in Milch eingeweichten und wieder ausgedrückten Semmelschollen vermengt, mit Pfeffer, Salz, Muskatnuß und einer Messerspitze voll fein aufgeschnittenem Kudelkraut gewürzt, und alles fein gestoßen. Nun wird die Haut einen Messerrückendick mit dieser Fülle überstrichen, und mit einem Gemenge aus gleichen Theilen kleinwürfelig aufgeschnittenem gekochten Speck, geselchter Zunge und grünen sauren Gurken dicht belegt, und die Haut darüber fest zusammengerollt, sorgsam in ein reines Tuch eingebunden, damit es in dieser Form bleibt, und nun mit der Hälfte Wein und der andern Hälfte Essig und Wasser, mit Zwiebeln, gelben Rüben, Sellerie, Lorberblättern, Salz, Pfeffer, Ingwer und Neugewürz 3—4 Stunden langsam gekocht, und in diesem Sude bis des andern Tages kalt gestellt. Bei dem Anrichten wird es behutsam aus dem Tuche gerollt, blätterig aufgeschnitten, mit Essig und Oehl bespritzt, und mit fein zerschnittener Sulze bestreut und umkränzt, oder es wird in eine Form zierlich eingerichtet, mit flüssiger Sulze begossen, und nach dem Sulzen in eine Schüssel gestürzt, und als gesulztes Spanferkel auf die Tafel gegeben.

7. Faschirter Schweinskopf.

Zu diesem Gerichte wird der Kopf sammt dem Halse vom Kumpfe getrennt, dann unter dem Kinn aufgeschnitten, und die Kinnbacken behutsam mit einem scharfen Messer ausgelöst; mit dem Ablösen der Haut von den Knochen wird nun fortgeföhren, und zwar über den Oberkiefer, bis endlich der ganze Schädelknochen entblöst daliegt. Man muß aber bei

diesem Verfahren Acht haben, daß die Haut nicht durchschnitten werde. Nun wird die Kopfhaut über die Tafel ausgebreitet, die warzige Haut unter den Unterlippen abgeschnitten, und die Ohren sorgfältig ausgehöhlt. Wenn der Kopf von einem zweijährigen Schweine ist, so werden 2 Pfund Fleisch von dem Schlägel und 2 Pfund reines Fett (roher Speck), oder auch 4 Pfund fettes Halsfleisch sehr fein aufgeschnitten, dann mit 2 Löffelvoll Salz, 2 Kaffeelöffelvoll gestoßenem Pfeffer, 1 Kaffeelöffel Neugewürz, 2 Eßlöffelvoll fein aufgeschnittenen Schalotten, 4 fein gestoßenen Forberblättern, etwas Kadelkraut und ein wenig fein zerriebenen Knoblauch gewürzt, und durch anhaltendes Stoßen gut vermengt. Wenn dieser Fäsch nun fertig ist, so werden von 1 Pfund frischem Speck halb Fingerdicke und Fingerlang Schnitten gemacht, eben so viel aus dem reinen Fleische vom Schlägel, dann halb so viel gekochte geselchte Zunge und eben so viel schöne grüne Pfeffergurken länglich aufgeschnitten, und mit Salz und Pfeffer bestreut. Jetzt wird die Kopfhaut auch mit Pfeffer und Salz bestreut, das Maul zugenäht, ein Theil von dem Fäsch über die Haut Fingerdicke gestrichen, mit Speck und Fleischschnitten, Zunge und Gurken in ungezwungener Ordnung belegt, dann wieder mit Fäsch bedeckt und wieder mit Fleisch, Speck, Zungen- und Gurlenschnitten belegt, und so fort, bis alles verbraucht ist, wonach man die Haut von beiden Seiten aufbiegt und zusammennäht, und dem Kopfe seine ursprüngliche Form gibt, wozu man auch von der Halsöffnung aus nachhelfen muß. Wenn nun alles schön hergerichtet ist, so wird vor die Halsöffnung eine dicke, nach der Größe derselben geschnittene Speckschwarte genäht, um zu verhindern,

daß die Fülle hiedurch entweichen kann. Der gut fascirte Kopf wird jetzt in ein reines Tuch recht fest eingebunden, jedoch so, daß dessen natürliche Form nicht leidet, und in einem Topfe, mit dem dicken Ende nach unten gestellt, mit 4 gelben Rüben, 4 Zwiebeln, 4 Petersilienwurzeln, 2 Sellerieköpfeln und 2 Lorberblättern, dann mit 2 Handenvoll Salz, 1 Löffelvoll Pfeffer, eben so viel Neugewürz, 12 Gewürznelken, 4 Stückchen Ingwer und ein wenig Knoblauch gewürzt, mit halb Essig und halb Wasser übergossen, und 5 Stunden hindurch langsam gekocht. Die verdampfende Flüssigkeit wird von Zeit zu Zeit mit kochendem Wasser ersetzt. Sobald der Kopf die bestimmte Zeit gekocht hat, wird er bis des andern Tages in der Flüssigkeit liegen gelassen, wonach er herausgenommen, aufgebunden, die Speckschwarte behutsam abgelöst und der sichtbare Fasc reinlich zugeschnitten wird, so, daß man die gefällige Vermischung der Zuthaten zu Gesichte bekommt. Man gibt ihn gewöhnlich ohne alle Verzierung auf die Tafel.

8. Heißgefottener Schweinskopf.

Der voneinander gehackte Schweinskopf wird hartlich in Salzwasser gekocht, dann von den Knochen abgelöst, in 2 Finger breite Stückchen geschnitten, und in eine mit Butter bestrichene Wein gethan, mit einigen Schnitzeln gelber Rüben, Petersilienwurzeln, Sellerie, ein paar Schalotten und ein paar Lorberblättern belegt, mit Neugewürz, Gewürznelken, einigen Körnern Pfeffer, Ingwer und Salz gewürzt, endlich mit einem Schöpflöffelvoll Essig und zweimal so viel Fleischsuppe begossen, und über scharfem Feuer weich gekocht, wonach man es in eine Schüssel an-

richtet, die Brühe darüber seihet, und mit fein aufgeschnittenem Bertram überstreut.

9. Kollaten von Schweinskopf.

Man löst die Haut vom Kopfe, schneidet die recht sauber gepußten Ohren und die Zunge länglich auf, reibt die Kopfhaut mit Salpeter, Salz und Pfeffer gut ein, gibt die Ohren und die Zunge darauf, rollt sie zusammen und umbindet sie mit Spagat, legt sie alsdann 8 Tage lang in eine Suhr, und hängt sie 14 Tage hindurch in den Rauch. Wenn man sie gebrauchen will, so gibt man sie in eine Serviette, bindet sie zu, und kocht sie in Wasser mit Gewürznelken, Zwiebeln und Basilikum weich. Bei dem Anrichten zieht man den Spagat von den Kollaten, und gibt sie in Scheibchen geschnitten auf die Tafel.

10. Schweinsohren.

Diese braucht man gerne als Belege zu Gemüse, und besonders zu Scherrüben, an deren eigenthümlichen Geschmack sie sich besonders gut aneignen. Dieselben werden nun sorgsam gereinigt, in 4 Theile zerschnitten und körnig weich gekocht, dann noch eine Weile mit dem Gemüse gedünstet.

11. Schweinsohren mit Senf.

Man siedet die Ohren recht weich, schneidet sie nudelförmig auf, macht in einer Rein eine Einbrenn, gibt das Aufgeschnittene darein mit Petersilie, Pfeffer, Ingwer, Muskatblüthe, Muskatnuß und Salz, gießt Rindsuppe daran, und läßt alles gut kochen; alsdann gibt man Senf hinein, läßt es noch ein wenig aufkochen, gibt es in eine Schüssel, und als bald auf die Tafel.

12. Gesulzte Schweinsfüße.

Die gereinigten Schweinsfüße werden mit halb Wasser und halb Essig zugelegt, so zwar, daß die Flüssigkeit dieselben genau bedeckt; sie werden (etwa 8 Füße) mit 1 Zwiebel, 2 Schalotten, 2 gelben Rüben, Petersilienwurzeln und ein paar Stückchen Sellerie, 2 Lorberblättern und etwas Kubelkraut belegt, dann mit 1 Löffelvoll Salz, 1 Kaffeelöffelvoll Neugewürz, 6 Gewürznelken, etwas Ingwer und einen kleinen Löffelvoll Pfeffer gewürzt, und unter sorgfältigem Abschäumen bis zum völligen Weichwerden gekocht. Nach einigem Auskühlen werden sie nun aus dem Topfe genommen, und die Knochen aus der Haut behutsam herausgedreht, damit sie ganz bleibt. Die Flüssigkeit aber läßt man so lange fortkochen, bis sie anfängt dick zu werden. Wenn man sich überzeugen will, ob sie die rechte Dicke hat, so nimmt man einen Löffelvoll heraus, und läßt sie erkalten, worauf sie gleich sulzen muß. Sobald dieß der Fall ist, sieht man sie in eine große flache Schüssel, und läßt sie sulzen. Nun werden die Füße klein geschnitten, mit Salz und weißem Pfeffer bestreut, auf die Sulze gelegt, und mit Sulze übergossen. Nachdem alles gut gesulzt ist, gibt man es auf die Tafel. Man kann auch blätterig aufgeschnittene Essiggurken und Limonieschalen mitsulzen lassen.

13. Schweinsleber auf dem Roste gebraten.

Dieselbe wird abgehäutet, in dünne Blätter von der Größe einer Handfläche geschnitten, mit Salz bestreut, in zerlassene Butter oder in reines Fett getaucht, und auf einem Roste über scharfer Gluth schnell gebraten. Diese Leber wird gewöhnlich mit Senf auf die Tafel gegeben.

14. Schweinsnieren auf dem Roste gebraten.

Man schneidet die Nieren nach der Länge in zwei Theile, legt sie mit Salz, Pfeffer und ein paar Lorberblättern in einen Teller, und gießt ein wenig zerlassene Butter darüber; hernach gibt man klein aufgeschnittene Petersilie und Schalotten, mit Salz, Pfeffer, ein wenig Fleischbrühe und Essig in eine Rein, und läßt es dünsten. Unterdessen läßt man die Nieren auf beiden Seiten schön braten, gibt sie alsdann in eine Schüssel, gießt die Sauce darüber mit Limoniesaft, und gibt sie gleich auf die Tafel.

15. Schweinsnieren in der Sauce.

Man schneidet die Nieren dünnblättrig auf, thut in eine Rein Butter, Zwiebeln, Schalotten und etwas Petersilie, läßt es ein wenig dünsten, und gibt die Nieren mit Lorberblättern, Salz und Pfeffer darein, und läßt sie dünsten; zuletzt staubt man ein wenig Mehl daran, gießt nach Belieben Fleischbrühe und Essig dazu, und läßt alles nochmals kochen, wonach man es anrichtet, und mit Limonieschalen bestreut.

16. Gebackene schweinerne Karbonabeln.

Wenn die Karbonabeln geklopft, gesalzen und gepfeffert sind, so läßt man sie ein paar Stunden liegen, dann macht man in einer Rein Butter heiß, gibt die Karbonabeln hinein, und läßt sie auf beiden Seiten gelblich braten, thut Essig und fein aufgeschnittene Zwiebeln darein, und läßt alles noch ein wenig dünsten, wonach man sie anrichtet.

Man kann diese Karbonabeln auch in Papier auf dem Roste braten.

XVII. Hühner auf verschiedene Arten zuzubereiten.

1. Eingemachte Hühner.

Die sauber gepuhten und gut ausgewaschenen Hühner brüht man mit heißem Wasser ab, damit die Haut gespannt wird, alsdann schneidet man sie gewöhnlich in 5 Theile, nämlich in zwei Brusteln, zwei Biegeln und den Steiß; der Hals sammt dem gereinigten Kopfe bilden den sechsten Theil. Diese werden nun in einer Rein mit Butter schwach gedünstet, dann mit Mehl bestäubt, wieder einige Augenblicke gedünstet, hernach mit Fleischbrühe begossen, vollends weich gekocht, mit Salz, etwas Muskatblüthe und Limonieschalen gewürzt, und alsbald ange richtet.

2. Heißgesottene Hühner.

Die gepuhten Hühner werden zu diesem Gerichte auf folgende Art zerschnitten: Man schneidet zuerst die Biegeln herab, dann wird die Brust in zwei Theile gespalten und von dem Gerippe gelöst, hernach der Steiß von der Mitte des Rückgrathes getrennt und nett zugeschnitten; ist aber das Huhn groß, so werden neun statt fünf Stückchen gemacht, es werden nämlich die Biegeln in ihrem Buge entzwei geschnitten, dann werden die Brusteln einen halben Finger breit von dem Brustknochen bis an das Gerippe durchschnitten und abgelöst, endlich wird der Steiß noch zugeschnitten. Diese Stückchen werden nun in eine mit Butter bestrichene Rein gelegt, Zwiebeln, Lorberblätter, Bertramblätter, gelbe Rüben, Petersilienwurzeln und Sellerie (alles klein aufgeschnitten) dazu gegeben, mit Salz, Gewürznelken, Reugewürz und Ingwer gewürzt, dann mit halb

Essig und halb Fleischbrühe so viel begossen, daß es beinahe darüber geht, und weich gekocht; hernach werden die Hühner zierlich angerichtet und mit der abgeseihten Brühe übergossen, mit etwas fein aufgeschnittenem Vertram bestreut, und so auf die Tafel gegeben.

3. Hühner mit Maurachen.

Man zertheilt gepuzte Hühner in 4 Theile, dünstet sie in Butter, gießt hernach Rindsuppe daran, läßt sie kochen, und brennt sie ein; unterdessen dünstet man frische oder gedörrte Maurachen (sie sollen vorher ein wenig übersotten seyn) in Butter mit Petersilie und Semmelbröseln, gießt Rahm daran, salzt und würzt sie, wonach man die Hühner in eine Schüssel legt, die Maurachen darüber gibt, und noch einen Sud aufthun läßt.

4. Hühner in der Sardellensauce.

In mehrere Stückchen getheilte Hühner gibt man in eine Keim mit Rindsuppe und Wein, und läßt sie kochen. Wenn sie gekocht sind, so brennt man sie ein, und würzt sie gut; alsdann rührt man Butter mit Rahm, ausgelösten und klein aufgeschnittenen Sardellen, Petersilie, Limonieschalen und Limoniesaft gut ab, gibt das Abgerührte zu den Hühnern, rührt es um, läßt es aber nicht mehr sieden, sondern gibt es geschwind auf die Tafel.

5. Hühner auf Wiener Art.

Man schneidet die gepuzten Hühner in kleine Stückchen (es können auch Lauben seyn) bestreut sie mit Salz, dünstet überbrühte Brüsels in Butter, gibt würfelig aufgeschnittene Petersilienwurzeln, auch Rosmarin, Kapern, ganzen Pfeffer, ganze Gewürznelken,

Muskatblüthe und Ingwer daran, legt die Hühner darauf, gießt gute Rindsuppe und etwas Essig hinzu, und läßt alles gut dünsten; alsdann gibt man eine Einbrenn daran, läßt es nochmals aufsteden, und gibt es alsbald auf die Tafel.

6. Junge Hasen von Hühnern.

Man sticht so viel Hühner ab, als man braucht, gibt das Blut davon in rothen Wein, und rührt es fleißig ab; hernach schneidet man den Hals und die Flügel von den sauber gepuzten Hühnern weg, zieht ihnen die Haut ab, spickt sie mit Speck, salzt und legt sie in das Blut über Nacht, wonach man sie herausnimmt und am Spieße bratet. Nun gibt man in eine Rein Butter, Semmelbröseln oder ein wenig Mehl, auch klein aufgeschnittene Zwiebeln, gießt das Hühnerblut daren, thut Gewürz und Limonieschalen hinzu, und läßt es gut kochen, wonach man die Hühner in eine Schüssel legt, die Brühe darüber gießt, und mit Limoniescheibchen belegt.

7. Gebackene Hühner.

Sauber gepuzte Hühner legt man, wenn es die Zeit zuläßt, 1 Stunde lang in frisches Wasser, hernach wird jedes Hühnel in 4 Theile zerschnitten, mit Salz bestreut, in Mehl eingetaucht und abgebeutelt, damit nicht zu viel Mehl daran hängen bleibt; sodann werden sie in aufgeschlagene Eier, welche mit zweimal so viel Wasser abgeschlagen worden, getaucht, mit Semmelbröseln bestreut, und endlich in Schmalz rasch gebacken und sogleich auf die Tafel gegeben.

8. Marinirte Hühner.

Die gepuzten Hühner werden in 4 Theile zer-

schneiden, und in einem Topfe, 1 Stunde lang unter öfterm Umwenden gebrät. Sie werden nämlich mit Salz, etwas weißem Pfeffer, mit klein aufgeschnittenen Zwiebeln, Lorberblättern, Petersilie und ein paar Schalotten bestreut, und mit Essig oder Limoniesaft bespritzt. Vor dem Backen werden eben so viel Semmelbröseln als Mehl auf ein Tuch gegeben, die Hühner darauf gelegt, und gleichsam damit abgetrocknet, wonach man sie in recht heißem Schmalz bakt. Ueber dieselben kommt eine Pfeffer- oder Paradiesäpfelsauce.

9. Hühner in Blut.

Wenn man die Hühner absticht, läßt man das Blut in ein wenig Essig rinnen, und behält es auf. Sobald die Hühner gepuzt sind, zertheilt man sie in 4 Theile, und salzt sie schwach; alsdann belegt man eine Rein mit Butter, streut Muskatblüthe, gestoßene Gewürznelken, Rosmarin, Lorberblätter, Limonieschalen, Mehl und Kubelkraut darauf, legt die Hühner hinein, gießt Wein daran, auch etwas Essig, und läßt sie dünsten. Wenn die Hühner weich sind, nimmt man die Kräuter weg, rührt das Blut mit saurem Rahm, zerlassener frischer Butter und durchgeseihten Sauce von den Hühnern gut ab, gießt es dann auf die Hühner, läßt alles noch ein wenig aufkochen, und gibt es nun geschwind auf die Tafel.

10. Hühner in der Buttersauce.

Man schneidet von sauber gepuzten Hühnern die Hälfte weg, theilt sie voneinander, löst das Fleisch von den Knochen, formt einen kleinen Schlängel davon, und bindet es mit Zwirn schön zusammen; alsdann belegt man eine Rein mit Speck, Petersilien-

wurzeln, gelben Rüben und Zwiebeln, gibt auch die zerhackten Hühnerknochen darein, legt den gemachten Schlägel darauf, salzt alles ein wenig, und läßt es dünsten. Wenn der Schlägel gedünstet ist, so legt man ihn in eine Schüssel, und gibt eine Buttersauce darüber, wozu man die durchgeseigte Brühe von dem Schlägel, wohl auch Champignon und Petersilie nimmt.

11. Hühner mit Brüseln und Spargeln.

Man zerschneidet die Hühner in mehrere Theile, salzt sie ein wenig, gibt sie in eine Rein, dünstet sie schwach, gießt alsdann gute Rindsuppe daran, und läßt sie weich kochen, wonach man sie mit gerösteten Semmelbröseln verdickt; unterdessen dünstet man übersottene und recht dünn aufgeschnittene Brüselseln in Butter mit Petersilie, gibt auch von übersottene Spargeln die Spitzen und das Weiche hinein, würzt und salzt es ein wenig, gießt süßen Rahm daran, und läßt es nochmals aufkochen. Nun richtet man die Brüselseln an, gibt die Hühner darauf, und belegt sie schön zierlich mit Spargeln.

Ueber die so zubereiteten Hühner kann man auch grüne gedünstete Erbsen geben.

12. Hühner in Frikassée.

Man zertheilt gut gereinigte Hühner in 4 Theile, klopft und salzt sie, gibt in eine Rein Butter, mit Gewürznelken besteckte Zwiebeln, Lorberblätter, Rosmarin, Limonieschalen und Muskatblüthe, legt die Hühner darauf, deckt sie zu, macht unten und oben Gluth, und läßt sie schön weich dünsten; hernach nimmt man die Zwiebeln und Lorberblätter hinweg, gießt eben so viel gute Rindsuppe als Wein daran, und läßt sie nochmals kochen, wonach man die Hüh-

ner in eine Schüssel legt, die durchgeseigte kochende Brühe aber mit Eierdottern, saurem Rahm, Limoniesaft, klein aufgeschnittenen Limonieschalen, Roskatblüthe und Safran gut abrührt, über die Hühner gießt, und geschwind auf die Tafel gibt.

13. Faschirte Hühner.

Man macht einen Kalbfleischfasch, rührt ihn mit Eierdottern und einem Stückchen Butter gut ab, und füllt die sauber gepuzten Hühner damit. Nun legt man ein weißes, dick mit Butter bestrichenes Papier in eine Rein, so groß als der Boden ist, legt die Hühner darauf, salzt und würzt sie, gießt Rindsuppe daran, gibt darüber ebenfalls ein mit Butter bestrichenes Papier, und läßt sie zugedeckt kochen. Wenn sie weich sind, gibt man sie in eine Schüssel, und gießt eine Champignonsauce mit grünen Erbsen darüber.

14. Hühner mit Pomeranzensauce.

Man schneidet von sauber gepuzten Hühnern die Hälse, Flügel und Füße weg, gibt in eine Rein Butter, Zwiebeln, Speck, Limonieschalen, Gewürznelken und ein wenig Basilikum, legt die ganzen Hühner darauf, salzt sie, und läßt sie dünsten; unterdessen macht man eine Pomeranzensauce, man gießt nämlich in eine braune Einbrenn Rindsuppe, salzt und säuert sie mit Essig, gibt Pomeranzenschalen und Pomeranzensaft hinein, und läßt sie ein wenig sieden, wonach man die Sauce in eine Schüssel seigt, und die Hühner darein legt.

15. Grüne Hühner.

Man schneidet von Hühnern die Leberln und Ma-

gerln mit ein wenig Mart, Limonieschalen, Kubelkraut, Sardellen und etwas Muskatblüthe recht klein auf, füllt mit diesem Fasch die Hühner, und übersiedet sie in der Rindsuppe; hernach belegt man eine Kasserole mit Speck, legt die Hühner auf den Bauch hinein, bedeckt sie nun mit Speck, Schinken, Zwiebeln und Limonieschalen, gießt halb Wein und halb Fleischsuppe daran, und läßt alles nicht gar zu lange dünsten; unterdessen macht man eine Buttersauce, gibt fein aufgeschnittene Petersilie darein, seigt die Sauce von den Hühnern hinzu, läßt es ein wenig kochen, legt die Hühner in eine Schüssel, und gießt die Buttersauce darüber.

16. Hühner mit Karviol.

Man dünstet Hühner, in 4 Theile getheilt, mit Butter in einer Rein, staubt ein paar Löffelvoll Mehl daran, und läßt sie noch ein wenig dünsten; unterdessen kocht man abgebrühten Karviol in der Rindsuppe, streut ein wenig Muskatblüthe und Safran darauf, und rührt ihn behutsam um, wonach man die Hühner in eine Schüssel legt, die Brühe darüber gießt, und den Karviol rund um die Hühner legt. Man kann auch alles mit einem Stückchen Butter noch einmal aufkochen lassen.

17. Gefüllte Krebshühner mit Reis.

Man siedet $\frac{1}{2}$ Pfund Reis in guter Fleischsuppe weich, siedet dann 12 Krebse, und löst sie aus, macht von den Schalen $\frac{1}{4}$ Pfund Krebsbutter, und rührt davon nebst ein wenig Muskatblüthe unter den Reis; alsdann schneidet man von sauber gepuzten Hühnern die Mägerln und Leberln fein auf, läßt etwas Krebsbutter in guter Milch aufkochen, damit

ſie roth wird, und macht davon mit 2 Eiern ein Eingerührtes, gibt in der Milch ſchwach eingeweichte Semmelschmollen dazu, rührt es mit ein paar Eiern unter die Mägerln, und ſalzt es. Nun trennt man die Haut behutſam von dem Fleiſche der Hühner, gibt die Fülle dazwiſchen, und bratet ſie am Spieße unter fleißigem Begießen mit Butter; alsdann ſtreicht man eine Schüſſel mit Butter aus, rührt 4 ganze Eier und 4 Dotter mit Krebsbutter ab, vermiſcht es mit dem Reis, gibt die Hälfte davon in die Schüſſel, legt die Hühner darauf, dann die andere Hälfte Reis darüber, beſtreicht ihn mit Krebsbutter, ſteckt die Krebsſchweifeln oben darein, backt ihn im Ofen, und gibt ihn ſo auf die Tafel.

18. Gebratene gefüllte Hühner.

Man ſchneidet von Hühnern die Leberln und Mägerln recht klein auf, gibt in der Milch eingeweichte Semmelschmollen dazu, brennt Schmalz oder Butter darauf, würzt es mit Pfeffer, Salz und Muſkatblüthe, ſchlägt Eier daran, und rührt es gut untereinander; hernach macht man die Haut von dem Fleiſche der Hühner loß, gibt die Fülle dazwiſchen, und bratet ſie am Spieße unter fleißigem Begießen mit Butter.

19. Hühner mit Limoniefauce.

Man zertheilt Hühner in mehrere Stückchen, ſalzt ſie, gibt ſie in eine Kei, gießt gute Rindsuppe und Wein daran, läßt ſie ſieden, und ſaumt ſie ſauber ab; hernach macht man eine Einbrenn daran, gibt klein aufgeschnittene Peterſilie und Limoniefchalen hinzu, würzt ſie, gießt ein wenig ſauren Rahm daran, läßt alles ein wenig aufkochen, und ſie ſind fertig.

20. Hühnerpaste.

Man salzt und spickt die Hühner mit Speck, gibt einen dünn ausgetriebenen Pastetenteig darüber, und läßt sie schön gelblich backen.

21. Hühner in der Pastetensuppe.

Die Hühner theilt man in beliebige Stückchen, salzt und besprengt sie mit Essig, gibt hernach eine Lage Hühnerstückchen in eine Rein mit etwas Butter, gibt klein aufgeschnittene Limonieschalen, Kubelkraut, Kapern, Rosmarin, Lorberblätter, Neugewürz und Muskatblüthe darauf, dann wieder eine Lage Hühner und Kräuter, und so fort, wonach man Essig und Wein daran gießt, zudeckt, unten und oben Gluth macht, und schön dünsten läßt; zuletzt brennt man sie ein, gießt Rindsuppe daran, läßt sie noch einmal aufkochen, und sie ist fertig.

22. Hühner mit Austern.

Während dem man Hühner in der Rindsuppe siedet, rührt man ein Stück frische Butter recht flauemig ab, gibt zertheilte Austern, in der Milch eingeweichte Semmelschollen, etwas Muskatblüthe, Limonieschalen, ein wenig Limoniesaft und weißen Wein hinein, rührt alles gut untereinander, gießt es dann auf die in eine Schüssel gelegten Hühner, gibt auch unzertheilte Austern dazu, und läßt es einkochen, wonach man es auf die Tafel gibt. Auf gleiche Art kann man auch Hechten, Lamm- und Kalbfleisch bereiten. Es ist sehr wohlschmeckend.

XVIII. Kapaunen auf verschiedene Arten zuzubereiten.

1. Kapaun in Papier.

Der sauber gepuzte und ausgenommene Kapaun wird abgebräht, und dann in kleine Stückchen zerschnitten. Nun werden 2 Löffelvoll recht fein aufgeschnittene Schalotten, eben so viel Champignon, etwas Petersilie, 1 Löffelvoll Bertram und halb so viel Kerbelkraut mit der gehörigen Menge Salz und Pfeffer vermengt, und mit 4 Loth fein aufgeschnittenem Speck und 4 Loth Butter angemacht. Mit diesen Kräutern bedeckt man einen mit Butter bestrichenen oder in süßem Oehl getränkten Bogen Papier, legt die Kapaunstückchen ordentlich darauf, bedeckt sie auch mit Kräutern, biegt das Papier über das Ganze her, gibt noch drei andere mit Butter bestrichene Bogen Papier darüber, überbindet es mit Spagat, und läßt es 2 Stunden lang auf einem Roste über glühender Asche unter öfterm Umwenden schön braten, dann wird der erste Bogen sammt dem Spagat abgenommen, und mit dem übrigen Papier in einer Schüssel auf die Tafel gegeben.

2. Kapaun im Schlafrock.

Man richtet einen Kapaun wie zum Braten her, schneidet die Füße aber nicht weg, sondern bindet an jeden Fuß ein Holzstäbchen, damit sie steif werden; unterdessen gibt man in eine Rein Kalbfleisch, Speck, Schinken, Petersilie, Rudelkraut, ein wenig Zwiebeln, Limonieschalen, Ruskatblüthe, Gewürznelken, Wein und Essig, und läßt alles gut kochen, wonach man den Kapaun hineinlegt, anziehen läßt, dann wieder herausnimmt, und an einen kühlen Ort

steht. Nach dem Abkühlen schlägt man einen guten Buttermig darüber (die Füße müssen aber heraus bleiben), wickelt ihn in ein mit Butter bestrichenes Papier, bindet ihn an einen starken Spieß, und läßt ihn langsam backen; alsdann nimmt man das Papier herunter, und gibt ihn auf die Tafel.

3. Weiß gedünsteter Kapaun.

Man gibt in eine Reine Zwiebeln, gelbe Rüben, etwas Gewürz und Limonieschalen, legt einen sauber gepuzten und gesalznen Kapaun darauf, gießt gleich viel Essig, Wein und Fleischsuppe daran, legt oben darauf ein großes Blatt Speck, und läßt alles recht weich dünsten. Nun läßt man ein wenig Mehl in Butter anlaufen, gießt Fleischsuppe dazu, gibt auch ein wenig gedünstete Champignon oder andere Schwämme, dann Limoniesaft und etwas Gewürz daren, legt den Kapaun ganz oder zerschnitten darauf, und läßt alles noch ein wenig aufkochen.

4. Gewickelter Kapaun.

Man kocht einen sauber hergerichteten Kapaun in der Rindsuppe nicht ganz weich, macht unterdessen einen guten Kalbfleischfasch, wickelt hernach den gesalznen Kapaun in den Fasch ein, überlegt denselben mit Buttermig, bestreicht ihn mit einem Ei, und backt ihn alsdann in einer Tortenpfanne oder im Backofen. Während dem macht man eine Champignonsoße, gibt sie in eine Schüssel, und legt den gebacknen Kapaun hinein.

5. Gesulzter Kapaun.

Man gibt 4 Pfund Rindfleisch, 2 Pfund Suppenknochen, 3 Pfund Kalbsknochen, 4 Kalbsfüße und

eine alte Henne in eine Kasserole, gießt gute Rindsuppe daran, und läßt alles recht weich kochen, wonach man es in eine Schüssel feigt, und kalt werden läßt, damit man sieht, ob es fest genug ist zum Stürzen. Wenn es sich gut gesulzt hat, so gibt man es wieder in eine Kasserole mit 2 Eiern und den zerriebenen Eierschalen, gießt $\frac{1}{2}$ Seitel Vertramessig darunter, salzt es, und läßt es langsam aufkochen; alsdann feigt man es durch eine doppelt zusammengelegte Serviette so lange, bis es klar wird wie Wasser. Unterdessen macht man einen feinen Kalbfleischsash, gibt kleinstwürfelig geschnittene gelbe Rüben, grüne Pistazien, rohen Schinken und ein paar Trüffeln darunter, und füllt nun einen sauber gepuhten und gesalzenen Kapaun damit, näht ihn dann zu, legt ihn in eine Kasserole mit Speck, Zwiebeln, Petersilienwurzeln u. c., gießt ein Glas Wein daran, und läßt ihn weich dünsten, wonach man ihn kalt stellt. Jetzt gießt man die Hälfte Sulze in eine Kasserole, läßt sie stehen, bedeckt sie dann zierlich mit Kräutern oder Blumen, legt gekochte Hahnenkämme und den Kapaun darauf, gießt zuerst etwas Sulze darüber, damit die Verzierung nicht zerreißt, läßt sie wieder stehen, alsdann gießt man die übrige Sulze darüber, und läßt es nun stehen bis zum Anrichten, wo man es in eine Schüssel stürzt.

6. Faschirter Kapaun mit Austern.

Man füllt einen schönen, abgebrühten Kapaun mit einem Gemisch von Austern, klein aufgeschnittenen und in Butter gedünsteten Sardellen (auch die Kapaunleber kann man dazu geben), Markt und Gewürz, und bratet ihn an einem Spieße recht saftig. Man gibt gerne eine Austersauce darüber.

7. Kapaun mit Austernsauce.

Während man einen Kapaun schön langsam brätet, gibt man ausgelöste Austern (das Wasser davon hebt man aber auf) in eine Keim mit zerlassener Butter, thut auch weich gekochte in kleine Stücken geschnittene Kalbsfüße darein, und läßt es dünsten; alsdann gibt man Semmelbröseln, sauren Rahm, Limonieschalen, Limoniesaft und das Meerwasser dazu, läßt es nochmals aufkochen, würzt es gut, legt den Kapaun in eine Schüssel, und gießt die Austernsauce darüber.

8. Fülle von Kapaunen.

Von gebratenen kalten Kapaunen schneidet man die Brusteln heraus, zieht die Haut ab, und macht Schnitzeln davon; unterdessen macht man eine Einbrenn, gießt gute Rindsuppe dazu, salzt und würzt es mit Muskatblüthe. Nun legt man die Kapaun-schnitzeln in eine Keim, seht die Brühe darüber, drückt Limoniesaft darauf, und läßt es ein wenig aufkochen; alsdann läßt man ausgelöste Austern in Butter auflaufen, gibt sie in die Schnitzeln, und bringt sie geschwind auf die Tafel. Diese sogenannte Fülle kann man auch von Indianen machen, nur werden Trüffel anstatt Austern genommen.

9. Kapaunpastete.

Dem sauber gepuzten und ausgewaschenen Kapaun schlägt man die Füße, Flügel und den Rückgrath entzwei, spickt ihn mit Speck, und beizt ihn 1—2 Tage lang mit Zwiebeln, Ingwer, Pfeffer, Kreuzgewürz, Lorberblättern, Limonieschalen und Essig ein. Nachdem der Kapaun gebeizt ist, macht man einen Kalbfleischsack (zu welchem man auch Kapern

und Limoniesaft nimmt), treibt einen mürben Teig aus, gibt die Hälfte Fesch darauf, legt den Kapaun darein, gibt die andere Hälfte Fesch und ein wenig sauren Rahm darüber, schlägt nun den Teig über das Ganze herzförmig oder viereckig zusammen, und läßt ihn schön gelb backen.

10. Kapaun mit Reis.

Man läßt den sauber gepushten und gefalzten Kapaun $\frac{1}{4}$ Stunde lang in Fleischsuppe kochen, wonach man ihn in eine Keim mit Butter legt, eine mit 4 Gewürznelken besteckte Zwiebel und Reis mit hinlänglicher Fleischbrühe dazu gibt, gut salzt, und zugedeckt unter öfterm Umrühren körnig weich dünsten läßt. Vor dem Anrichten mengt man etwas geriebenen Parmesankäse darunter.

11. Gedünsteter Kapaun auf französische Art.

Man läßt 3 mit Gewürznelken besteckte Zwiebeln in Butter anlaufen, gibt sie mit Pfeffer und Salz in einen sauber gepushten Kapaun recht weit vor gegen den Hals, steckt auch von 2 Limonien das Inwendige hinein (wovon aber alle Kerne entfernt werden müssen), drückt ihm nun die Brust ein, und bindet ihn am Halse und hinten zu; hernach gibt man in eine Keim Speck und Kalbfleischschnitzeln, salzt und würzt sie ein wenig, legt den Kapaun hinein, wickelt $\frac{1}{4}$ Pfund Speck in Papier, läßt ihn an einer Wachskerze zergehen und so auf den Kapaun tropfen (man kann ihn auch mit zerlassnem Speck übergießen), streut dann Semmelbröseln und fein gestosene gedörrte Pilzlinge dar, deckt es gut zu, verklebt den Deckel mit Teig, und läßt es bei-

nahe 2 Stunden dünsten. Nun nimmt man 3—4 Löffelvoll sauren Rahm, eben so viel Wasser, gibt etwas weniges von dem Inwendigen einer Limonie dazu, rührt es gut untereinander, gießt es über den Kapaun, läßt ihn noch eine Weile kochen, wonach man den Kapaun in eine Schüssel legt, und nun die Sauce darüber sieht. Er ist sehr delikat.

XIX. Poularden (gemästete Hühner) auf verschiedene Arten zuzubereiten.

1. Gedünstete Poularde.

Die sauber gepuzte Poularde wird mit Fingerdickem Speck, welcher vorher mit Salz eingerieben werden muß, nach der ganzen Länge der Brust durchzogen (einen Finger breit voneinander), dann in eine mit Speckschnitzeln belegte Kasserole gegeben, mit etwas Speck, Schinken, einigen Schnitteln Kalbfleisch, und mit Lorberblättern, gelben Rüben, Petersilienwurzeln, Sellerie und Zwiebeln (alles klein aufgeschnitten) belegt, mit weißem Pfeffer gewürzt, mit halb Fleischbrühe und halb weißem Wein begossen, gut zugedeckt, und mit oben und unten angebrachter Gluth $1\frac{1}{2}$ Stunden langsam gedünstet, hernach angerichtet, worüber man die eigene Sauce sieht, oder eine pikante Sauce darüber gibt. Man kann die Poularden auch mit eingefuhrter (eingepöfelter) Zunge und mit Speck spicken.

2. Poularde mit Zwiebelringen.

Die Poularde wird mit Zwiebeln, Nengewürz, Ingwer, Pfeffer, Lorberblättern und Essig gedünstet, dann in eine Schüssel gegeben, und mit Zwiebel-

ringen überlegt, welche man vorher einen Augenblick in gesalzener Brühe kocht, dann aber mit einem Gemisch von Butter, fein aufgeschnittener Petersilie und Kudelkraut, Salz und weißem Pfeffer ausfüllt, und mit etwas flüssiger Sulze begießt. Das Füllen der Zwiebelringe unterliegt deswegen einiger Schwierigkeit, weil sie stets weiß bleiben sollen; man kann dieß aber dadurch bewerkstelligen, daß man das Messer fleißig naß macht, womit man die gedünsteten Kräuter abstreicht.

3. Gespickte Poularde mit Ragout.

Die gut gesalzene Poularde wird über die ganze Brust mit Speck gespickt, dann in eine mit Speck schnitzeln belegte Kasserole gethan, mit einer Beize von Zwiebeln, Reugewürz, Pfeffer, Ingwer, Lorberblättern, Essig und Wein bis an das Gespickte begossen, mit doppelt zusammengelegtem und mit Butter bestrichenem Papier und mit dem Deckel bedeckt, und mit oben und unten gemachter Gluth $\frac{3}{4}$ Stunden lang gedünstet; hernach wird das Papier weggenommen, die Gluth von oben verstärkt, von unten geschwächt, die Brust mit Glace begossen, nach einigem Abtrocknen abermals glacirt, damit die Brust ein schönes Ansehen bekommt, nun ein beliebiges Ragout in eine Schüssel gegeben, und die abgetrocknete Poularde darauf gelegt.

4. Gefüllte Poularde.

Eine schöne und sauber gepuzte Poularde wird auf dem Rücken voneinander geschnitten, die Rückenknochen werden ganz aufgelöst, die Beine aus den Biegeln herausgedreht, die Flügel läßt man aber ganz, wonach man sie mit feinem Fasch füllt, wie-

der zusammennäht und in die natürliche Form bringt; jetzt wird die Brust mit Speck gespickt, mit Salz bestreut, und in eine mit Speckschnitzeln belegte Kasserole gethan, mit Speck und Schinkenschnitzeln, gelben Rüben und Zwiebeln belegt, mit einem mit Butter bestrichenen Papier bedeckt, und mit oben und unten angebrachter Gluth $\frac{3}{4}$ Stunden lang gedünstet, wonach man sie öfters mit zerlassener Glace begießt, und dann auf blätterig aufgeschnittenem Kapunfleische auf die Tafel gibt.

XX. Indianen auf verschiedene Arten zuzubereiten.

1. Faschirter Indian.

Zu diesem Gerichte wählt man zwar junge, aber dennoch groß gewachsene Indianen. Ein solcher Indian wird nun sauber gerupft, ausgenommen und sorgfältig aus- und abgewaschen, gibt aber Acht, daß die Kropfhaut ganz bleibt, weil er sonst beim Füllen kein schönes Ansehen bekommt. Nun schneidet man den Hals zwischen den Flügeln oder Schulterbeinen heraus, untergreift die Haut auf der Brust, und salzt ihn gut; dann macht man einen Fasch von kleinwürfelig aufgeschnittenen Semmeln, welche in 12 Loth flaumig abgerührte Butter gegeben werden, und mit 6 Eierdottern vermengt, hernach $\frac{1}{2}$ Pfund ausgesuchte und von den Kernen befreite Rosinen, 1 Löffelvoll Zucker, Salz und Pfeffer dazu gibt, und die Kropfhaut und den Körper damit anfüllt, gut zunäht, und am Spieße unter fleißigem Begießen mit Butter langsam braten läßt. Beim Anrichten kann man etwas braune Brühe daran geben.

2. Gebratener Indian.

Wenn der Indian zum Braten vollkommen hergerichtet ist, so macht man eine Fülle wie man sie gewöhnlich zu Hähnern braucht, rührt etwas Weinbeeren, von den Kernen ausgelöste Rosinen, Pignoli, ein wenig zerschnittenes Zitronat, Limonieschalen und Zucker darunter, und macht sie aber nicht zu weich. Nun verstopft man das Brustloch mit einer Semmel, gibt die Fülle hinein, näht ihn zu, und bratet ihn am Spieße, wonach man ihn mit der eigenen Sauce auf die Tafel gibt.

3. Indian gefüllt mit Makaroninudeln.

Man kocht $\frac{1}{2}$ Pfund Makaroninudeln in Salzwasser nicht ganz weich, und seiht dann das Wasser davon ab; unterdessen schneidet man gekochten Schinken oder geselchte Zunge kleinwürfelig auf, läßt es ein wenig mit Butter dünsten, gibt dann die Makaroni mit etwas Pfeffer und einer starken Handvoll geriebenen Parmesankäse dazu, rührt alles behutsam untereinander, und füllt den zum Braten gut hergerichteten Indian inwendig und im Kropfe damit an, näht ihn zu, salzt ihn, und bratet ihn am Spieße schön gelb; zuletzt begießt man ihn mit etwas brauner Brühe, wonach man den Indian in eine Schüssel legt, und die Sauce darüber seiht.

4. Indianpastete.

Der Indian wird mit irgend einem beliebigen Fasch angefüllt, oder auch ohne Fasch in einen Pastenteig gewickelt, und ganz so behandelt wie die Kapaunpastete.

5. Indian mit Reis.

Der sauber hergerichtete Indian wird ein wenig

überkocht, dann in eine Keim mit Butter gelegt, Salz, gelbe Rüben, Sellerie, Petersilienwurzeln, eine mit Gewürznelken besteckte Zwiebel und $\frac{1}{2}$ Pfund sauber gewaschener Reis dazu gegeben, mit etwas Fleischbrühe begossen, und 1 Stunde lang gedünstet, wonach man den Indian heraushebt, auf eine Schüssel legt, die Zwiebeln, Petersilienwurzeln, gelben Rüben und den Sellerie beseitigt, und den Reis über den Indian gibt.

6. Indianleber mit Rahm.

Man salzt eine ganze Leber gut ein, legt sie in eine Keim mit Butter, gibt ein wenig Muskatblüthe, Gewürznelken, Wein und Rahm dazu, auch Semmelbröseln, und läßt sie gut dünsten; alsdann gibt man sie in eine Schüssel, gießt die Sauce nun darüber, und bestreut sie mit Limonieschalen.

7. Gesulzter Indian.

Man füllt einen sauber gepuzten und gut gesalzenen Indian mit einem Fäsch von Kalbfleisch, Speck, Sardellen und Trüffeln oder Champignon, wobei jedoch das Eingerührte wegbleiben kann, näht ihn zu, und bratet ihn schön gelb am Spieße; unterdessen gibt man in eine Keim Butter, einige mit Gewürznelken besteckte Zwiebeln, Lorberblätter, Limonieschalen, dann die Leber, Magen ic. vom Indian dazu, gießt Wein und Weinessig daran, und läßt alles weich kochen, wonach man das Fett abschöpft, die Brühe zu Kälberfußgestandenem seigt, und nun eine Sulze macht. Von dieser Sulze gießt man einen Model halbvoll an, läßt sie beinahe sulzen, legt den erkalteten Indian darauf, gibt nun so viel Sulze darauf, daß sie über denselben hinweg

geht, und läßt sie schön sulzen. Wenn dieser Indian auf die Tafel gegeben werden soll, so stürzt man ihn aus dem Nobel auf eine Schüssel, und ziert ihn mit Kräutern.

Auf diese Weise kann man auch eine gesulzte Gans machen.

8. Gansleber.

Man nimmt eine schöne Gansleber, besteckt diese mit einigen Gewürznelken, gibt Speck und eine Handvoll Trüffeln in eine Kasserole, legt die Leber darauf, belegt sie mit Speckschnitzeln, deckt sie zu, macht oben und unten Gluth, und läßt sie weich dünsten; alsdann macht man eine gute braune Einbrenn mit einem Stückchen Zucker, gibt die Brühe von der Leber und Limoniesaft dazu, und läßt es gut kochen, wonach man die Leber in eine Schüssel legt, die Sauce darüber gießt, und die Trüffeln rund um die Leber legt, Speck und Gewürznelken aber wegthut.

XXI. Enten und Gänse auf verschiedene Arten zuzubereiten.

1. Gedünstete Enten.

Man gibt in eine Rein Speckschnitzeln, Zwiebeln, Thymian, Lorberblätter, Ingwer, Pfeffer, Neugewürz und Salz, legt die sauber gepußten, ausgewaschenen und gut gesalzenen Enten darauf, gießt eben so viel Wein als Fleischbrühe daran, bis es an die Hälfte der Enten heraufgeht, deckt sie zu, macht oben und unten Gluth, und läßt sie gut dünsten; hernach schöpft man das Fett ab, gibt die Enten in eine Schüssel, feiht die eigene oder sonst eine beliebige

Sauce darüber, oder gibt sie mit Gemüse auf die Tafel.

2. Eingemachte Enten.

Sauber gepuzte Enten hält man einige Augenblicke in heißes Wasser, wonach man sie in beliebige Theile zerschneidet, dann in eine Keim mit Speck und etwas Zwiebeln legt, gut salzt, und beinahe weich dünsten läßt; hernach schöpft man etwas Fett ab, macht davon eine bräunliche Einbrenn, gießt gute Rindsuppe und weißen Wein daran, und läßt sie gut kochen; gießt sie dann auf die Enten, und läßt alles mitsammen noch ein wenig aufkochen, wonach man die Enten in eine Schüssel legt, die Sauce darüber seigt, mit fein aufgeschnittenen Limonieschalen bestreut, und alsbald auf die Tafel gibt.

3. Enten mit Rahmsauce.

Es werden zwei sauber gepuzte Enten gut gesalzen, und am Spieße nicht ganz weich gebraten, dann in eine Keim gethan, mit $\frac{1}{2}$ Maß saurem Rahm begossen, mit 2 Lorberblättern nebst ein wenig Salz und Pfeffer gewürzt, und $\frac{1}{4}$ Stunde lang gekocht.

4. Gedünstete Wildgänse.

Man gibt die fleißig gepuzten und ausgewaschenen Wildgänse in eine Keim mit Speck, salzt sie ein wenig, und läßt sie dünsten, wonach man sie herausnimmt und in beliebige Stückchen zerschneidet; unterdessen macht man von dem abgeschöpften Fett eine Einbrenn, gießt halb Fleischbrühe und halb Essig daran, und läßt sie gut kochen, wonach man die Gansstückchen in eine andere Keim legt, die Brühe darüber seigt, Lorberblätter und Rudelkraut daran

gibt, und alles nochmals aufkochen läßt. Man kann sie auch in einer Rahmsauce geben.

5. Gebratene Gans mit Kartoffeln.

Man bratet eine sauber gepuzte und gut gefalgene Gans in einer Rein schön bräunlich, und wenn sie bald weich ist, gibt man mittelgroße geschälte und gut abgewaschene Kartoffeln dazu, und läßt sie mit der Gans weich kochen, wonach man die Gans in eine Schüssel legt, die Sauce darüber gießt, die Kartoffeln rund herum zu der Gans legt, und alsbald auf die Tafel gibt.

6. Gans mit Reis oder mit Mackeroninudeln.

Zu diesem Gerichte werden vorzüglich nur junge Gänse gewählt, und am Spieße gebraten. Unterdessen gibt man 12 Loth Butter in eine Rein, legt eine mit Gewürznelken besteckte Zwiebel hinein, thut $\frac{1}{2}$ Pfund sauber gewaschenen Reis dazu, salzt und begießt ihn öfters mit Fleischsuppe, und läßt ihn unter fleißigem Umrühren körnig weich kochen, wonach man ihn in eine Schüssel gibt, und die gebratene Gans darauf legt. Oder man kocht 1 Pfund Mackeroninudeln in Salzwasser nicht ganz weich, seiht dann das Wasser ab, gießt geschwind kaltes Wasser darauf, seiht es nach einigen Augenblicken fleißig ab, salzt sie nun gut, und dünstet sie in einer Rein mit 12 Loth Butter, wonach man 12 Loth geriebenen Parmesankäse darunter mengt, mit weißem Pfeffer bestreut, und so lange umrührt, bis sie Faden ziehen, dann in eine Schüssel gibt, die Gans darauf legt, und so auf die Tafel gibt. Man kann auch die Sauce von der Gans darüber geben.

7. Gedünstete Gans.

Man gibt in eine mit Butter bestrichene Rein Speckschnitzeln, klein aufgeschnittene gelbe Rüben, Petersilienwurzeln, Zwiebeln, Lorbeerblätter, Salz, Pfeffer, Ingwer und Neugewürz, legt die sauber hergerichtete Gans darauf, gießt ziemlich viel kochende Fleischsuppe daran, deckt sie zu, und läßt sie recht weich dünsten, wonach man sie mit einer beliebigen Sauce auf die Tafel gibt.

Anmerkung. Gänse und Enten können mit einem Gemisch von Kastanien, Quitten, Weinbeeren, etwas Zimmt, Zucker und Limonieschalen gefüllt werden; auch kann man sie mit geschälten, abgewaschenen und gut abgetrockneten Kartoffeln füllen.

8. Eingemachtes Gansjung.

Unter Gansjung werden Flügel, Hals, Magen, Kopf, Füße und Leber verstanden. Diese werden in beliebige Stückchen geschnitten, und in Wasser oder Fleischsuppe mit einigen Schnitzeln gelben Rüben, Petersilienwurzeln und Sellerie gekocht. Vor dem völligen Weichwerden darf erst die Leber dazu gegeben werden, weil diese sonst durch das lange Kochen hart würde. Unterdessen macht man eine bräunliche Einbrenn, gibt die Brühe vom Gansjung hinzu, und läßt sie gut kochen; hernach legt man das Gansjung darein, salzt und würzt es mit Muskatblüthe und fein aufgeschnittener Petersilie, läßt es nochmals aufkochen, und gibt es in einer Schüssel auf die Tafel.

Man kann auch kleine Knödel, oder Spargeln, oder Karviol dazu geben.

9. Aufgeschnittenes von Gänsen.

Uebriggebliebener Gansbraten wird in 2 Finger

große Stücker geschnitten, mit gleich viel Essig, saurem Rahm und brauner Brühe begossen, dann mit Salz, Pfeffer, Limonieschalen und Lorberblättern gewürzt, mit viel Semmelbröseln, ein wenig Schallotten, Petersilie und Majoran bestreut, einige Zeit hindurch gedünstet, und dann auf die Tafel gegeben.

10. Gefüllte Gans.

Man schneidet eine sauber gepuzte Gans auf dem Rücken voneinander, löst die Knochen heraus, und gibt Folgendes hinein: Man schneidet weiße und gelbe Rüben und Kohl klein auf, und übersiedet es, wonach man es in eine Keim mit Butter gibt, gut salzt und würzt, geselchtes Fleisch und Bratwürste dazu gibt, mit ein wenig Mehl bestäubt, und gut dünsten läßt, wonach man es mit einigen Eierdottern vermengt. Nach dem Füllen näht man die Gans wieder zu, salzt sie, und dünstet sie mit Speck in einer Keim oder bratet sie am Spieße.

XXII. Wildgeflügel auf verschiedene Arten zuzubereiten.

1. Gebratener Auerhahn oder Spielhahn.

Man spickt einen sauber gepuzten und abgebrühten Auerhahn mit Speck und Schinken, beist ihn 2—3 Tage ein, wickelt ihn hernach in blätterig aufgeschnittenen Speck, umbindet ihn mit einem starken Faden, und läßt ihn langsam am Spieße braten, wonach man ihn in eine Schüssel legt, und eine Kranebittbeer- oder sonst eine gute Sauce, wie z. B. eine Oliven- oder Kapernsauce, dazu gibt. Solche Saucen eignen sich am besten dazu.

2. Kalter Auerhahn oder Spielhahn.

Man spickt oder durchzieht einen sauber gepuzten Auerhahn mit Speck und Schinken, wickelt ihn in Speck ein, und läßt ihn mit Wein, Essig, Fleischbrühe, gelben Rüben, Petersilienwurzeln, Neugewürz, Lorberblättern, Limonieschalen, Zwiebeln, Salz und etwas Knoblauch in einer Rein zugebedt dünsten bis er weich ist, wonach man ihn in eine Schüssel legt, kalt werden läßt, dann mit einer braunen Sauce begießt, und mit Limonieschalen bestreut.

3. Gedünstete Wildente.

Nachdem die Wildente sauber gepuzt und gesalzen ist, kann man von der Leber eine Fülle machen, dieselbe in die Wildente geben und sie zunähen, und die Brust mit Speck spicken, um sie recht schmackhaft zu machen, wonach man sie in eine Rein mit Speck, 1 Zwiebel, 1 Lorberblatt, Thymian, ein wenig Basilikum, Pfeffer und einem Glas weißen Wein gibt, und gut dünsten läßt; hernach macht man eine Einbrenn, gießt Fleischsuppe daran, und läßt sie kochen. Nun gibt man die Einbrenn zu der Wildente, gibt Kapern, fein aufgeschnittene Limonieschalen und Limoniesaft dazu, und läßt alles nochmals kochen, wonach man die Wildente in eine Schüssel legt, und die Sauce darüber sieht.

4. Faschirte Enten mit Reis.

Sauber gepuzte und gut ausgewaschene Enten schneidet man auf dem Rücken auf, und löst die Knochen aus. Nun gibt man $\frac{1}{2}$ Pfund Reis in eine Kasserole, gießt einen Schöpflöffelvoll Fleischbrühe darauf, salzt ihn gut, gibt eine mit Gewürznelken besteckte Zwiebel, einige Stückchen Schinken

und $\frac{1}{4}$ Pfund ausgelöstes Marf dazu, und läßt es gut dünsten, wonach man die Zwiebeln und den Schinken wegnimmt, ein paar Eierdotter darunter rührt, die Ente damit anfüllt, sie zunäht, und in einer mit Butter bestrichenen Kasserole gut zugedeckt und mit oben und unten gemachter Gluth dünsten läßt. Man kann sie mit irgend einer beliebigen Sauce auf die Tafel geben.

5. Gebratener Fasan.

Wenn man einen Fasan abgestochen hat, so läßt man ihn in der Regel einige Zeit (1—3 Tage) mit den Federn liegen, damit er recht mürbe wird, alsdann erwärmt man ihn am Kohlenfeuer ein wenig, rupft ihn recht behutsam und sauber (auf dem Kopfe läßt man aber alle Federn), nimmt die Eingeweide mit der größten Vorsicht heraus, weil sie gerne zerreißen, und man dann genöthigt wäre, ihn auszuwaschen, was aber dem Wohlgeschmacke des Fasans bedeutenden Abbruch thun würde, denn wenn er seinen feinen Geschmack behalten soll, so darf durchaus kein Wasser daran kommen. Wenn er nun sauber gepuzt ist, so salzt man ihn, unwickelt ihn mit Speck (wenn er nicht fett genug ist), gibt zwei mit Butter überstrichene Bogen Papier darüber, bindet sie mit einem Faden fest an den Fasan, und bratet ihn $\frac{1}{2}$ Stunde lang am Spieße, wonach man das Papier (das Papier um den Kopf läßt man aber darüber) herunter nimmt, und ihn vollends schön gelblich braten läßt; hernach nimmt man das Papier vom Kopfe herunter, gibt den Fasan mit dem Kopfe an der Brust in eine Schüssel, vermischt die eigene Sauce mit etwas Kalbsbratenbrühe, und gießt sie dann über den Fasan, welchen man geschwind auf

die Tafel gibt. Man kann auch Brunnentresse in eine Schüssel geben, sie schwach salzen und mit gutem Essig besprizen, dann den Fasan darauf legen, oder man kann ihn auch mit gedünsteten Trüffeln oder Champignon geben.

6. Gedünsteter Fasan.

Dieser wird eben so sorgfältig behandelt wie der vorhergehende, wonach man ihn gut salzt, in eine mit Speck belegte Kasserole gibt, mit Speck und Schinken bedeckt, 2 Zwiebeln, 2 Lorberblätter, Neugewürz, Pfeffer, Ingwer und Muskatblüthe daran gibt, mit eben so viel Essig als weißem Wein begießt, dann zudeckt, und mit oben und unten angebrachter Gluth gut dünsten läßt; hernach legt man ihn in eine Schüssel, und seht die eigene Sauce darüber. Man kann auch einen mürben Kranz oder Krapfeln rund herum auf die Schüssel geben.

7. Fasan mit Sauerkraut.

Der sauber gepuzte und gesalzene Fasan wird in einer Kasserole mit Speck und etwas brauner Brühe nicht ganz weich gedünstet, wonach man ihn in gedünstetem Sauerkraut vollends weich dünsten läßt, und so auf die Tafel gibt.

8. Fasan auf englische Art.

Man löst aus einem sauber gepuzten Fasan die Rückentknochen aus, und gibt dafür einen feinen Fasch hinein, wonach man ihn wieder zuwäht, mit Speck, Schinken und Limoneschalen in ein mit Butter bestrichenen Papier wickelt, und auf einem mit Butter bestrichenen Kasseroledeckel im Ofen braten läßt. Um die Sauce zu machen, gibt man etwas Butter, Schin-

ten, Gewürznelken, Lorberblätter und Kockenbohl in eine Rein, und läßt es dünsten; alsdann bestaubt man es mit etwas Mehl, begießt es mit Fleischbrühe, tropft Limoniesaft darauf, und läßt es nochmals kochen, wonach man den Fasan in eine Schüssel legt, und die Sauce darüber seht.

XXIII. Verschiedene Vögel und Wildgeflügel kleinerer Art zuzubereiten.

1. Kleine Vögel zu braten.

Man rupft die Vögel, nimmt sie sauber aus, wäscht sie recht gut ab, steckt sie an einen dünnen Spieß, und sobald sie starr werden, salzt und begießt man sie mit Butter; etwas später, wenn sie schön faumig werden, bestreut man sie mit ein wenig Zucker, und begießt sie mit süßem Rahm und Butter. Unterdessen röstet man Semmelschnitten in Schmalz oder Butter, legt sie in eine Schüssel, gibt die Vögel darauf, und übergießt sie mit der eigenen Sauce, wonach man sie recht heiß auf die Tafel gibt.

2. Faschirte Kranebitter (Krammetsvögel).

Man rupft die Kranebitter recht behutsam, damit die Haut nicht verletzt wird, pußt sie sauber, nimmt die Leberln auch heraus, und wäscht und salzt die Vögel ordentlich. Zu den herausgenommenen Leberln gibt man ein wenig Kalbsleber, Kranebittbeeren und in süßem Rahm eingeweichte Semmelschmolzen, und stößt es recht fein in einem Mörser; alsdann vermengt man es mit abgerührter Butter und ein paar Eiern, und salzt und würzt es mit Pfeffer

und Reugewürz. Nun nimmt man die Brustbeine aus den Kranebittern heraus, gibt den Fasch hinein, und näht sie wieder zu, wonach man sie mit Speck umwickelt, einen Faden darüber bindet, und am Spieße unter fleißigem Begießen mit Butter schön bratet.

3. Faschirte Kranebitter anderer Art.

Man schneidet den sauber gepußten und ausgewaschenen Kranebittern Kopf und Flügel weg, nimmt das Inwendige heraus, schneidet sie nach der Länge des Rückens auf, und salzt sie; unterdessen macht man einen Fasch von überdünstem Kalbfleisch, Schinken, Speck, Petersilie, in süßem Rahm eingeweichten Semmelschmollen, einem Eingerührten von einigen Eiern und etwas Kranebittbeeren (alles gut gestoßen, gesalzen und gewürzt mit Pfeffer und Reugewürz), welchen man nun in die Vögel füllt, dann zunäht, mit Speck spickt, und in eine mit Butter ausgestrichene und mit Speck- und Kalbfleischschnitzeln belegte Kasserole (mit dem Rücken auf den Boden der Kasserole) legt, mit Gewürznelken besteckte Zwiebeln, gestoßene Kranebittbeeren, etwas Fleischbrühe und Wein daran gibt, und zugebedt dünsten läßt, wonach man sie in eine Schüssel legt, und die Sauce darüber sieht.

4. Gebratene Wachteln.

Diese werden sauber gerupft, ausgenommen und ausgewaschen, gut gesalzen, mit Speck umwickelt, und jede Wachtel mit einem Weintraubenblatt (wo man es haben kann) umgeben, wonach man sie am Spieße unter fleißigem Begießen mit Butter bratet; hernach nimmt man die Weintraubenblätter weg, und gibt sie mit der abgetropften Butter auf die Tafel.

5. Wachteln mit gedünstetem Reis.

Man dünstet Reis in Butter und etwas Fleischbrühe, bratet unterdessen Wachteln auf die oben beschriebene Weise, aber nicht ganz weich, und gibt sie dann in den Reis, in welchem man sie vollends weich dünsten läßt.

6. Faschirte Lerchen oder andere Vögel.

Man schneidet von einem bratigen Kalbfleisch kleine dünne Schnitzeln, und klopft sie auf beiden Seiten; alsdann macht man einen pikanten Fasch, wozu man etwas gedünstete Leber gibt, und füllt die Vögel damit, welche vorher etwas überdünstet seyn sollen. Nun überstreicht man die Schnitzeln mit Fasch, legt die gefalzenen Vögel darauf, rollt sie zusammen, umbindet sie mit einem Faden, und läßt sie am Spieße unter fleißigem Begießen mit Butter schön braten, wonach man sie mit der eigenen oder mit einer sonst beliebigen Sauce auf die Tafel gibt. Man kann sie auch in einer mit Speck belegten Kasserole dünsten.

7. Lerchen oder andere Vögel auf dem Roste gebraten.

Man salzt die sauber gerupften Vögel gut, legt sie dann auf den Rost, begießt sie fleißig mit Butter, läßt sie schön braten, und bestreut sie zuletzt mit Semmelbröseln, wonach man sie auf die Tafel gibt.

8. Gebratene Waldschnepfen.

Die sauber gerupften und leicht über Kohlenfeuer abgeseugten Schnepfen werden, ohne aufgemacht zu werden, auf folgende Weise hergerichtet: Die Füße werden so einwärts gebogen, daß die Krallen unter

dem Biegel sich einflammernd nicht mehr aus dieser Lage kommen können, die Knie dann aufgestellt, so zwar, daß der Bug des Biegels unter die Brust zu liegen kommt. In dieser Lage wird der lange Schnabel in den Bug des Biegels und durch die Lenden durch und durch gestochen, welches dem Vogel eine gefällige Form gibt. Sie werden dann mit Salz und weißem Pfeffer leicht bestreut, mit Speckschnitzeln belegt, und mit einem Faden überbunden. Nun werden die Schnepfen an ein dünnes Spießchen durch die Biegel gesteckt, an einen großen Spieß gebunden und am hellen Feuer schnell gebraten. Während des Bratens werden 2 Finger breite in langem Viereck Messerrückendick geschnittene, dann gelb gebähte Semmelschnitten über einen Krost unter die Schnepfen gelegt, um einen jeden Tropfen ihres köstlichen Fettes und hauptsächlich ihres Rothes aufzufangen, welcher bei dem Aufspringen des Bauches herabfällt. Diese Schnitten dienen als Unterlage zu den Schnepfen, welche man vom Spieße, herabgenommen, sogleich auf die Tafel gibt.

9. Gebratene Schnepfen anderer Art.

Wenn man die Schnepfen recht sauber gerupft hat, so nimmt man das Inwendige heraus, wäscht und salzt sie gut, richtet sie gefällig zum Braten her, unwickelt oder spickt sie mit Speck, und bratet sie am Spieße unter beständigem Begießen mit Butter und süßem Rahm, wonach man sie mit der eigenen Sauce anrichtet. Man kann sie auch in der Pfanne braten, allein sie sind lange nicht so schmackhaft, wie die am Spieße gebratenen.

Einige geben die am Spieße gebratenen Schnepfen in eine Rein, setzen eine braunte Sauce (von Speck,

Zwiebeln, Limonischalen, Gewürznelken und einem Stückchen Rindfleisch gemacht) darüber, gießen Essig und Wein darah, und lassen sie einige Sub aufsthen, wonach man sie anrichtet, und kleinwürfelig geschnittene und geröstete Semmeln darauf streut.

10. Schnepfengeist.

Diesen bereitet man auf folgende zwei Arten:

1. Man schneidet den Schnepfentoth mit ein wenig Petersilie und Schalotten recht fein auf (den Magen wirft man aber weg), gibt ihn hernach in eine Rein mit ein wenig Butter, läßt ihn kurze Zeit dünsten, gibt nun einen halben Löffelvoll Semmelbröseln, ein wenig Salz, Pfeffer und Reugewürz nach Belieben, auch etwas Wein daran, läßt alles noch ein wenig dünsten, streicht es dann auf gebähte Semmelschnitten, und gibt sie zu den Schnepfen.

2. Der Schnepfentoth wird mit ein wenig Mitz fein aufgeschnitten, in eine braune Eindrenu gegeben, mit weißem Wein und etwas Fleischbrühe begossen, dann mit Salz, Pfeffer, Reugewürz und Muskatblüthe gewürzt, nun gut gedünstet, und hernach auf dünne gebähte Semmelschnitten gestrichen.

11. Eingeschnittenes von Schnepfen oder Schnepfensalmy.

Man theilt jeden Schnepfen in 7 Theile, nämlich die Brust in 4 Theile, dann die 2 Biegel und den Steiß; das Uebrige stößt man in einem Mörser, gibt es dann in eine Rein, legt die Schnepfenstückchen darauf, salzt und würzt es mit weißem Pfeffer, gibt ein paar Lorberblätter und etwas Schalotten dazu, und läßt es mit weißem Wein gut dünsten, wonach man die Schnepfenstückchen in eine

Schüssel legt, die Sauce darüber sieht, mit gerösteten Semmelbröseln bestreut, und so auf die Tafel gibt. Man kann die Sauce auch in kleine runde ausgehöhlte und geröstete Semmelstückchen gießen und um das Salmý herum stellen.

Zum Salmý nimmt man in der Regel nur übriggebliebene gebratene Schnepfen.

12. Ragout von Schnepfen.

Man legt beliebig geschnittene Schnepfenstückchen mit ein wenig Butter und etwas Zwiebeln in eine Rein, gibt Pfeffer, Gewürznelken, Muskatblüthe und Salz, auch etwas Rudelkraut daran, gießt Rindsuppe darauf, und läßt alles dünsten, wonach man die Schnepfenstückchen in eine Schüssel legt, die Sauce darüber sieht, und mit etwas Limoniesaft säuert.

13. Gebratene Haselhühner in der Beize.

Man schneidet von sauber gepushten Haselhühnern die Flügel und den Hals weg, formt sie wie einen Hasen, salzt und spickt sie mit Speck, und beizt sie wie einen Hasen ein; hernach bratet man sie am Spieße unter fleißigem Begießen mit Butter und Beize. Wenn sie bald gebraten sind, macht man eine braune Einbrenn, gibt die Beize und sauren Rahm dazu, und läßt es kochen; hernach sieht man es in eine andere Rein, gibt Kapern, Limonieschalen und ein wenig gestoßenes Neugewürz darein, und läßt es noch ein wenig kochen, wonach man die Hühner in eine Schüssel legt, und die Beize darüber gießt.

14. Gefüllte Haselhühner oder anderes Wildgeflügel.

Von drei recht sauber gepushten Haselhühnern

werden die Füße eingesteckt, der Kopf und die Flügel aber weggeschnitten, dann salzt man sie gut, bindet sie in Speck ein, und läßt sie langsam weich dünsten, wonach man sie auskühlen läßt. Nun gießt man 1 Maß rothen Wein in eine Kasserole, auch um 3 Kreuzer Zimmt, 10 Pfefferkörner, von einer halben Limonie die Schalen und 2 Loth Hausenblase, und läßt alles gut kochen, wonach man es eine Weile stehen läßt, dann die Hälfte in einen Melonnenmodel feigt und sulzen läßt; hernach legt man die Hasehühner, mit der Brust unten, hinein, ziert sie mit Oliven, Trüffeln und Austern, gießt einige Löffel voll Sulze darüber, und läßt sie schön sulzen, wonach man sie über Nacht stehen läßt. Wenn man sie auf die Tafel geben will, tunkt man eine Serviette in heißes Wasser, stellt den Model darauf, damit sich die Sulze ablöst, und stürzt sie alsdann in eine Schüssel. Sie sind auf diese Art bereitet eben so wohlschmeckend als schön aussehend.

15. Repphühner mit Linsen.

Man schneidet von sauber gepuzten Repphühnern Kopf, Flügel und Füße weg, nimmt sie aus, wäscht sie sauber ab, salzt sie gut, und bratet sie dann an Spieße schön langsam unter fleißigem Begießen mit Butter und etwas saurem Rahm; unterdessen kocht man Linsen in Fleischbrühe recht weich, brennt sie dann mit Kapaunfett, Mehl und etwas Zwiebeln ein, säuert sie mit Limoniesaft, richtet sie hernach an, und gibt die Repphühner darauf. Man kann auch noch die eigene Sauce darüber geben. Gewöhnlich spickt man die Repphühner schön mit Speck, oder wickelt sie in denselben ein, besonders wenn es die Zeit nicht zuläßt, sie einzubereiten.

16. Repphühner mit Aустern gefüllt.

Man schneidet von Repphühnern die Leberln auf, gibt Krebschweifeln, ausgelöste Aустern und ein wenig Rahm dazu, würzt es gut mit weißem Pfeffer und Muskatblüthe, und läßt es ein wenig mit Butter dünsten, wonach man recht sauber gepuzte und gut gesalzene und gespickte Repphühner damit anfüllt, dann gut zunäht, mit Speck spickt oder in denselben einwickelt, und am Spieße schön braten läßt. Man gibt sie gewöhnlich in einer Sardellensauce auf die Tafel.

17. Repphühner mit Oliven.

Man gibt in eine Rein blätterig aufgeschnittenen Speck und Kälberfüße, legt die sauber gepuzten und gut gesalzenen und gespickten Repphühner darauf, deckt sie zu, und läßt sie dünsten. Wenn sie beinahe gedünstet sind, schüttet man Rindsuppe daran, und läßt sie vollends weich dünsten, wonach man die Repphühner einstweilen in einer Schüssel warm stellt, die Brühe aber mit ein paar Löffelvoll Dehl aufkochen läßt, dann die geschälten Oliven hinein gibt, wieder ein wenig kochen läßt, und sie alsbald über die Repphühner gießt.

18. Salmn von Repphühnern.

Uebriggebliebene gebratene Repphühner werden in 7 Theile zerschnitten (vorher zieht man aber die Haut ab), das heißt man macht 4 Theile aus der Brust, dann zwei Biegelstücke und den Steiß; das Uebrige und die Haut werden fein gestoßen, und mit Wein $\frac{1}{4}$ Stunde lang gekocht. Diese Brühe wird nun über die in eine Rein gelegten Repphühnerstückchen gesetzt, mit Semmelbröseln bestreut, mit Lorberblättern

und etwas Schalotten belegt, auch mit Salz und weißem Pfeffer gewürzt, und so langsam gedünstet. Semmelbröseln darf man aber nicht zu viel daran geben, weil sonst die Sauce zu dick, und dadurch der Wohlgeschmack beeinträchtigt würde. Bei dem Anrichten nimmt man die Lorberblätter und Schalotten hinweg, und streut dafür fein aufgeschnittene Limonieschalen darauf.

Auf diese Art kann man auch Fasanensalmy bereiten.

19. Tauben mit Trüffeln.

Man schneidet sauber gepuzte Tauben in vier Theile, belegt eine Keim mit Speckschnitzeln, gelben Rüben, weißen Zwiebeln und Limonieschalen, gibt die Taubenstückchen darauf, thut ein wenig Salz, Muskatblüthe und Gewürznelken daran, und dünstet alles gut, wonach man Rindsuppe daran gießt, und noch ein wenig kochen läßt. Nun macht man eine gelbliche Einbrenn, seihet die Brühe von den gedünsteten Tauben darein, gibt in Wein eingeweichte Trüffel oder andere Schwämme dazu, und läßt sie nochmals kochen, wonach man die Tauben in eine Schüssel legt, und die Sauce mit den Trüffeln darüber gibt.

20. Tauben in Blut.

Man sticht Tauben ab, läßt das Blut in Eßig rinnen, und bewahrt es auf; hernach puzt man sie sauber, schneidet sie in 4 Theile, und salzt sie. Nun gibt man in eine Keim Speckschnitzeln, Kapern und ein wenig klein aufgeschnittene Sardellen, legt die Taubenstückchen darein, und läßt sie einige Zeit dünsten, wonach man etwas Mehl daran staubt, wieder ein wenig dünsten läßt, dann Rindsuppe, ein wenig

Rosmarin, Lorberblätter, Kubelkraut, Limonieschalen, Zwiebeln, Knoblauch und Neugewürz daran gibt, und gut kochen läßt. Wenn die Tauben schön bräunlich gedünstet sind, so schüttet man das Blut mit dem Eßig darein, streut auch viel Semmelbröseln darauf, salzt sie noch ein wenig, gibt wohl auch ein Stückchen Zucker dazu, und läßt sie nochmals aufkochen, wonach man die Tauben in eine Schüssel legt, und die Sauce darüber sieht.

21. Tauben mit grünen Erbsen.

Die sauber gepuzten und gesalzenen jungen Tauben werden in Butter schwach gedünstet, alsdann gießt man Wein und Rindsuppe daran, und läßt sie schön weich kochen, wonach man sie ein wenig einprennt, mit Neugewürz und weißem Pfeffer würzt, auch Rahm daran gießt, und nochmals kochen läßt; unterdessen dünstet man grüne Erbsen in Butter schön weich, sieht dann die Brühe von den Tauben auf die Erbsen, und läßt sie noch ein wenig kochen, wonach man die Tauben in eine Schüssel legt, und die Erbsen als Garnirung dazu gibt.

22. Gedünstete Tauben.

Man salzt und besprengt mit Eßig sauber gepuzte Tauben, gibt dann in eine Koin einige Stückchen Speck, Limonieschalen, Kapern, Rosmarin, etliche Lorberblätter, Petersilie und gestoßene Gewürznelken, legt die Tauben hinein, deckt sie zu, und läßt sie langsam dünsten; später gießt man etwas Rindsuppe daran, und läßt sie noch ein wenig kochen, wonach man die Tauben in eine Schüssel legt, und die Sauce darüber sieht.

Wenn man zu diesen Tauben Wein und sauren Rahm gießt, und nochmals kochen läßt, so kann

man sie mit dieser Sauce in einer Pastete auf die Tafel geben.

23. Tauben mit Glace.

Man spickt sauber gepuzte und gefalzene Tauben mit Speck, gibt sie dann in eine mit Butter bestrichene Kasserole, gießt auch Rindsuppe daran, und läßt sie schön weich kochen, wonach man die Brühe in eine andere Kasserole seihet, und recht dick einkochen läßt, dann dieselbe über die Tauben gießt, und so auf die Tafel gibt. Man kann auch eine Olivenauce darüber geben.

24. Tauben in brannem Kompot.

Man schneidet jede Taube in 2 Theile, salzt und spickt sie mit Speck, und läßt sie in einer mit Butter bestrichenen Rein zugedeckt beinahe weich dünsten; hernach brennt man sie ein wenig ein, gießt etwas rothen Wein und Fleischbrühe daran, gibt klein aufgeschnittene Limonieschalen, gestoßene Gewürznelken und etliche Limoniescheibchen dazu, und läßt alles mitsammen ein wenig kochen, wonach man die Tauben herausnimmt, warm stellt, und die Brühe dick einkochen läßt; alsdann seihet man sie auf die Tauben, legt noch einige Limoniescheibchen darauf, und gibt sie so auf die Tafel.

25. Tauben im Netz.

Man löst sauber gepuzten Tauben die Brustbeine heraus, salzt sie, gibt einen guten Fatsch hinein, näht sie wieder zu, wickelt sie in ein Kalbsnetz, und brätet sie am Spieße unter fleißigem Begießen mit Butter. Man kann auch ein Ragout in die Tauben geben, und gut dünsten lassen. Gewöhnlich gibt man

ſie mit irgend etner Sauce auf die Tafel. Man kann ſie auch in Papier am Spieße braten.

26. Tauben in der Paſtetenſauce.

Man ſalzt und beſpritzt mit Eſſig ſauber gepuſte Tauben, gibt in eine Reih einige mit Gewürznelken beſetzte Zwiebeln, Lorberblätter, Kubelkraut, Roſmarin und Limonieſchalen, legt die Tauben darein, und läßt ſie zugedeckt langſam dünſten; hernach entfernt man die Kräuter, brennt ſie ein wenig ein, gießt Rindſuppe, Wein und etwas Eſſig daran, und läßt ſie nochmals kochen. Kurz vor dem Anrichten gibt man noch Gewürz, Limonieſchalen, auch Kapern und ſauren Rahm dazu, und läßt es aufkochen.

XXIV. Rehſleiſch auf verſchiedene Arten zuzubereiten.

1. Wie man alles Wildpret zum Braten herrichtet.

Die verſchiedenen Braten von Wildpret, als: Reh Rücken, Rehſchlägel, Hirschkalbbrücken, Haſen u., werden alle gleich behandelt. Zuerſt häutet man das Fleiſch recht fleißig ab und ſalzt es, alsdann macht man eine Beize auf folgende Art; man gießt nämlich halb Eſſig und halb Waſſer in eine Pfanne, gibt Zwiebeln, einige Zeherln Knoblauch, Kubelkraut, Lorberblätter, Limonieſchalen, geſtoſſene Kranebittbeeren, etliche Pfefferkörner und Gewürznelken, auch einige Stückchen gelbe Rüben und Petersilienwurzeln darein, und läßt alles gut kochen, wonach man es abkühlen läßt. Sobald die Beize lauwarm iſt, gießt man ſie über das Fleiſch, läßt es einige Augenblicke

darin liegen, gießt sie wieder herab, macht sie nochmals warm, schüttet sie abermals über das Fleisch, und wiederholt dieß noch einigemal, wonach man das Fleisch (Rehrücken, Rehschlägel ic.) in der Beize zum wenigsten 2—3 Tage liegen läßt. Hernach nimmt man das Fleisch heraus, spickt es schön zierlich mit Speck, und bratet es am Spieße unter fleißigem Begießen mit Butter und Beize, welche letztere man vorher aber in der Bratpfanne heiß werden läßt; zuletzt begießt man es gewöhnlich noch mit saurem Rahm, um es recht schmackhaft zu machen. Man gibt es stets mit der eigenen Sauce auf die Tafel.

2. Wildpretbrühe.

Man füllt zu gleichen Theilen Essig, Wasser und Wein eine Keil beinahe voll an, gibt Gewürznelken, Pfeffer, Neugewürz, Ingwer, Muskatblüthe, gestoßene Kranebittbeeren, Lorberblätter, Zwiebeln, Kadelkraut und Limonieschalen darein, legt dann den Kopf von einem Wildschweine hinein (welchen man aber vorher ein wenig übersieden muß, um ihn leichter puzen zu können; auch nimmt man den Käßel, die Hirschscheule und das Hirn hinweg, würzt und salzt ihn mit grobem Pfeffer in- und auswendig recht stark, und umwickelt ihn mit einem Zwirnsfaden, damit das Fleisch schön beisammen bleibt) und läßt alles gut kochen, wonach man den Kopf in eine Schüssel legt, und die Sauce darüber seigt.

Auf diese Art macht man auch Hasen, Repphühner, Tauben, Enten ic., nur nimmt man Essig allein, und keinen Wein und Wasser dazu.

3. Rehbraten mit Weichselsauce.

Unter Rehbraten wird gewöhnlich nur der Reh-

schlägel verstanden; derselbe wird einige Tage gut eingebeizt, dann mit Speck schön gespiet, und am Spieße unter fleißigem Begießen mit Butter, Beize und etwas saurem Rahm 1 Stunde lang gebraten, wonach man ihn in eine Schüssel legt, und mit einer Sauce von Weichsel- oder Johannisbeer- (Ribiseln) Saft auf die Tafel gibt.

4. Rehshlägel in brauner Sauce.

Man häck't übriggebliebenen Rehshlägel in Stücken, gibt in eine Reih Speckschnitzeln, Zwiebeln, Limonieschalen und Gewürznelken, legt das Fleisch darauf, salzt es, und läßt es so lange dünsten bis der Speck braun ist, damit es keine Brühe gibt; hernach staubt man Mehl darauf, läßt es noch ein wenig dünsten, gießt Rindsuppe, Essig und Wein daran, und läßt es recht weich kochen, wonach man das Fleisch in eine Schüssel legt, und die Sauce darüber seht.

5. Ausgelöster Rehshlägel.

Man löst von einem Rehshlägel die Knochen aus, bindet ihn wieder mit einem Faden zusammen, und salzt und spickt ihn mit Speck. Nun belegt man eine Reih mit Speckschnitzeln, weißen Zwiebeln, gelben Rüben, Lorberblättern, ein wenig Pimpernelle, Basilikum, Kerbelkraut, Limonieschalen, Gewürznelken und Muskatblüthe; legt den Schlägel darauf, gießt Essig, Wasser und Wein in gleichen Theilen daran, und zwar so viel, daß es über den Schlägel geht, und läßt ihn weich kochen; hernach nimmt man ihn heraus, staubt in die Brühe etwas Mehl, läßt sie ein wenig auffochen, schüttet dann Rindsuppe daran, legt den Schlägel hinein, und läßt alles nochmals auffochen, wonach man ihn mit der

eigenen Sauce anrichtet. Diese Bereitungsart findet gewöhnlich statt, wenn man nicht Zeit hat, einen solchen Schlägel einzubereiten.

6. Faschirter Schlägel von Wildfleisch.

Man läßt klein aufgeschnittenen Speck zergehen, schlägt 7 Eier daran, gibt etwas Mehl und Milch dazu, und macht ein Fingerührtes davon; alsdann gibt man gekochtes Wildpret dazu, schneidet alles recht fein auf, vermengt es fleißig, gibt es nun in eine Schüssel, und rührt es mit 3 Eiern und etwas Rahm ab, salzt und würzt es, streicht eine Reih mit Butter aus, legt den Fasch in Form eines Schlägels hinein, spickt ihn behutsam mit Speck, und bratet ihn mit unten und oben gemachter Gluth nicht viel über $\frac{1}{4}$ Stunde lang; bevor man ihn aber auf die Tafel gibt, gießt man das Fett davon ab, gibt dafür Rahm daran, und läßt ihn ein wenig einkochen. Er ist sehr delikat.

7. Grillade von einer Wildbrust.

Man kocht eine Wildbrust in einer Kasserole mit gleichen Theilen Essig, Wein und Wasser, dann mit Lorberblättern, Zwiebeln, Pfeffer, Ingwer und Salz, wonach man sie herausnimmt, in kleine Stüchchen schneidet, in zerlassener Butter umwendet, mit Semmelbröseln bestreut, und auf dem Roste unter öfterm Umwenden schön braun braten läßt; alsdann gibt man sie in eine Schüssel, gießt heiße Butter darüber, und säuert sie mit Limoniesaft.

8. Rehschlägelpaste.

Man spickt einen recht mürbe gebeizten Rehschlägel mit Speck, und überbrünstet ihn mit ein wenig

Beize, wonach man einen guten Brandteig austreibt, mit Butter, Kapern, Limonieschalen, Rosmarin, Lorberblättern und gemischtem Gewürz belegt, dann den Schlängel darauf legt, den Teig über den Schlängel pastetenförmig macht, und so schön langsam (3—4 Stunden) backen läßt; unterdessen macht man von Beize, weißem Wein und etwas saurem Rahm eine Sauce, und gibt sie mit dem Rehschlängel auf die Tafel.

Zu einem Brandteig über einen Rehschlängel nimmt man gewöhnlich 4 Pfund Mehl und 1½ Pfund Butter oder Schmalz, welches man in kleinen Stückchen unter das Mehl gibt, dann gut salzt, und mit siedendem Wasser annacht.

9. Wildpretpastete.

Man häutet einen Rückenbraten vom Hirsch sauber ab, salzt ihn gut, bestreut ihn mit gestoßenem Kümmel und Kranebittbeeren, besprengt ihn mit Essig, und läßt ihn so einige Tage liegen; alsdann treibt man einen Brandteig aus (wie beim Rehschlängel), gibt Butter, Limonieschalen, Kapern, Rosmarin, Lorberblätter und verschiedenes Gewürz darauf, legt nun das Rückenstück darauf, und verfährt im Uebrigen wie bei der Rehschlängelpastete. Man gibt eine Kapernsauce dazu.

10. Wildpretpeffer.

Man gibt einige dünne Schnitzeln gebähtes schwarzes Brod mit einer Handvoll gedörreten Birnschnitzeln, eben so viel Zwetschen und Weichseln, oder eines von den beiden letzten allein, in einen Topf; dann röstet man klein aufgeschnittene Zwiebeln und Äpfel in Schmalz, thut sie hernach zu den Zwetschen, und

läßt alles mit ein wenig Wein kochen, wonach man es in eine Rein feiht, Fleischbrühe, Pfeffer und Gewürznelken daran gibt, noch einmal aufkochen läßt, zuletzt mit einem Saft oder Zucker süß macht, und so mit Wildpret auf die Tafel gibt.

Man macht den Wildpretpfeffer auch noch auf folgende Art: Man fängt das Blut von einem Kapaun oder ein paar Hühnern auf, rührt es mit Essig gut ab, damit es nicht zusammengeht, röstet klein aufgeschnittene Aepfel und Zwiebeln in Schmalz ab, und gibt sie mit Semmelbröseln in das Blut, gießt auch Wein und Essig daran, und läßt alles miteinander sieden; hernach feiht man es durch, macht es süß mit Zucker, thut Pfeffer und Gewürznelken darein, auch ein wenig Butter, und läßt es noch ein wenig kochen.

11. Hetschebetschpfeffer (Hagebuttenpfeffer) über Rehrückenbraten.

Man läßt geröstete Semmelbröseln mit ein wenig Wein aufkochen, wonach man Hetschebetsch oder Weichselsaft, Limonieschalen und Zimmet darein gibt, und recht dick einkochen läßt, zuletzt verfürst man es mit Zucker nach Belieben, und gießt es über den Braten.

XXV. Hasen auf verschiedene Arten zuzubereiten.

1. Hasen in der Sauce.

Wenn man einen Hasen nicht einbeizen kann wegen Mangel an Zeit, so bereitet man ihn auf folgende Art: Man zerschneidet den Hasen in beliebige Stückchen, und legt ihn in eine Rein; alsdann stößt

man Speck mit einigen Zeherln Knoblauch, ein wenig Basilikum und Thymian recht fein, gibt es zu dem Hasen nebst 1 Zwiebel, 1 Lorberblatt, Kranesbitterbeeren, Salz, Pfeffer, etwas Muskatblüthe und einem Glas rothen Wein, und läßt alles nun so lange dünsten, bis keine Brühe mehr daran ist, wonach man es ein wenig einbrennt, auch etwas Zucker hinein gibt, braune Suppe oder Fleischbrühe daran gießt, und nun das Fleisch vollends weich kochen läßt. Nun gibt man das Fleisch in eine Schüssel, schöpft das Fett von der Brühe, seiht sie dann durch ein Haarsieb auf das Fleisch, und gibt Essig oder Limoniesaft und Limonieschalen daran.

2. Hasen im Netz.

Das von allen Häutchen und Fasern gereinigte Fleisch von einem Hasen und eben so viel überkochtes Kalbseuter wird fein aufgeschnitten und gestoßen, wonach man 2 große weiße Zwiebeln, etwas Petersilie und ein wenig Schalotten fein aufschneidet und in $\frac{1}{4}$ Pfund Butter gut abröstet, dann mit dem Fleische gut vermengt, und mit Salz, Pfeffer und Neugewürz würzt. Aus diesem Fäsch werden Eigröße Stückchen in gefälliger Form in ein Kalbsnetz gewickelt und kurze Zeit in eine Beize gelegt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden sie bei sehr schwacher Gluth auf dem Roste, der mit einem in Oehl getränkten Bogen Papier belegt ist, langsam auf beiden Seiten gebraten, und sodann zierlich angerichtet.

3. Eingeschnittenes oder Eingemachtes von Hasen.

Der gebratene Hase wird in 2 Finger große

Stückchen geschnitten, in eine Kasserole schön zusammengelegt, mit ein wenig Salz, etwas fein aufgeschnittenen Schalotten und Petersilie, und 2 Lorbeerblättern bestreut, mit halb saurem Rahm, und halb schwarzer Brühe, auch mit ein wenig Essig begossen, und so auf starker Gluth dick eingekocht, welches dann eine sehr angenehme Sauce bildet. Die Hasenstückchen werden aufgehäufelt angerichtet und mit dieser Sauce begossen.

4. Gefüllter Hase.

Der sauber abgezogene Hase wird durch eine kleine an dem Bauche gemachte Oeffnung ausgenommen, jedoch so behutsam, daß man nicht nöthig hat, ihn auszuwaschen, welches dem Wildpretgeschmacke immer nachtheilig ist. Nun wird die Leber fein aufgeschnitten, mit einem Eßlöffelvoll klein aufgeschnittener Petersilie und eben so viel Schalotten (beides einen Augenblick in Butter abgeröstet) vermengt, mit Salz und weißem Pfeffer gewürzt, und eben so viel gestoßener Speck als die Leber beträgt, daran gegeben, dann der Hase mit diesem Fasz gefüllt, wieder zugenäht, gut gesalzen, mit Speck nach der Länge durchzogen, an einen dünnen Spieß gesteckt, an einen großen Spieß angebunden, mit Speckplatten überlegt, in drei mit Butter bestrichene Bogen Papier eingewickelt, und so 1 Stunde lang bei gutem Feuer gebraten; alsdann wird das Papier herabgenommen, der Hase schwach mit Glace begossen, und mit einer Pfeffer- oder Paradiesäpfelsauce angerichtet.

5. Hasenpastete.

Man treibt einen Brandteig aus, gibt Butterstückchen, Limonieschalen, Kapern, Semmelbröseln,

Rosmarin und gemischtes Gewürz darauf, legt den gut eingebeizten und gespickten Hasen darüber, und bedeckt ihn mit demselben, was man untenhin gegeben hat, schlägt dann den Teig darüber, formt ihn schön, bestreicht ihn mit Eiern, und läßt ihn 2 Stunden lang backen. Beim Auftragen gibt man eine gute Sardellenauce in die Pastete.

6. Torto von Hasen.

Man löst von einem gebratenen Hasen alles Fleisch behutsam ab, und zerschneidet es in größere Stückchen, alsdann nimmt man von ein paar Repphühnern die Brust weg, und stößt das Uebrige mit dem Abfall vom Hasen recht fein, wonach man es in eine Keim gibt, gute Rindsuppe daran gießt, von allerlei Kräutern etwas, auch Champignon und Maurachen darauf gibt, ein Stückchen Schweinefleisch dazu legt, dann salzt und gut würzt, und alles recht weich kochen läßt. Nun nimmt man das Schweinefleisch, die Champignon und Maurachen heraus, läßt alles abkühlen, stößt es hernach recht fein, und gibt es in eine Keim, wonach man die Brühe darüber seigt, und ganz dick einkochen läßt; unterdessen dünstet man eine Gansleber, und schneidet sie ebenfalls in kleine Stückchen. Wenn das Gestoßene recht dick eingekocht ist, rührt man es mit ein paar Eierdottern so lange ab, bis es weißlich wird; alsdann bestreicht man eine Form mit Butter, legt eine Lage Fesch, dann eine Lage Hasen und Gansleber hinein, hernach wieder Fesch und eine Lage Repphühner, und so fort, den Schluß macht der Fesch, obenauf gibt man einige Stückchen Butter, und läßt es schön backen, wonach man es auf eine Schüssel stürzt, und kalt auf die Tafel gibt.

7. Junge Hasen in Papier.

Die Hasen werden in 2 Finger große Stückchen geschnitten, gesalzen, mit Speckschnitzeln belegt, mit Kräutern bestreut, wieder mit Speck belegt, dann in vier mit Butter bestrichene Bogen Papier eingewickelt, mit Spagat überbunden, und auf dem Roste unter öfterm Ummenden 2 Stunden lang gebraten, wonach man das Papier herabnimmt, die Stückchen hübsch auf einen Teller legt, und mit einer beliebigen Sauce auf die Tafel gibt.

XXVI. Hirschfleisch auf verschiedene Arten zuzubereiten.

1. Gedünsteter Hirschzammer (Hirschschlägel).

In der Regel werden solche Hirschschlägel nicht eingebeizt, die gebraten werden sollen, weil sie durch die Beize einestheils an feinem Geschmacke verlieren, anderntheils beim Braten keine schöne Farbe bekommen. Sie werden gewöhnlich auf folgende Weise bereitet: Man häutet einen Rückenbraten oder Schlägel vom Hirsch recht gut ab, wäscht ihn sauber, salzt und spickt ihn mit Speck, und legt ihn in eine Rein oder Bratpfanne mit Zwiebeln, Rosmarin, Kubelkraut, grob aufgeschnittenem Kernfett und Speck, gießt in gleichen Theilen so viel Essig, Wein und Wasser darauf, daß es über die Hälfte des Schlägels herauf geht, und bratet ihn im Backofen, oder dünstet ihn mit oben und unten gemachter Gluth recht weich; unterdessen macht man eine Kapern- oder Sardellensauce, und gibt sie dann mit dem Hirschbraten auf die Tafel. Man kann ihn auch mit der eigenen Sauce anrichten, wo man dann den Braten heraus-

nimmt, die Sauce in eine andere Rein seihet, sauren Rahm darein gießt, und nochmals aufkochen läßt.

2. Hirschzammer in Ribiselsauce.

Man bindet einen fleißig abgehäuteten und gut gesalzenen Hirschzammer in ein Tuch, und kocht ihn in gleichen Theilen Wasser, Wein und Essig mit Zwiebeln, Lorberblättern, Rosmarin und Limonieschalen. Wenn er weich gekocht ist, gibt man ihn in eine Kasserole, bestreut ihn mit geriebenem schwarzem Brod, Zucker, Zimmet und Limonieschalen, begießt ihn aber zuvor mit Butter, thut ihn nun in einen Backofen, damit er eine schöne braune Farbe bekommt, oder stellt ihn auf Kohlen, wo man ihn öfters umkehren kann. Unterdessen macht man eine Sauce von frischen oder eitzgefötteten Ribiseln; man gibt nämlich Ribiselsaft, geröstete Semmelbröseln und rothen guten Wein in eine Rein, und läßt alles einige Sub aufstehen, wonach man zerschnittenes Zitronat hinein gibt, den Braten in eine Schüssel legt, und die Sauce darüber gießt. Man kann diesen Braten auch mit einer Sardellen-, Pfeffer- oder Gewürznelkensauce auf die Tafel geben.

3. Gebratener Hirschzammer.

Man kocht den gut abgehäuteten und gesalzenen Schlägel in gleichen Theilen Wein, Essig und Wasser recht weich, wonach man ihn herausnimmt und ein wenig abtrocknen läßt; hernach legt man ihn auf einen Rost, begießt ihn mit Butter, bestreut ihn mit geriebenem schwarzem Brod, gestoßenen Gewürznelken, Pfeffer und Muskatblüthe, und läßt ihn unter öfterm Umwenden und Bestreuen mit geriebenem Brode ic. schön braun braten, wonach man ihn in

eine Schüssel legt, und mit Limoniescheibchen bedeckt auf die Tafel gibt. Man kann irgend eine beliebige Sauce dazu geben.

4. Hirschzimmer mit süßer Sauce.

Man siedet einen solchen Schlägel, nachdem er gut abgehäutet und gesalzen ist, in gleichen Theilen Essig, Wein und Wasser mit Lorberblättern und verschiedenen Kräutern, wonach man ihn herausnimmt, einige Augenblicke abtrocknen läßt, dann mit einem glühenden Eisen brennt, mit gerösteten Semmelbröseln, Zucker und Zimmet bestreut, abermals brennt, nochmals mit Semmelbröseln *re.* bestreut, dann in eine Schüssel legt, und mit folgender Sauce übergießt. Man läßt nämlich Eingefottenes mit Wein aufkochen, und richtet es in eine Schüssel an, oder man bräunt Zucker in ein wenig Schmalz, thut etwas Mehl und Semmelbröseln darein, schüttet Wein und Eingefottenes daran, würzt es mit gestoßenen Gewürznelken und Limonieschalen, und läßt es noch einen Sud aufthun.

5. Hirschkalbschlägel.

Nachdem derselbe kurze Zeit in einer Beize gelegen ist, gibt man ihn in eine Kasserole, gießt ein wenig Beize daran, und läßt ihn schön weich dünsten, wonach man sauren Rahm daran gießt, nochmals aufkochen läßt, und dann mit dieser Sauce auf die Tafel gibt. Man kann ihn auch ganz so wie einen Rehschlägel herrichten und braten.

6. Hirschfleisch mit Pfeffersauce.

Das Hirschfleisch wird auf dieselbe Art hergerichtet und gedünstet wie das Rehfleisch, wonach man

es mit der Pfeffersauce auf die Tafel gibt, welche man auf folgende Art macht: Man kochet gedörte Zwetschen in Wein, Most oder Wasser, mit einigen Schnitzeln schwarzem Brod oder Lebzeltten, und treibt sie durch ein Sieb in eine Rein, gibt Wein, Zucker und Limonieschalen dazu, legt das Wildpret hinein, und läßt alles ein wenig kochen.

7. Hirschfleisch mit Hetschebetschsauce.

Man dünstet eingebeiztes Hirschfleisch schön weich in der eigenen Beize; hernach nimmt man Hetschebetschsaft, gibt Zucker und guten Wein daran, und läßt alles unter fleißigem Umrühren dick einkochen, wonach man das Hirschfleisch in eine Schüssel legt, die Sauce darüber gießt, und mit geschwellten Mandeln, Pistazien, Limonieschalen und zerschnittenem Zitronat bestreut.

8. Pomeranzensauce über einen Hirschzenger.

Man nimmt 4 Pomeranzen, reibt 1—2 mit Zucker ab, drückt den Saft von allen 4 Pomeranzen in ein sehr reines Löffchen, gießt $\frac{1}{2}$ Seitel Muskat- oder andern guten Wein, und eben so viel gute Rindsuppe daran, gibt den abgeriebenen Zucker, auch ein wenig Zimmt und Muskatblüthe hinzu, und brennt es nicht zu dick mit Semmelbröseln ein, wonach man es nochmals aufkochen läßt, und dann über einen gebratenen Hirschzenger gießt.

9. Hirschfleisch in der Pastetensauce.

Man gibt eine Lage gut eingebeiztes und in beliebige Stückchen zerschnittenes Hirschfleisch in eine Rein oder Kasserole, streut Kapern, Limonieschalen,

Rosmarin und Kubelkraut darauf, gibt wieder eine Lage Fleisch und Kapern ic., und so fort bis man genug hat, gießt ein wenig Beize daran, deckt es zu, macht unten und oben Gluth, und läßt es schön braun dünsten; hernach bestaubt man es mit ein wenig Mehl, beutelt es recht durcheinander, läßt es noch ein wenig dünsten, gießt dann gute Rindsuppe und Wein daran, läßt es vollends weich kochen, und würzt es mit Muskatbläthe, Gewürznelken und ein wenig Safran.

10. Hirschfleisch in der Gewürznelkensauce.

Man häutet das Hirschfleisch sauber ab, salzt es gut, bestreut es mit gestoßenen Kranebittbeeren und Kümmel, beschwert es dann, und läßt es längere Zeit beschwert liegen, wonach man es in Wein, Essig und Wasser mit Zwiebeln und Lorberblättern recht weich kochen läßt; unterdessen macht man eine gute Einbrenn von Mehl, gibt zerschnittene Zwiebeln, geriebenes schwarzes Brod und gute Rindsuppe daran, säuert sie mit Wein und Essig, würzt sie mit Pfeffer, Neugewürz und gestoßenen Gewürznelken, und läßt sie aufkochen, wonach man das Fleisch in eine Rein oder Kasserole legt, die Einbrenn darüber gießt, alles nochmals aufkochen läßt, dann das Ganze in eine Schüssel anrichtet, mit klein aufgeschnittenen Limonieschalen bestreut, und so auf die Tafel gibt.

11. Gedünstete Hirschohren.

Man kocht einen unabgezogenen Hirschkopf so lange, bis sich die Haare recht sauber wegputzen lassen, alsdann löst man das Fleisch von den Knochen, schneidet dasselbe und die Ohren in kleine Stückchen, legt sie in eine Rein, gibt ein wenig Salz, Gewürz-

nelken, ganze Muskatblüthe, Pfeffer, Zibeben, Weinbeeren, Limonieschalen, Zucker, $\frac{1}{2}$ Seitel Wein, eben so viel Wasser, und $\frac{1}{4}$ Seitel Essig daran, und läßt es recht langsam weich kochen, wonach man es braun einbrennt, und noch einige Sud aufthun läßt, dann mit der eigenen Sauce auf die Tafel gibt.

Man kann die Hirschohren auch allein mit ein wenig Butter, Muskatblüthe, einigen Gewürznelken, Semmelbröseln und guter Rindsuppe dünsten. Die Zunge dünstet man eben so, und legt sie Schnitzweise auf dem Schüsselrande herum.

XXVII. Verschiedene Arten Salat zuzubereiten.

Saure Salate.

1. Warmer Specksalat.

Man pußt und wäscht schönen Kopf- oder Endiviensalat; alsdann schneidet man gefelchten Speck kleinwürfelig auf, läßt ihn in einer Pfanne gelblich anlaufen, gießt sodann guten Essig mit Salz daran, läßt alles aufkochen, und gießt es siedend über den Salat, wonach man ihn fleißig umrührt. Man kann den Salat auch mit warmer Butter annachen.

2. Gurkensalat (Umurkensalat).

Man schält die Gurken so dick ab, daß sie ganz weiß aussehen, wonach man sie recht dünnblättrig aufschneidet, mit Salz bestreut, und 1 Stunde lang zugebedekt stehen läßt; alsdann gießt man das Gurkenwasser ab, vermengt den Salat mit gutem Essig und Dehl, und bestreut ihn mit recht fein gestoßnem Pfeffer.

3. Gurkensalat anderer Art.

Man schneidet die geschälten Gurken feinblättrig auf, schneidet wohl auch etliche junge Rettige darunter, salzt sie, und macht sie sogleich mit Essig, Dehl und Pfeffer an. Einige lassen sie aber auch einige Zeit in Salz liegen, und drücken sodann das Wasser davon rein aus; auf diese Art aber sollen sie ganz ungesund seyn, weil sie, wenn sie ausgepreßt sind, zähe und weit unverdaulicher werden.

4. Selleriesalat.

Man nimmt hierzu die stärksten Selleriewurzeln oder Köpfschen, puzt sie sauber, und läßt das zarteste Kraut daran, schneidet sie dann in Scheibchen so fein als nur möglich, reißt sie durch das Kraut, wäscht sie sauber ab, und rißt das Kraut mit einer Nadel durch, damit es recht gekraut wird; alsdann legt man die Scheibchen in eine Schüssel, und macht sie mit Salz, Essig, Dehl und Pfeffer an. Man kann den ganzen Sellerie auch einige Sud in Wasser aufthun lassen, damit er nicht zu hart ist.

5. Wälscher Salat.

Man schneidet einmarinirte Bricken oder Anguillotti zierlich auf, legt sie auf einen Teller, gibt sauber ausgelöste und länglich aufgeschnittene Sardellen oder ausgestochene Kapern, und schöne grüne Oliven darunter, und gibt es so auf die Tafel.

6. Spargelsalat.

Die Spargeln werden sauber gepuzt, in Bündel gebunden, weich gekocht, hernach das Wasser rein abgesehen, auf einen Teller einzeln gelegt, und zwar so, daß die Köpfe nach innen zu liegen kommen,

und kalt gestellt; unterdessen nimmt man rein gewaschenen Kopfsalat, gibt etwas Salz, Essig und Dehl daran, mengt ihn gut ab, und schüttet ihn einige Zeit vor dem Anrichten auf die Spargeln.

7. Rettigsalat.

Man schält sauber abgewaschene Rettige, schneidet sie in dünne Scheibchen, salzt und pfeffert sie, begießt sie mit Essig und Dehl, und gibt sie so auf die Tafel. Man kann auch die Rettigscheibchen mit Salz bestreuen, einige Zeit stehen lassen, dann das Salzwasser abgießen, und nun erst anmachen. Einige reiben sie mit einem Stückchen Aren auf, und machen sie dann mit Salz, Pfeffer, Essig und Dehl an.

8. Krautsalat.

Zu diesem Salat nimmt man zarte rothe oder weiße Krautköpfschen, schneidet die starken Rippen heraus, wickelt die Köpfschen wieder fest zusammen, und schneidet sie so fein als nur möglich auf; hernach salzt man es, gibt Essig, Dehl und Pfeffer daran, und läßt es einige Stunden stehen. Man kann das Kraut auch übersieden, und dann anmachen.

9. Artischockensalat.

Die Artischocken werden sauber gewaschen, dann die Spizen weggeschnitten und schön weich gekocht; hernach nimmt man den Kern heraus, legt sie auf einen mit Dehl bestrichenen Rost, begießt sie mit feinem Dehl, bestreut sie mit gemischtem Gewürz, und läßt sie schön langsam braten, wonach man sie in eine Schüssel legt, mit Essig und Dehl anmacht, und dann kalt oder warm auf die Tafel gibt, je nach Belieben.

10. Bohnensalat.

Man zieht von grünen Bohnen die Fäden auf beiden Seiten ab, schneidet sie recht schief und fein auf, und kocht sie in Salzwasser weich, wonach man sie abseiht und kalt werden läßt, dann mit Essig, Dehl und Pfeffer gut anmacht.

11. Kressalat.

Man sucht Brunnenkress recht fleißig aus, entfernt die größern Stiele, und wäscht sie sauber ab, dann macht man sie mit Essig und Dehl gut an, zuckert sie ein wenig, und gibt sie alsogleich auf die Tafel. Man kann auch Wegwarten- und Krautsalat darunter mischen.

12. Gemischter Salat.

Man nimmt schönen Kopfsalat, überkochte Sellerieköpfchen, schön gekrauste Endivien, Rabunzeln, Feldsalat, übersottene Zichorienwurzeln und überkochten Karviol, schneidet alles nach Belieben auf, legt es schön zierlich auf einen Teller, gibt geschnittene Bricken, Oliven und Krebschweifeln darauf, und übergießt alles mit Essig, Dehl und Salz, welches man aber vorher besonders in einer Schüssel untereinander schlägt; alsdann seiht man es ab, gießt es wieder darüber, und wiederholt dieß noch einigemal, wonach man es geschwind auf die Tafel gibt. Man kann diesen Salat auch mit Zucker bestreuen.

13. Gemischter Salat auf andere Art.

Man nimmt schöne Bricken oder Anguilotti, einige sauber gepuzte Häringe und Sardellen, dann Gabri, gekochte Kartoffeln und einige gekochte gelbe Rüben, und schneidet alles kleinwürfelig auf, gibt

es dann mit schönem Kopf- oder Endivien Salat untermischt in eine Schüssel, rührt Salz, Essig und Dehl in einer andern Schüssel gut ab, und gießt es über den Salat, welches man öfters wiederholt.

14. Karviolsalat.

Man überkocht schöne weiße und sauber gepuzte Karviolrosen in Salzwasser, seiht dann das Wasser ab, und gießt geschwind frisches darauf, damit sie schön weiß bleiben; nach einer Weile nimmt man sie heraus, theilt sie nach Belieben, legt sie auf einen Teller, und gibt gut abgerührten Essig mit Dehl darüber.

15. Italienischer Salat.

Man schneidet Servelat, oder Salamiwürste in recht dünne Scheibchen, legt sie auf einen Teller, gibt frische ausgeboste Austern und Limoniescheibchen darauf, auch wohl von den Gräthen befreite Sardellen, dann zerschnittene Bricken, Kapern, Oliven und die Kerne von Granatäpfeln, und macht dieß alles mit Essig und Dehl gut an.

16. Haringe auf französische Art.

Man legt so viel sauber gepuzte Haringe (es müssen Milchlinge seyn) als man braucht, einige Tage in Milch, sodann gießt man die Milch in einen Topf, und gibt nur so viel Essig darauf, daß die Milch überdeckt ist; auf die Haringe aber gibt man Essig, und läßt sie 2—3 Tage darin liegen. Nach dieser Zeit nimmt man sie heraus, schneidet ihnen etwas von den Kinnladen weg, damit sie besser aussehen, macht so viel Querschnitte hinein, als man Stückchen haben will, doch ohne sie zu durchschneiden, gibt nun in eine Schüssel eine Lage Lor-

berblätter, schön aufgeschnittene saure Gurken, Pfefferoni und Limonieschalen, nebst Ingwer, Neugewürz und ganzem Pfeffer, und legt die Heringe darauf, gibt Limoniescheibchen darüber, dann wieder eine Lage Lorberblätter, Gurken ic., abermals Heringe, und so fort, bis man genug hat; alsdann rührt man die Milch, worin die Heringe gelegen, recht gut ab, und gießt sie durch ein Sieb auf die Heringe (die Milch soll beinahe über die Heringe gehen). Man kann auch klein geschnittene Zwiebeln in die Bäuche der Heringe stecken. Bevor man sie aber auf die Tafel gibt, müssen sie wenigstens 24 Stunden mit der Sauce stehen, denn sie werden kalt gespeist.

17. Haringssalat mit Äpfeln und Rahm.

Man pußt von ein paar Haringen die Schuppen weg, wäscht sie sauber ab, löst die Gräthen aus, und schneidet sie kleinwürfelig auf, schneidet auch 4—6 geschälte Äpfel und 1 Zwiebel fein auf, vermengt es mit den Haringen, und gibt $\frac{1}{2}$ Maß guten süßen Rahm daran, läßt es 1 Stunde lang stehen, und gibt es dann zu einem Braten mit etwas Essig auf die Tafel.

18. Haringssalat mit Kartoffeln.

Man pußt Heringe sauber, löst die Gräthen aus, schneidet sie kleinwürfelig auf, und gibt sie mit blätterig aufgeschnittenen Zwiebeln und Kartoffeln in eine Schüssel, wonach man sie mit Essig, Dehl und Zucker gut annmacht.

19. Haringssalat anderer Art.

Die Heringe werden gut geklopft, gewässert, die Haut abgezogen, die Gräthen ausgelöst, und wür-

felig aufgeschnitten; dann schneidet man Bricken oder Lochi, Schalotten und Zwiebeln blätterig auf, und gibt davon eine Lage in eine Schüssel, dann Haringe, und wieder Lochi ic., wonach man halb Milch und halb Rum mit Essig und feinem Dehl gut abspruzelt, durch ein Sieb über die Haringe seihet, dann ein wenig pfeffert, und mit geschälten, würfelig oder blätterig aufgeschnittenen Marschanzgeräpfeln bestreut.

20. Wälscher Salat mit Wein oder Essig.

Man schneidet Bricken oder Anguilotti in kleine Stückchen, dergleichen auch von den Gräthen befreite Sardellen, gibt sie in eine Schüssel mit gespaltenen Oliven und blätterig aufgeschnittener Salami, und mischt alles gut untereinander; dann macht man es mit Wein und Zucker, oder mit Essig, Dehl, Salz und Pfeffer an.

21. Schneckenalat.

Man kocht Schnecken in Wasser weich, pugt sie schön, schneidet sie kleinlänglich zu, dergleichen auch ausgelöste Sardellen, hart gekochte Eier und Zwiebeln, und mischt alles in einer Schüssel untereinander; hernach macht man es mit Essig, Dehl, Salz und Pfeffer an.

22. Aepfel in rother Sulze.

Man sticht von 4 schönen Aepfeln mit dem dazu gehörigen Eisen den Stengel und die Kerne aus, läßt in einer messingenen kleinen Pfanne Wasser siedend, legt die Aepfel hinein, und läßt sie einen Sud aufthun; dann nimmt man sie aus dem Wasser, zieht ihnen die Haut ab, legt sie ordentlich in eine Schale, und drückt von einer halben Limonie den

Saft darauf, damit sie schön weiß bleiben, wonach man folgende Sulze darüber macht: Man gibt ein gutes Seitel Wein mit 30 Gewürznelken, $\frac{1}{2}$ Loth ganzen Zimmet, und von einer halben Limonie die Schalen in eine messingene kleine Pfanne, und läßt es einige Augenblicke sieden, wonach man 12 Loth Zucker darenin gibt; unterdessen wäscht man 1 Loth Hausenblase dreimal sauber ab, gibt sie mit $\frac{1}{2}$ Seitel Wasser in eine Rein, und läßt sie auf einer Bluth langsam auflösen. Sobald sie zergangen ist, gießt man sie in den Wein, läßt ihn noch ein wenig aufsieden, seih ihn dann durch eine Serviette, gibt ihm die Farbe mit Alkermesssaft (Scharlachbeeren-saft), seih ihn noch ein paarmal durch, bis er ganz klar ist, gießt davon 8 Löffelvoll auf die Aepfel, und läßt sie so lange stehen, bis die Sulze fest ist, alsdann gießt man die übrige Sulze darauf, läßt sie über Nacht stehen, und gibt sie unverändert auf die Tafel.

23. Kräutersalat mit Blumen.

Hiezu nimmt man jungen Gartensalat, Gartens-kresse und junges Kerbelkraut, auch feine Zwiebel-röhrchen oder kleine junge Zwiebeln, wäscht alles gut ab, und gibt Schlüsselblumen, gelbe und blaue Beilchen, einige Monatblümchen und Bertramblätter darunter; alsdann rührt man etliche hart gekochte und zerdrückte Eierdotter mit Essig, Oehl und Zucker gut ab, macht den Salat damit an, und gibt ihn alsogleich auf die Tafel. Auch kann man Kräuters-essig und Salz anstatt Zucker nehmen.

24. Salat auf Reisen mitzunehmen.

Die Russen bereiten diesen Salat auf folgende

Art: Man stellt 4 Kalbsfüße mit 1 Maß Wasser, $\frac{1}{2}$ Maß Essig und eben so viel Wein zum Feuer, gibt auch etliche mit Gewürznelken besteckte Zwiebeln und Lorberblätter dazu, und läßt die Kalbsfüße recht weich kochen; hernach nimmt man die Kalbsfüße heraus, und läßt das Uebrige bis auf eine Maß einkochen. Unterdessen schneidet man 3 Pfund von einem gebratenen Kalbschlagel, 2 Pfund gut gekochten Schinken, 1 Pfund gute Salami, und das Fleisch von den Kalbsfüßen recht fein auf, gibt alles in eine Schüssel, seht die Brühe darüber, streut ein aufgeschnittene Zwiebeln, Limonicshalen, Verten und Basilikum darauf, salzt und würzt es mit $\frac{1}{2}$ Loth gestoßenem Pfeffer, vermengt es gut, und läßt es sulzen, wonach man es auf die Tafel gibt. Will man diesen Salat lange aufbewahren, so gibt man ihn in einen steinernen oder porzellanenen Topf, läßt ihn gut sulzen, gibt hernach einige Löffelvoll feines Dehl darauf, und verwahrt den Topf gut. Will man ihn essen, so sicht man ihn stückweise auf den Teller heraus, und gibt, wem es beliebt, noch guten Essig daran.

Süße Salate.

1. Salat von gelben Rüben.

Man schneidet schöne dunkelgelbe Rüben nudelartig oder reibt sie auf (auf $\frac{1}{2}$ Pfund Rüben rechnet man eben so viel Zucker, mit 4 Pomeranzen), gibt mit Pomeranzen abgeriebenen Zucker in eine Rein, kocht ihn mit ein wenig Wasser, thut die Rüben hinein, und läßt sie weich kochen, wonach man sie auf einen Teller stürzt, den Pomeranzensaft darüber gibt, mit ein wenig gutem Wein begießt, und dann auf die Tafel gibt.

2. Pomeranzensalat.

Man schneidet mehrere saftige Pomeranzen in Scheibchen auf, gibt wohl auch einige Limoniescheibchen darunter, legt sie schön rund auf einen Teller, zuckert sie, und gibt etwas Wein daran. Zu allem gebratenen Geflügel kann man diesen Salat geben.

3. Salat mit gefärbten Eiern.

Hiezu nimmt man jungen oder Kopfsalat, richtet ihn zierlich in eine Schüssel oder auf einen Teller, salzt ihn, und gibt nun zuerst das gelbe vom Ei, dann die übrigen gefärbten Eier nach Belieben darauf, wonach man ihn mit Essig und Dehl anmacht, und alsbald auf die Tafel gibt.

Die Eier richtet man auf folgende Weise her: Man siedet Eier hart, so viel man braucht, schneidet das Weiße davon recht fein auf, theilt es in vier Theile, färbt einen Theil mit rothem Rübenessig, einen mit Blaukrautessig (das Kraut siedet man in Essig), einen mit Krautwasser (das Kraut siedet man in Wasser), und den vierten läßt man weiß. Alles muß durchgeseiht und erkaltet seyn, bevor man das Eiweiß zum Färben hinein gibt. Man läßt es gewöhnlich 2 Stunden in der Flüssigkeit liegen.

4. Aepfelkompot.

Man gibt 5 Loth geschwellte und gestoßene Mandeln mit 2 hart gekochten Eierdottern in eine Schüssel, rührt es mit 1 Loth Butter, $\frac{1}{2}$ Seitel süßem Rahm und 3 Eierdottern gut ab, gibt dann 5 Loth Zucker, um 3 Kreuzer Zimmet, und von einer halben Limonie die fein aufgeschnittenen Schalen darein, vermengt alles gut, streicht es hernach glatt in eine Schüssel, legt geschälte und ausgestochene schöne Aepfel

hinein, macht einen Reif herum, und läßt sie in einer Tortenpfanne recht schön backen.

5. Gedünstete Pflaumen.

Die Pflaumen werden nach der Länge aufgeschnitten, die Kerne herausgenommen, alsdann mit einem Stück Butter und etwas Zimmet in eine Reih gegeben, und so gedünstet. Die Sauce geben die Pflaumen von sich selbst; wer sie aber nicht will, gießt sie ab, und gibt etwas Wein daran, oder dünstet sie gleich anfangs mit Wein. Man garnirt sie mit ausgebackten gebackenen Semmelschnitten.

6. Quittensalat.

Man schneidet schöne große Quitten, welche man vorher schält, in der Mitte voneinander, nimmt die Kerne heraus, über siedet sie in Wasser, bis sie sich weich anfühlen lassen, gießt dann das Wasser davon weg, gibt guten Wein und Zucker daran, und läßt sie vollends weich kochen, wonach man sie einstweilen in eine Schüssel legt und zudeckt, damit sie schön weiß bleiben; hernach gibt man in die Sauce Limonieschalen, ganzen Zimmet und Gewürznelken, läßt sie schön dick einkochen, und seht sie dann an die Quitten. Diese werden mit länglich geschnittenen Pistazien und Mandeln besteckt, und mit zerschnittenem Zitronat, wohl auch mit spanischen Weichseln belegt.

7. Zwetschensalat.

Man zieht schönen reifen Zwetschen die Haut ab, gibt sie in eine Reih, gießt etwas guten Wein daran, und läßt sie einige End aufthun, wonach man sie in ein Sieb zum Abtropfen legt; alsdann gibt man in den abgetropften Saft Zucker und Limonieschalen,

läßt ihn dick einkochen, und gießt ihn dann über die Zwetschken, wonach man sie noch ein wenig zuckert, und dann warm oder kalt auf die Tafel gibt.

8. Rosineusalat.

Man sucht und wäscht 1 Pfund große Zibeben recht sauber aus, setzt sie in einer kleinen Keu mit halb Wein und halb Wasser zum Feuer, läßt sie so lange kochen, bis sie schön aufgegangen sind, und die Sauce fast eingekocht ist; hernach gibt man sie in eine Salatschüssel, läßt sie abkühlen, streut Zucker, Zimmet und 4 Loth fein geschnittenes Zitronat darauf, und gibt sie zu Geflügel oder Wildbraten.

9. Birnsalat.

Man schält Birnen so dünn als es seyn kann, legt sie dann geschwind in kaltes Wasser, damit sie nicht schwarz werden. Unterdessen füllt man eine Kasserole halbvoll mit Wasser an, gibt ein Stück Zucker, Zimmet und Limonieschalen darein, und läßt es sieden, alsdann legt man die Birnen hinein, deckt sie zu, und läßt sie recht weich kochen; hernach legt man sie in eine Sulzschale mit den Stengeln nach oben, gibt noch viel Zucker in die Kasserole, und läßt die Sauce so lange kochen, bis sie Faden zieht, wonach man sie über die Birnen seht, und an einem kühlen Orte einige Zeit stehen läßt. Auf 18 Birnen nimmt man 1 Pfund Zucker. Wenn man sie in einen Melanumodel geben will, so schneidet man sie in der Mitte voneinander, legt sie umgekehrt in denselben, gießt die Sauce darüber, und läßt sie an einem kalten Orte sulzen.

10. Gedünstete Birnen.

Man gibt rothen Wein mit einem Stück Zucker

und etwas Limonieschalen in eine Rein, legt schöne große geschälte Birnen darein, und läßt sie dünsten; alsdann legt man sie ordentlich auf einen Teller, gibt in die Sauce etwas Zucker, läßt sie noch einige Zeit kochen, und wenn die Birnen ausgekühlt sind, gießt man die Sauce darüber, und läßt sie vollends ganz erkalten, wonach man sie mit Zimmtstückchen oder mit Limoniescheibchen belegt.

11. Gesulzte Kirschen.

Man schneidet von einem kleinen Maßl Peltkirschen die Stengel nicht ganz ab, gibt sie in eine Rein mit 1 Seitel Wein, Limonieschalen und Zucker, und läßt sie ein wenig dünsten, wonach man die Kirschen herausnimmt und abkühlen läßt; alsdann gibt man in den Wein $\frac{1}{2}$ Loth aufgelöste Hausenblase, läßt ihn gut einkochen, und wenn er anfängt dick zu werden, so gießt man die Hälfte davon in eine Schüssel, und läßt die Sauce auf Eis oder an einem kühlen Orte erkalten, wonach man die Kirschen einzeln schön zierlich hinein legt, dann die andere Hälfte Sauce darauf gießt, und so schön sulzen läßt. Man belegt sie mit kleinen Biskoti.

A n h a n g.

Schöpfenschlägel auf Wildpretart.

Man zieht von dem Schlägel die Haut ab, und klopft ihn recht stark, hernach salzt man ihn und reibt ihn mit ein wenig Cardellen, Pfeffer, Kranesbitterbeeren und Knoblauch ein, läßt ihn so über Nacht liegen, dann läßt man ihn in Essig und Wasser nebst Lorberblättern, Zwiebeln und Limonieschalen einer

End thun, und so muß er in dieser Beize 3—8 Tage liegen bleiben. Nun wird er mit Speck gedünstet, und wenn er bald weich ist, gießt man etwas Wein und Beize daran, und läßt ihn vollends weich kochen, wonach man ihn in eine Schüssel legt, und folgende Sauce darüber gibt: Man läßt ein Stückchen Zucker in Fett anlaufen, dann gibt man Mehl, fein aufgeschnittene Limonieschalen und braune Semmelbröseln darein, gießt die vom Schlägel abgeseihete Brühe daran (welche schön braun seyn soll), rührt es fleißig untereinander, läßt es ein wenig kochen, und die Sauce ist fertig.

Schöttl zu machen.

Man verrührt 2 Eier, gibt Milch, etwas Limoniesaft und Salz darein, stößt etwas Spinat mit ein wenig Wasser, drückt ihn durch ein Tuch in die Eier, gießt es in eine messingene Pfanne, und kocht es unter fleißigem Umrühren so lange, bis es ein Schotten wird; alddann gibt man es in eine enge Seihgaze, und drückt die Lutten (Molken) gut durch, legt es auf einen Teller, und schneidet es in Stückchen. Will man das Schöttl gelb haben, so läßt man den Spinatsaft weg. Man braucht es zu braunen Suppen, Eingemachtem &c.

Pfeffersauce.

Zu dieser Sauce nimmt man 8 Löffelvoll Weinessig, kocht ihn auf die Hälfte ein, gibt dann 1 Kaffeelöffelvoll gestoßenen weißen Pfeffer und 2 Schöpfelöffelvoll Fleischbrühe darein, salzt es, und läßt es einige End ansthen, wonach die Sauce fertig ist. Man kann auch blätterig aufgeschnittene Essiggurken hinzu geben.

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

1. Fasten-Consommee und Fastensuppen verschiedener Art.

1. Fasten-Consommee.

Man gibt 2 blätterig aufgeschnittene Zwiebeln, 2 gelbe Rüben, 2 Petersilienwurzeln, 1 Kopf Sellerie, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, und 4 Schildkröten in eine Kasserole, würzt sie mit 1 Lorberblatt, 4 Gewürznelken, etwas Muskatblüthe und 1 Eßlöffelvoll Salz, und dünstet sie so lange, bis der Saft goldgelb ist, wonach man 4 Maß Wasser kochendes Wasser daran gießt, und 3 Stunden langsam kochen läßt. Die Schildkröten geben eine den Hühnern ähnlich kommende Brühe. Ist man aufmerksam genug, um dieselben in dieser Brühe nicht verkochen zu lassen, so können sie, zierlich transchirt, mit einem weißen Ragu auf die Tafel gegeben werden. In Ermangelung der Schildkröten können Barben u. genommen werden.

2. Erbsensuppe zu allen Fastenspeisen.

Man gibt in einen Topf fleißig ausgesuchte Erbsen, einige Stückchen ganzen Ingwer, ein paar Lorberblätter, einige gebackene Semmelschnitten, ganze Muskatblüthe und Safran, gießt dann Wasser daran, und läßt alles 1 Stunde lang kochen, wonach man die Suppe herunter seiht, anderes siedendes Wasser darauf gießt, wieder längere Zeit kochen läßt, und abermals abseiht. Dieß wiederholt man so lange,

bis man zu feinem Bedarf genug hat. Besser ist es aber, wenn man auf einmal die Erbsenbrühe macht, indem sie viel schmackhafter wird, und man sie hernach mit siedendem Wasser nach Belieben verbünnen kann.

3. Chokoladesuppe.

Man röstet 4 Löffelvoll Mehl in einer Rein ohne Schmalz, fäht es dann in einen Topf, gießt 3—4 Seitel kalte Milch daran, rührt es gut ab, und läßt es recht kochen; alsdann reibt man Vanille und Chokolade nach Belieben auf, fäht sie durch, gibt sie in die siedende Milch, und läßt sie unter fleißigem Umrühren kochen, wonach man sie zuckert, und auf die Tafel gibt. Man kann diese Suppe auch ohne Chokolade machen, dann muß man aber mehr Vanille nehmen.

4. Gewöhnliche Erbsensuppe.

Man setzt fleißig ausgesuchte Erbsen zum Feuer, und läßt sie recht weich kochen; unterdessen schneidet man verschiedene Wurzeln gliedlang schön spizig zu, gibt sie in eine Rein mit einem Stück Butter, und läßt sie dünsten. Wenn die Erbsen weich sind, so streicht man sie durch ein Sieb auf die Wurzeln, und läßt alles so lange kochen, bis die Wurzeln weich sind, alsdann salzt man sie, gibt ein wenig Pfeffer dazu, legt gebähte Semmelschnitten in den Suppentopf, reibt ein wenig Muskatnuß darauf, und gießt die Suppe darüber.

5. Grüne Erbsensuppe.

Man läßt junge grüne Erbsen sammt den Schoten in Butter weich dünsten, stößt sie dann mit einigen gebähten Semmelrinden und ein paar Stückchen

gebackenem Hechtenkopf recht fein, und gibt sie mit durchgetriebener Erbsensuppe in eine Kasserole, wonach man sie kochen läßt, dann gut salzt und mit Muskatblüthe würzt, noch einige Sud machen läßt, und über gebähte Semmelschnitten anrichtet. Man kann auch allerlei Mehlspeisen anstatt der Semmelschnitten hinein geben.

6. Fisolensuppe.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Maß kleine rothe oder weiße Fisoln, 2 weiße Zwiebeln, 4 Gewürznelken, 2 gelbe Rüben und 1 Lorberblatt, und kocht sie in einer Kasserole recht weich, wonach man sie durch ein großes Haarsieb treibt, gut salzt, und mit weißem Pfeffer würzt, nochmals aufkochen läßt, und dann über kleinwürfelig geschnittene und in Butter geröstete Semmeln anrichtet.

7. Brodsuppe.

Man bereitet gute klare Erbsenbrühe, gibt sie mit blätterig aufgeschnittenen Petersilienwurzeln in eine Kasserole, und läßt sie kochen; alsdann gibt man kleinwürfelig geschnittenes gebähtes schwarzes Brod in eine Schüssel, gießt heißes Schmalz mit Zwiebeln darauf, schüttet die Erbsensuppe darüber, salzt und würzt sie, und läßt sie noch einige Sud thun, wonach man verlorne Eier darauf gibt.

8. Eiergerstelsuppe mit Schwämmen.

Man gibt in eine Kasserole um 2 Kreuzer Semmelbrot, 8 Eier mit einem Stück Butter, und rührt es gut untereinander, wonach man gutes Erbsenwasser daran gießt, und alles unter fleißigem Umrühren kochen läßt; unterdessen dünstet man sauber gepuhte und klein aufgeschnittene Champignon oder

Pilzlinge mit Petersilie in Butter, und gibt sie hernach zu dem Eiergerstel, salzt und würzt es mit Muskatblüthe, läßt es noch ein wenig kochen, wonach man es anrichtet.

9. Falsche Rindsuppe.

Man gibt einen oder mehrere Hechtenköpfe mit ein wenig Erbsen in einen Topf, gießt Wasser darüber, und läßt es 1 Stunde lang kochen; alsdann feiht man es in eine Kasserole, gibt Zwiebeln, Petersilienwurzeln, Sellerie und gelbe Rüben, auch etwas Muskatblüthe, Gewürznelken und ein wenig Safran darein, und läßt es so lange kochen, bis das Wurzelwerk weich ist, wonach man es gut salzt, und alsbald anrichtet.

10. Froschsuppe.

Man gibt ein Stückchen Butter, ein paar Löfelfull Mehl, und etwas fein aufgeschnittene Petersilie in eine Rein, und läßt es anlaufen, wonach man die sauber gewaschenen Frösche hinein gibt, und gut dünsten läßt; alsdann schüttet man dünne Erbsenbrühe darüber, salzt und würzt es, läßt es noch einmal aufkochen, und richtet es nun über gebähte Semmelschnitten an.

11. Fischrogen-suppe.

Man macht eine nicht gar zu dicke Erbsenbrühe, brennt sie dann mit fein aufgeschnittenen Zwiebeln und Petersilie gut ein, und salzt sie; unterdessen kocht man Roggen in Essig mit ein wenig Limonenschalen und Lorberblättern recht weich, schneidet ihn in kleine Stückchen, gibt ihn in die Suppe, welche man mit dem Absud vom Roggen säuert, und dann über Semmelschnitten anrichtet.

12. Fischbäuschelsuppe von der Milch.

Man siedet von einigen Fischen die Milch in halb Essig und halb Wasser; unterdessen macht man eine gelbe Einbrenn, gibt sie dann mit ein wenig klein aufgeschnittener Petersilie in einen Topf, gießt Erbsenbrühe nach Belieben darüber, gibt auch etwas Rydelkraut, ein paar Löffelvoll Milch, ein wenig Muskatblüthe und Pfeffer dazu, thut das Fischbäuschel mit dem Essig darein, salzt es, und läßt es $\frac{1}{2}$ Stunde lang kochen, wonach man es anrichtet.

13. Braune Fischsuppe.

Man läßt in ein wenig zerlassener Butter etwas Zucker anlaufen, gibt dann von Fröschen Kopf und Füße, auch Fischgräthen und klein zerschnittene Fische nebst Kohlblättern, gelben Rüben, Petersilienwurzeln, Sellerie und Zwiebeln hinein, und läßt dieses alles recht braun dünsten, wonach man Erbsenbrühe daran gießt, und langsam gut kochen läßt; alsdann feiht man sie durch ein Haarsieb, und gibt darein, was man will. Diese Suppe ist sehr schmackhaft.

14. Fischsuppe.

Man bakt gut abgeschuppte und sauber gepuzte Fische in Schmalz, wie auch ein paar Semmelschnitten und einige Eier, stößt alles mitsammen nebst einem Stück Butter im Mörser, gibt es dann in eine Kasserole mit Petersilienwurzeln, gelben Rüben und Zwiebeln, gießt Wasser oder Erbsenbrühe darauf, und läßt es langsam kochen; alsdann brennt man es ein, salzt es, gibt verschiedene klein aufgeschnittene Kräuter hinein, läßt es noch ein wenig kochen, und richtet es dann geschwind an.

15. Gebäcksuppe mit Hausen.

Man schneidet einen frischen oder eingefalzenen Hausen in kleine Stückchen, gibt ihn mit Butter und ein wenig Zwiebeln in eine Keim, und läßt ihn mit oben und unten gemachter Gluth weiß dünsten; unterdessen schneidet man in Salzwasser überkochtes Hechten- und Karpfenfleisch, dann Krebschweifeln und Karpfenmilch fein auf, gibt es in eine Keim mit Butter und etwas Petersilie, und läßt es dünsten, wonach man es mit Semmelbröfeln bestreut, Erbsenbrühe nach Belieben darüber gießt, nochmals aufsieden läßt, dann salzt, mit Muskatblüthe und ein wenig Safran würzt, etwas süßen Rahm daran gießt, und dann über gebähte Semmelschnitten anrichtet; alsdann gibt man den gedünsteten Hausen darein. Man kann diese Suppe auch mit Hechtenleber und verlornen Eiern zieren, wonach man sie noch einmal aufkochen läßt.

16. Fischknödel.

Man schneidet das Bratige von Fischen recht fein auf, rührt eben so viel Butter als Gebäck mit einigen Eiern flaumig ab, gibt in Milch eingeweichte Semmelbröfeln, Muskatblüthe, Salz, und das aufgeschnittene Fischfleisch in das Abgerührte, mengt es gut untereinander, formt Knödel daraus, und kocht sie in irgend einer beliebigen Suppe.

17. Fischknödel anderer Art.

Man schneidet Hausenfleisch recht fein auf, und gibt es mit in Milch eingeweichten und wieder ausgedrückten Semmelschwollen in eine Schüssel, thut in Butter angelaufene Petersilie darunter, rührt ein Stückchen Butter mit Eiern und einigen Dottern gut

ab, gibt es auch dazu, salzt es, staubt etwas Mehl daran, und macht Knödel davon, wonach man sie in Petersilienwasser kocht, und mit Butter und Semmelbröseln überbrennt.

18. Reischfisch.

Man schneidet das Bratige von einem Hechten oder Karpfen recht fein auf, gibt in Milch eingeweichte Semmelschmollen mit ein wenig Fingerbrot darunter, und stößt alles recht fein, schlägt dann einige Eier daran, salzt es, und treibt es durch eine Seihgaze in siedende Suppe, worin man es einige Augenblicke kochen läßt, und dann auf irgend eine beliebige Art verwendet. In einem Fleischtage macht man diesen Fisch eben so, nur daß man anstatt des Fisches Kalbfleisch oder Kalbsleber nimmt.

19. Gebäcksuppe von Karpfen.

Man dünstet das Bratige vom Karpfen in Butter, schneidet es dann mit ein wenig Kapern und Petersilie fein auf, gibt es wieder in eine Rein, streut Semmelbröseln daran, und läßt es in Butter ein wenig rösten. Unterdessen stößt man das Uebrige vom Karpfen (welches man auch in Butter dünstet), gibt es in eine Kasserole, gießt gute Erbsensuppe darein, salzt es, gibt etliche gebähte Brodschnitten dazu, und läßt es gut kochen, wonach man es in eine Rein durch ein Haarsieb treibt, das Gebäck darein gibt, gut würzt, nochmals aufkochen läßt, und dann über gebähte Semmelschnitten anrichtet.

20. Gerstensuppe mit Schwämmen.

Man kocht gerollte Gerste recht weich, ohne sie vorher zu waschen, dünstet unterdessen klein aufge-

schnittene Champignon oder Pilzlinge mit Petersilie in Butter, gibt sie dann in die Gerstensuppe, salzt und würzt sie gut, und richtet sie alsbald an.

21. Karpfenmilchsuppe.

Man backt Karpfenmilch rasch aus dem Schmalze, stößt sie dann mit Sellerie, welcher in Erbsenbrühe übersotten worden ist, und kocht das Gestoßene in Erbsensuppe, wonach man es durch ein Haarsieb feiht, mit Eierdottern, ein wenig süßem Rahm und süßer Butter abgießt, salzt und würzt, nochmals aufkochen läßt, und dann anrichtet.

22. Karviolsuppe.

Man übersiedet sauber gepuzten Karviol in Salzwasser, wonach man ihn mit frischen Schwämmen klein aufschneidet und in Butter dünstet; unterdessen macht man Erbsen- oder Petersilienwasser, gibt eine schöne gelbliche Einbrenn darein, und wenn der Karviol gedünstet ist, so thut man ihn auch hinzu, gießt ein wenig süßen Rahm dazu, salzt und würzt sie, läßt sie gut aufsieden, und richtet sie dann über Semmelschnitten an.

23. Kräuteruppe.

Man dünstet fein aufgeschnittenes Kerbelkraut mit ein wenig Mehl in Butter, wonach man es in Erbsenbrühe gibt, gut salzt, und aufkochen läßt. Bevor man die Suppe anrichtet, gießt man sie mit ein wenig süßem Rahm, einigen Eierdottern und einem Stück Butter gut ab, läßt sie noch einen Sud aufthun, und gibt sie dann über gebähte Semmelschnitten auf die Tafel. Man kann auch gebadene Hechtenleber, Karpfenmilch, oder Karviol darauf geben.

24. Krebsuppe.

Man löst von übersotteneu Krebsen die Schweifeln aus, stößt das Uebrige mit gebähten Brodrinden und gebackenem Karpfen recht fein, gibt es in eine Kasserole, gießt Erbsenbrühe darauf, und läßt es sieden, wonach man es durch ein Haarsieb treibt; unterdessen gibt man ein wenig Wasser in ein kleines Löffchen, schlägt einige Eier und Dotter darein, gießt auch ein wenig süßen Rahm dazu, und rührt alles gut ab, wonach man es in die siedende Krebsuppe gießt, sie dann gut salzt und würzt, fleißig umrührt, und alsbald anrichtet. Obendarauf gibt man ein Stückchen Butter und die Krebschweifeln.

25. Linsensuppe.

Man siedet sauber ausgesuchte Linsen in Wasser, salzt sie, gibt eine braune Schüh daran, brennt sie ein, und läßt sie nochmals kochen, wonach man sie durch ein Haarsieb treibt, dann gut würzt, und mit Hechtenfisch oder gebackenen Semmelschnitten auf die Tafel gibt.

Die braune Schüh bereitet man auf folgende Art: Man stößt gebackenen Hechtenkopf oder Karpfen mit gerösteten Semmeln recht fein, vermengt es gut mit Butter, und salzt es ein wenig.

26. Blinde Mandelsuppe.

Man rührt einige Löffelvoll Mehl mit ein wenig kalter Milch gut ab, und zuckert es nach Belieben, dann gießt man es in 3 Seitel siedende Milch, und läßt es $\frac{1}{4}$ Stunde lang unter fleißigem Umrühren kochen, damit es nicht anbrennt; hernach sprudelt man 6 Eierdotter mit ein wenig Butter gut ab, gibt es in die siedende Milch, rührt sie fleißig

um, und richtet sie über gebähte Semmelschnitten oder kleinwürfelig aufgeschnittene Semmeln an.

27. Gefaumte Mandelsuppe.

Man nimmt 1 Maß Milch, 8 Loth Zucker, etwas Zimmet, und läßt sie kochen, gibt dann 7 Loth geschwellte und fein gestoßene Mandeln darein, und läßt sie noch einen Sud aufthun; unterdessen sprudelt man 6 Eierdotter mit 1 Löffelvoll Wasser gut ab, gießt die Milchsuppe damit ab, gibt die Hälfte davon über gebähte Semmelschnitten in eine Schüssel, schlägt die andere Hälfte mit einem Schokoladesprudler zu Schaum, und gießt sie geschwind seitwärts in die Schüssel, was aber auf einer Gluthpfanne geschehen muß, damit die Suppe recht heiß bleibt, wonach man sie gleich auf die Tafel gibt.

28. Maurachensuppe.

Man schneidet die Maurachen voneinander, wäscht sie 3—4mal in reinem Wasser ab, und kocht sie in Erbsenwasser nicht ganz weich, wonach man sie herausnimmt, mit Petersilie klein aufschneidet, und in Butter mit Semmelbröseln gut dünstet; unterdessen gibt man zu der Suppe von den Schwämmen noch Erbsenbrühe, und läßt sie aufkochen, sprudelt einige Eierdotter mit einigen Löffelvoll süßem Rahm und einem Stückchen Butter gut ab, rührt es in die siedende Suppe, gibt die gedünsteten Maurachen darein, salzt und würzt sie gut, läßt sie noch einen Sud aufthun, und richtet sie dann gleich an.

29. Saftsuppe.

Man bäckt einige Stückchen Fisch recht braun, läßt etliche Schnitten schwarzes Brod, ein wenig Pes

terfilie, Sellerie und ein wenig Zwiebeln in Schmalz anlaufen, und stößt alles mitsammen recht fein; hernach gibt man es in eine Kasserole, gießt Erbsensuppe darauf, salzt es, und läßt es gut kochen, wonach man es bräunlich einbrennt, nochmals aufkochen läßt, dann durch ein Haarsieb treibt, mit etwas Muskatblüthe und Safran würzt, ein Stückchen Butter darein gibt, wiederum einige Sud aufthun läßt, und dann über gebähte Semmelschnitten anrichtet. Man kann auch gebackenes und klein zerschnittenes Karpfenhäuschel darauf geben.

30. Salatsuppe.

Man nimmt von 12 oder mehr Salatköpfchen die Herzen heraus, wäscht sie sauber ab, und überseht sie in Wasser, wonach man sie herausnimmt, in eine Kasserole mit 1 Zwiebel, etwas Petersilienwurzelu, gelben Rüben, und etwas frischer Butter gibt, eine Einbrenn daran thut, und dünsten läßt; hernach gießt man klare Erbsenbrühe darüber, salzt alles gut, und läßt es langsam kochen, bis es weich ist. Nun hebt man die Salatherzen behutsam aus der Suppe, gibt sie in eine Schüssel oder in ein Haarsieb, damit sie ganz bleiben, und seht dann die Suppe in eine andere Kasserole, gießt noch Erbsenbrühe und etwas braune Schüh hinzu, und läßt sie aufkochen, wonach man sie über gebackene Semmelschnitten anrichtet, den Salat darein gibt, und noch einen Sud aufthun läßt.

31. Schnecken-suppe.

Man schneidet übriggebliebene oder übersottene Schnecken fein auf, und röstet sie in Butter mit Petersilie und Semmelbröseln; alsdann brennt man gute

Erbsenbrühe nicht gar zu dick ein, gibt das Gehäck hinein, salzt und würzt sie, und läßt sie gut aufkochen, wonach man sie über gebähte Semmelschnitten anrichtet.

32. Schühsuppe.

Man stößt $\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln oder Zirbelnüsse recht fein, befeuchtet sie mit Wasser, damit sie nicht öhlig werden, und gibt 4 hart gekochte Eier darunter; alsdann backt man einige Stückchen Hechtenfleisch, und stößt es mit gerösteten Semmeln und etwas Butter. Nun gibt man das Gestoßene mit den Mandeln in eine Kasserole, gießt Erbsensuppe darauf, läßt alles gut aufkochen, salzt und würzt es mit Muskatblüthe, treibt es dann durch ein Haarsieb, und richtet diese Suppe auf gebackene Semmelschnitten oder sonst etwas Gebackenes an.

33. Gelbe Rübensuppe.

Man schneidet recht schöne gelbe Rüben mit einigen weißen Zwiebeln und Petersilienwurzeln blätterig auf, gibt sie mit Butter in eine Kasserole, und läßt sie weich dünsten, wonach man sie mit Suppe begießt, und durch ein grobes Haarsieb treibt; alsdann stellt man sie in einer Rein an einen heißen Ort, damit das Fett langsam aufsteigen kann, welches man fleißig abschöpft. Wenn alles Fett entfernt ist, treibt man sie nochmals durch ein Haarsieb in eine Saucelkasserole, salzt sie ein wenig, gibt auch Glace, und, wem sie nicht süß genug sind, ein Stück Zucker hinzu, rührt sie gut um, und stellt sie 1 Stunde lang in heißes Wasser, wonach man sie über kleinstwürfelig aufgeschnittene und gebackene Semmeln, über recht weich gekochten Reis, und über verschiedene Mehlspeisen anrichten kann.

34. Semmelpfanzel.

Man rührt 4 Loth Schmalz oder Butter schön flaumig ab, gibt 1 Ei und 2 Dotter darein, salzt es, gießt ein paar Löffelvoll Milch und etwas heißes Schmalz darauf, thut kleinwürfelig aufgeschnittene Semmeln darunter, rührt es gut untereinander, gibt es hernach in eine Pfanne mit heißem Schmalz, und bakt es auf beiden Seiten bräunlich, wonach man es in irgend einer beliebigen Suppe kocht, und so auf die Tafel gibt.

35. Karpfenrogenpfanzel.

Man übersiedet das Häuschel von einem Karpfen in Salzwasser, und streift dann die Gedärme davon; unterdessen schlägt man 5 Eier in eine kleine Schüssel, gibt ein wenig klein aufgeschnittene Zwiebeln und Peterflie, und in der Milch eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmelschmollen hinein, salzt und wärzt es, bröckelt den Roggen herein, rührt alles untereinander, schüttet es dann in heißes Schmalz, und läßt es schön braun backen, wonach man es in irgend eine beliebige Suppe geben kann.

36. Hechtenpfanzel.

Man schneidet gebackenes Hechtenfleisch klein auf, gibt in der Milch eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmelschmollen dazu, rührt in süßer Butter ein wenig gestoßene Mandeln ab, gibt sie auch zu dem Hechtenfleisch, und stößt alles recht fein, wonach man es salzt und mit Muskatblüthe wärzt, mit einigen Eiern, ein paar Dottern, und ein wenig süßem Rahm gut abrührt; alsdann gießt man es in heißes Schmalz, und läßt es auf beiden Seiten schön gelblich backen, wonach man es aus dem Schmalze

herausnimmt, und in eine Schüssel legt. Unterdessen löst man von einem übersottenen Hechten die Gräthen aus, hackt ihn in beliebige Stückchen, läßt Butter in einer Rein heiß werden, thut Muskatblüthe, fein aufgeschnittene Petersilie und die Hechtenstückchen hinein, und läßt ihn gut rösten; dann belegt man das Hechtenpfanzel rund herum damit, gießt gute gesalzene Erbsenbrühe darauf, läßt es noch einen Sud aufthun, und gibt es so auf die Tafel.

37. Pickelhäringspfanzel.

Man zieht von Pickelhäringen (geselchten Fischen) die Haut ab, spaltet sie, nimmt die Gräthen heraus, schneidet sie in kleine Stückchen, gibt sie mit kleinstwürfelig aufgeschnittenen Semmeln in eine Schüssel, rührt sie mit Milch ab, schlägt einige Eier daran, schüttet dann das Ganze in heißes Schmalz, und läßt es schön gelblich backen.

38. Krebspfanzel.

Man löst von übersotteneu Krebsen die Schweißeln aus, schneidet sie recht klein auf, gibt sie mit in der Milch eingeweichten und wieder ausgebrückten Semmelschwollen in eine Schüssel, und salzt und würzt es mit Muskatblüthe; unterdessen macht man etwas Krebsbutter, gibt sie auch zu den Krebschweißeln, rührt alles mit einigen Eiern gut ab, gibt es in heißes Schmalz, und läßt es bräunlich backen, wonach man es in eine Schüssel legt, mit gekochten Krebscheeren bestockt, mit folgender Suppe übergießt, und dann aufkochen läßt. Man röst Krebse mit gerösteten Semmelbröseln, gibt ein wenig Krebsbutter dazu, und rührt es mit süßem Rahm ab, wonach man es in eine Kasserole gibt, Wasser nach Belie-

ben darauf gießt, gut salzt und würzt, fleißig kochen läßt, und dann durch ein Haarsieb feiht.

39. Artischockenpfeizerl.

Man schneidet überkochtes Hechtenfleisch und sauber gepuhte und übersottene Artischocken klein auf, gibt in der Milch eingeweichte Semmelschmollen, ein Stück Butter, und von einigen Eiern ein Fingerührtes dazu, salzt und würzt es gut mit Muskatblüthe, und stößt alles recht fein, wonach man es wie ein anderes Pfeizerl backt; alsdann gibt man es in eine Schüssel, bestreut es schön zierlich mit gekochten Artischockenblättern, damit es einer Artischocke ähnlich wird, begießt es mit irgend einer beliebigen Suppe, legt ein Stückchen Butter darauf, und läßt es noch einen Sud aufsthan, wonach man es schnell auf die Tafel gibt. An einem Fleischtage nimmt man übersottenes Kalbsbrüsel anstatt Hechtenfleisch, und Marf anstatt Butter.

40. Gedünstete Schwämme.

Man läßt Butter in einer Reih heiß werden, gibt die Schwämme mit fein aufgeschnittener Petersilie, Zwiebeln, Pfeffer und ein wenig Salz hinein, und läßt sie dünsten; hernach gibt man etwas sauren Rahm daran, und läßt sie noch ein wenig dünsten, wonach man sie anrichtet. Auf diese Art kann man alle Gattungen von Schwämmen dünsten. Gedörrte Schwämme müssen aber, bevor man sie dünstet, in lauwarmes Wasser gelegt werden.

II. Verschiedene Eierspeisen.

1. Omelette (Eiertuchen, Frittata).

Man überfedet einige Stückchen Hechtenfleisch, zupft es, gibt es mit kleinen Schwämmen, Karviol und Krebschweifeln in eine Keim mit Butter, salzt und würzt alles, und läßt es dünsten; unterdessen macht man in 2 Pfannen zugleich einige Omeletten, läßt sie aber nur auf einer Seite braun werden, wonach man sie aus dem Schmalze herausnimmt, mit der braunen Seite auf den Boden einer Schüssel legt, dann das Gedünstete darauf gibt, mit der andern Omelette so zudeckt, daß die braune Seite auswendig kommt, und läßt es noch ein wenig backen.

2. Eierspeise.

Man streicht eine Keim mit Krebsbutter aus, rührt Eier gut ab, salzt sie, und gießt sie recht dünn in die Pfanne, gibt überkochte Champignon, Spargelköpfe und aufgeschnittene Krebschweifeln darauf; sprudelt sauren Rahm mit Eierdottern gut ab, gießt ihn auch darüber, und läßt alles im Ofen backen.

3. Eierbecherln.

Man schält hart gekochte Eier sauber ab, schneidet oben und unten die Spitzen weg, und löst das Gelbe behutsam heraus, damit das Eiweiß nicht zerbricht; alsdann rührt oder stößt man in der Milch eingeweichte Semmelschmollen mit Krebsbutter, einigen Eiern und Dottern gut ab, salzt und würzt es, gibt ein wenig süßen Rahm darein, und vermengt es gut. Nun gibt man von diesem Fasch auf einen Teller oder in eine Schüssel, stellt die Eierbecherln darauf, füllt sie auch mit Fasch an, streut klein ge-

geschnittenes Krebsentei und Krebschweifeln darauf, gießt ein wenig süßen Rahm daran, und läßt sie im Ofen oder in einer Tortenpfanne schön gelblich backen, wonach man sie geschwind auf die Tafel gibt.

4. Eierbillets.

Hiezu richtet man die Eier ganz so her wie zu den Eierbechern; unterdessen stößt man von allen Gräthen befördertes und gut gedünstetes Hechtenfleisch mit Krebschweifeln, Butter, und in der Milch eingeweichten Semmelschollen, salzt und würzt es mit Muskatblüthe, gibt es in die Eierbecher, und umwickelt sie mit Oblaten, welche man vorher gut mit Eierklar bestreicht, dann taucht man sie in Eierdotter, bestreut sie mit Semmelbröseln, und läßt sie schön gelblich in Schmalz backen.

5. Eingetührte Eier.

Man übersiedet sauber gepuzte Spargelköpfe in Salzwasser, legt sie hernach in eine Rein mit etwas Butter, gibt zerschnittene Trüffel und Maurachen darunter, salzt und würzt es mit Muskatblüthe, und läßt alles schwach dünsten; unterdessen schlägt man etliche Eier in ein Löffchen, gibt Gewürz, Salz, fein aufgeschnittene Peterilie und Sardellen hinein, rührt es gut um, gibt in eine Rein ein wenig süßen Rahm und Butter, gießt die Eier darein, setzt es auf eine Gluth, rührt sie beständig um, und läßt sie nur ein wenig fest werden, wonach man das Gedünstete darein gibt, und alsogleich anrichtet.

6. Faschirte Eier.

Man schneidet das Bratige von einem Hechten oder Karpfen recht fein auf, gibt in der Milch ein-

geweichte Semmelschollen und ein wenig Eierklar darunter, salzt und würzt es, und vermengt alles recht gut; hernach nimmt man Eierbecherln, befeuchtet sie inwendig mit ein wenig Wasser, gibt von dem Fasch hinein, thut ihn hübsch voneinander, damit die Dotter noch Platz haben, welche man auf folgende Art bereitet: Man rührt Butter mit in der Milch eingeweichten Semmelschollen, und einigen Eiertottern gut ab, salzt und würzt es mit Muskatblüthe, und macht kleine Knüdel in der Form eines Eiertotters davon, thut sie in die Mitte der Becherln hinein, gibt obendarauf Fasch, bestaubt sie ein wenig mit Mehl, legt sie in Salzwasser, und läßt sie gut kochen, wonach man sie in eine Schüssel stellt, und eine Sauce von Müscherln oder Schwämmen darüber gibt.

7. Eierfleckerln.

Man rührt 1 Kochlöffelvoll Mehl mit Milch gut ab, schlägt 6 Eier hinein, rührt sie wieder ab, und gibt fein aufgeschnittene Sardellen darunter, wonach man das Ganze in heißes Schmalz gießt, und auf beiden Seiten schön gelblich braten läßt; alsdann gibt man es in eine Schüssel, und gießt eine Wildprettsauce darüber.

8. Gebackene Eier.

Man macht ein Eierpfanzel, und stößt es mit Champignon, Petersilie und Zwiebeln recht fein; alsdann kocht man in süßem Rahm klein aufgeschnittene Semmeln, rührt ein Stück Butter gut ab, gibt dann die ausgekühlten Semmeln hinein, schlägt einige Eier und Dotter daran, gibt das Gestoßene hinein, vermengt es gut, salzt und würzt es gehörig, bestreut es mit Semmelbröseln, formirt Eier

daraus, taucht sie in verrührte Eier, und backt sie in heißem Schmalz. Man gibt sie mit Senfsauce auf die Tafel, welche man auf folgende Art macht: Man läßt einige Löffelvoll Mehl in Butter anlaufen, gießt guten Wein daran, läßt es aufsteden, gibt 3 Löffelvoll Senf und ein Stück Zucker dazu, läßt es nochmals aufkochen, und sie ist fertig.

9. Gefüllte Eier.

Man schneidet hart gekochte Eier in der Mitte voneinander, nimmt die Dotter heraus, schneidet sie mit Petersilie recht fein auf, gibt in der Milch eingeweichte Semmelschmollen und gut abgerührte Butter darunter, gießt etwas süßen Rahm daran, salzt und würzt es mit Muskatblüthe, vermengt alles recht gut, und füllt das Weiße der Eier damit an, wonach man sie in eine mit Butter und süßem Rahm bestrichene Schüssel legt, Semmelbröseln darauf streut, ein wenig süßen Rahm darauf gießt, und in einer Tortenpfanne oder im Backofen backen läßt.

10. Gesprudelte Eier.

Man rührt etwas Mehl mit $\frac{1}{2}$ Seitel Milch gut ab, sprudelt 5 Eier hinein, gibt recht fein aufgeschnittene Limonieschalen, ein wenig Zimmet und Zucker darein, und vermengt alles recht gut; alsdann streicht man eine Schüssel oder Reim mit Butter aus, gießt das Gerührte darein, deckt es zu, macht oben und unten Gluth, und läßt es rasch, aber nicht gar zu lange backen.

11. Gestürzte Eier.

Man schneidet hart gekochte Eier in der Mitte voneinander, nimmt die Dotter heraus, stößt sie mit

Krebbschweifeln und in der Milch eingeweichten Semmelschmollen, schlägt einige Eier daran, gibt etwas Salz, Pfeffer, Krebsbutter und süßen Rahm darunter, und vermengt alles gut; unterdessen macht man ein Ragout von gezupftem Hechten, länglich geschnittenen Krebschweifeln, kleinen Schwämmen und grünen Erbsen, füllt das Weiße der Eier damit an, streicht eine Schüssel mit Krebsbutter aus, gibt die Hälfte vom Fäsch darauf, legt die gefüllten Eier auf der Seite hinein, wo der Fäsch ist, gibt die andere Hälfte Fäsch darauf, gibt Krebsbutter, süßen Rahm und Semmelbröseln darüber, und läßt sie mit oben und unten gemachter Bluth schön gelblich backen.

12. Eierrollaten.

Man siedet einen ganzen Karpfenrogen in Salzwasser, zieht ihm dann die Haut ab, und läßt ihn auskühlen, wonach man ihn in Butter dünsten läßt; unterdessen rührt man ein Stück Butter mit 3 Eiern dottern recht gut ab, gibt den Rogen hinein, pfeffert und salzt es ein wenig, und vermengt es gut. Nun macht man Eierpfanzel, gibt von dem Gerührten eine recht dünne Lage darauf, rollt sie zusammen, schneidet sie wie Kubeln auf, und gibt sie in eine mit Butter und süßem Rahm bestrichene Schüssel, gießt süßen Rahm und verrührte Eier darauf, streut Semmelbröseln darüber, und läßt sie backen.

13. Aufgelagte Eierspeise.

Während dem man Eierfleckeln backt, rührt man Butter mit einigen Eiern dottern gut ab, gibt in Salzwasser gekochten und ausgekühlten Karpfenrogen, in der Milch eingeweichte Semmelschmollen, etwas süßen Rahm, Salz und Pfeffer hinein, und macht einen

Kasch davon; alsdann gibt man von dem Gerührten auf die Eierflecken, legt sie in eine schwach mit Butter bestrichene Schüssel, gibt obendarauf ebenfalls Eierflecken, gießt etwas süßen Rahm darüber, macht rund um auf den Schüsselrand einen Reif, deckt sie zu, und läßt sie mit oben und unten gemachter Gluth schön gelblich backen.

14. Eierspeise auf französische Art.

Man schneidet hart gekochte Eier in der Mitte voneinander, nimmt die Dotter heraus, schneidet sie mit Hechtenfleisch und Petersilie recht fein auf, mengt in der Milch eingeweichte Semmelschmollen darunter, salzt es, und rührt es mit Butter und einigen Eierdottern gut ab; alsdann füllt man es in das Weiße der Eier, drückt sie wieder zusammen, damit sie die Form eines Eies bekommen, taucht sie in verrührt Eier, bestreut sie mit Semmelbröseln, und läßt sie in Schmalz schön gelblich backen, wonach man sie in eine Schüssel legt, und eine Mairachensauce darüber gibt.

15. Eierspeise auf holländische Art.

Man löst von gewässerten Häringen die Gräthen aus, zerschneidet sie in Stückchen, taucht sie in Mehl, und backt sie in Schmalz; hernach schneidet man Karpfenmilch auch in Stückchen, taucht sie ebenfalls in Mehl, und läßt sie in Schmalz backen, wonach man hart gekochte Eier (ein jedes) in 4 Theile theilt, eine Schüssel mit Butter und saurem Rahm bestreicht, abwechselungsweise Haring, Karpfenmilch und Eier darcin legt, obendarauf ein wenig Butter und süßen Rahm gibt, und mit oben und unten gemachter Gluth dünken läßt.

16. Eierspeise auf Wiener Art.

Man röstet Semmelbröseln in Schmalz, gibt sie dann in eine Schüssel, gießt lauwarme Milch darüber, schlägt Eier daran, salzt alles ein wenig, rührt es gut um, gießt es in heißes Schmalz, und läßt es gelblich backen, wonach man es in 8 Theile theilt, und in eine Schüssel legt; unterdessen dünstet man zerschnittene Petersilienwurzeln in guter Erbsensuppe, salzt und würzt sie mit Muskatblüthe, und richtet sie dann über die Eierspeise an.

17. Eierspinatwürsteln.

Während dem man dünne Eierfleckeln backt, überlebet man Spinat, schneidet ihn dann recht fein auf, dünstet ihn in Butter mit Semmelbröseln, salzt und würzt ihn mit Muskatblüthe, und streicht ihn Messerrückendick auf die Eierfleckeln, welche man in vier gleiche Theile theilt, hernach jeden Theil zusammenrollt, alle zusammen in eine mit Butter bestrichene Schüssel legt, mit süßem Rahm und einigen Eiern (beides miteinander abgesprudelt) begießt, Semmelbröseln darauf streut, mit kleinen Stückchen Butter bedeckt, und mit oben und unten gemachter Gluth schön gelblich backen läßt.

18. Eierwildpret.

Man schlägt Eier in eine Schüssel, gibt ein wenig süßen Rahm und einige Löffelvoll Mehl darunter, salzt und würzt es, und sprudelt es gut untereinander, gibt auch fein aufgeschnittene Eierdotter hinein, thut alles in ein dick mit Butter bestrichenen Linnenetuch, bindet es fest zusammen, und läßt das Ganze in stark gewürztem Petersilienwasser gut kochen, wonach man es herausnimmt, mit länglich

geschnittenen kleinen Stückchen Eiern (mit dem Weißen) spickt, dann an einem dünnen Spieße schön bräunlich braten läßt unter fleißigem Begießen mit Butter; hernach legt man es in eine Schüssel, und macht von Milchrahm, Butter und Gewürz eine gute Sauce darüber.

III. Verschiedene Mehl-, Milch-, Gries- und Reispeisen.

1. Fleckeln mit Hausen.

Man treibt einen Rodelteig aus, macht geradelte Fleckeln daraus, und siedet sie in Salzwasser, wozu man sie herausnimmt und ein wenig abtrocknen läßt; alsdann gießt man süßen Rahm in eine Rein, legt Butterstückchen darein, gibt eine Lage von den Fleckeln darauf, legt blätterig aufgeschnittenen gefelchten Hausen darüber, gibt wieder eine Lage Fleckeln darauf, und fährt so fort, bis man genug hat, alsdann gibt man süßen Rahm und Butter darüber, und läßt das Ganze im Ofen schön gelblich backen.

2. Hechtenschmarren.

Man nimmt von 4 Kreuzer Semmeln die Schmolzen, macht ein schönes feines, aber nicht gar zu dickes Semmelkoch davon, schlägt 2 Eier und 10 Dotter daran, salzt es ein wenig, und verrührt es fleißig; alsdann schneidet man überkochtes Hechtenfleisch recht fein auf, gibt es auch unter das Semmelkoch, thut es dann in eine Rein mit zerlassener Butter, und läßt es recht langsam backen. Auf diese Art kann man den Kapaunschmarren machen. Man kann auch übriggebliebene gebratene Hühner dazu nehmen.

3. Krebschmarren mit Mandeln.

Man siedet 30 Krebse in Salzwasser, löst die Schweifeln aus, schneidet sie recht fein auf, macht von den Schalen $\frac{1}{2}$ Pfund Krebsbutter, rührt $\frac{1}{4}$ Pfund geschwellte und klein gestoßene Mandeln, wie auch $\frac{1}{2}$ Pfund Mundmehl in guter Milch fleißig ab, und salzt es; hernach gibt man $\frac{1}{4}$ Pfund zerlassene Krebsbutter, 8 Eier, und die klein geschnittenen Krebschweifeln darunter, rührt alles recht gut untereinander, läßt die übrige Krebsbutter in einer Rein zergehen, schüttet den Teig darein, deckt ihn zu, macht unten und oben Gluth, und läßt ihn langsam austochen, wonach man ihn stößt, dann wieder in eine Pfanne gibt, gut zuckert, und schön gelblich backen läßt.

4. Mandelschmarren.

Man nimmt 1 Pfund geschwellte Mandeln, schält sie, theilt sie voneinander, schneidet jede Hälfte in 2 Theile nach der Länge, gibt 1 Pfund fein gestoßenen Zucker, von einer großen Limonie die nicht zu fein aufgeschnittenen Schalen darunter, drückt den Saft von einer Limonie daran, schlägt das Klare von 6 Eiern zu Schnee, gießt es über die Mandeln, rührt alles gut um, gibt es dann in eine messingene Pfanne, und läßt es auf einer gelinden Gluth abtrocknen, wonach man es dünn auf ein Blech streicht, und im Backofen oder in einer Torteupfanne schön gelblich backen läßt. Man nimmt es heiß vom Blech, schneidet es in Stückchen, und zuckert sie.

5. Ordinärer Grieschmarren.

Man gibt etwas Butter und Milch nach Belieben in eine Rein, und läßt sie sieden; alsdann gibt

man so viel Gries langsam unter fortwährendem Umrühren hinein, daß er noch sehr flüssig bleibt, wonach man ihn ein wenig salzt, und recht gut kochen läßt. Sobald er ein wenig abgekühlt ist, gibt man ihn in eine Pfanne mit Butter, und läßt ihn schön gelblich backen. Oder man gießt über 3 Seitel Gries um $\frac{1}{2}$ oder 1 Kreuzer kalte Milch, und läßt ihn 2 Stunden lang stehen, wonach man ihn salzt, und unter fortwährendem Umrühren gut kochen läßt; alsdann schlägt man 3 Eier daran, gießt etwas süßen Rahm darüber, und läßt ihn schön gelblich backen.

6. Semmelschmarren.

Man nimmt um 4 Kreuzer altgebackene Semmeln, schneidet sie recht dünn in eine Schüssel, gießt $\frac{1}{2}$ Maß Milch, welche man vorher mit 4 Eiern absprudelt, darüber, salzt sie ein wenig, rührt sie mit ein paar Löffelvoll Mehl gut ab, gießt sie dann in heißes Schmalz, und läßt sie schön gelblich backen.

7. Mehlschmarren.

Man rührt Mundmehl in kalter Milch zu einem ziemlich dicken Teig an, salzt ihn gut, schlägt Eier daran (auf eine Person 2 Eier), und läßt ihn in Schmalz schön gelblich backen.

8. Gebackene Schottennudeln.

Man gibt 1 Pfund Mehl mit 2 Händenvoll gut ausgedrückten Schotten (Lopfen) in eine Schüssel, läßt 4 Loth Schmalz mit $\frac{1}{2}$ Seitel Milch warm werden, gießt es über den Schotten, rührt 3 Löffelvoll gewässerte Hefen (Germ), 2 Eier und 2 Dotter gut ab, gibt es auch über den Schotten, und

rührt alles behutsam, aber fleißig untereinander, wonach man Rubeln von beliebiger Länge und Dicke daraus macht, sie ein wenig gehen läßt, und dann in Schmalz oder Butter schön gelblich backen läßt.

9. Aufgegangene Schottennudeln.

Man rührt ein Stückchen Schmalz mit 3—4 Eiern gut ab, gibt auch ein wenig süßen Rahm dazu, gießt es dann auf den Schotten, salzt ihn, und wälzt ihn mit Mehl zu einem ziemlich festen Zeige ab, wovon man die Rubeln macht; alsdann gibt man Schmalz und ein wenig Milch in eine Reia, legt die Rubeln hinein, deckt sie zu, macht unten und oben Gluth, und läßt sie schön gelblich backen.

10. Gedünstete Schottennudeln.

Man rührt ein Eigroßes Stück Schmalz flaumig ab, gibt um 3 Kreuzer Schotten und 6—7 gut verrührte Eier darein, salzt es, mischt es gut untereinander, und macht es mit Mehl zu einem nicht gar festen Zeig an, woraus man 2 Finger breite und eben so lange Rubeln macht. Nun bestreicht man eine Reia mit Schmalz oder Butter, gießt ein wenig süßen Rahm darein, stellt die Rubeln auf den Schnitt hinein, gibt obendarauf auch Rahm, und läßt sie mit unten und oben gemachter Gluth schön gelblich backen, oder man dünstet sie in Milch.

11. Abgerührte Schottennudeln.

Man rührt 8 Loth Butter schön flaumig ab, treibt um 3 Kreuzer ausgeprägten Schotten durch ein Sieb in die Butter, salzt ihn, schlägt 4 Eierdatter daran, gibt 4 Löffelvoll gewässerte Hefen, einige Löffelvoll Milch und 1¹/₂ Pfund feines Mehl

darin, und wäscht es zu einem lockern Zeige ab, wovon man längliche Rubeln macht, die man etwas gehen läßt; hernach läßt man in einer Reim ein wenig Milch mit etwas Schmalz kochen, legt nun die Rubeln hinein, und läßt sie schön gelblich backen.

12. Wälscher Reis.

Man wäscht $\frac{1}{2}$ Pfund schönen Karoliner Reis, und kocht ihn in Wasser so lange, bis die Körner groß und leicht zu zerdrücken sind, sodann seigt man das schleimige Wasser davon ab, schwemmt ihn noch einmal mit kaltem Wasser aus, bis das Wasser nicht mehr weiß wird, und läßt ihn in einem Haarsieb abtropfen. Nun wird der Reis in eine Reim mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter gethan, gesalzen und gepfeffert, auf die Gluth gestellt, und wenn er heiß ist, gibt man 8 Loth geriebenen Parmesanläse darein, und läßt ihn ein wenig aufdünsten. Sobald der Käse Faden zieht, richtet man den Reis in eine Schüssel an, gibt noch etwas Butter darauf, und bringt ihn geschwind auf die Tafel.

13. Reismeridon.

Es wird $\frac{1}{2}$ Pfund fleißig ausgefuchter und gut gewaschener Reis in 1 Maß Milch 1 Stunde lang in einer Reim unter oftmaligem Aufrühren gekocht; alsdann werden 8 Loth Butter, 6 Eier und 1 Kaffeelöffel voll Salz in denselben gethan, und über der Gluth so lange gerührt, bis er ganz dick ist, wonach man ihn erkalten läßt. Während dieser Zeit wird eine Form oder Kasserole stark mit Schmalz oder Butter bestrichen, mit Semmelbröseln bestreut, dann mit dem kalt gewordenen Reis Fingerdick ausgefüllt, und ein Gehäck von gedünstetem Hechten oder

Karpfen darauf gegeben (an Fleischtagen gibt man ein weißes Eingemachtes von Kalb- oder Hühnerfleisch darein), worauf man eine Lage Reis gibt, mit Semmelbröseln bestreut, und das Ganze schön gelblich backen läßt. Beim Anrichten muß man mit einem Messer um den Meridon herumfahren, damit er nicht zerbricht.

14. Bignets von Reis.

Man kocht $\frac{1}{2}$ Pfund Reis in der Milch, gibt dann etwas Butter, mit Zucker abgeriebene Limonenschalen und Zimmet hinein, rührt ihn gut um, und läßt ihn in einer Schüssel erkalten; alsdann rührt man ihn mit 4 Eierdottern und 1 Ei gut ab, macht 1 Finger lange, 2 Finger breite, und 1 Finger dicke Bignets, gibt Aepfel- oder Birneingefottenes darauf, steckt von Gewürznelken die Knöpfeln und dünn geschnittene Zimmetstückchen darein, streicht sie mit einem in verrührte Eier getauchten Messer glatt, bestreicht sie mit Eiern, streut halb Mehl und halb Semmelbröseln recht fein darauf, und läßt sie in Schmalz schön gelblich backen, wonach man sie mit Zucker bestreut, mit einem glühenden Schöpfelchen überfährt, damit sie einen Glanz bekommen, und gibt sie dann geschwind auf die Tafel. Man kann diese Bignets auch rund machen, und eingemachte Kirschen darauf geben.

15. Reiseier.

Man kocht $\frac{1}{2}$ Pfund Reis in 1 Maß Milch, gibt 4 Loth fein gestoßene Mandeln dazu, und so viel Zucker, daß er gehörig süß wird. Wenn der Reis schön weich ist, so wird er etwas abgekühlt, dann auf ein mit Mehl bestaubtes Brett gegeben, mit der flachen Hand dünn auseinander gedrückt, in

dreieckigte Stückchen zugeschnitten, mit Eingesottenem gut bestrichen, an den Rändern mit Eierklar überzogen, und in Form eines kleinen Zuckerhutes zusammengerollt, dann in verrührte Eier getaucht, mit feinen Semmelbröseln bestreut, und schön gelblich aus dem Schmalze gebacken. In dem Augenblicke, wo sie aus der Pfanne kommen, werden sie in geriebene Schokolade mit feinem Zucker ganz eingetaucht, und in einer Schüssel hoch aufgeschichtet alsogleich auf die Tafel gegeben.

16. Reisschmarren.

Man kocht $\frac{1}{2}$ Pfund Reis in 1 Maß Milch nicht ganz weich, läßt ihn dann ein wenig abkühlen, verrührt ihn mit einem großen Stück flaumig abgerührter Butter oder Schmalz und 8 Eiern, gibt fleißig ausgesuchte und sauber gewaschene Weinbeeren darein, und rührt ihn noch ein wenig um, wonach man ihn in eine mit Schmalz ausgestrichenelein gibt, zudeckt, und mit oben und unten gemachter Gluth schön gelblich backen läßt; alsdann gibt man ihn zertheilt in eine Schüssel, und bestreut ihn mit Zimmet und Zucker recht dick.

17. Gefärbter Reis.

Man kocht $1\frac{1}{2}$ Pfund Reis in 2 Maß süßem Rahm recht weich, treibt ihn dann durch ein Sieb, läßt ihn auskühlen, und theilt ihn in 4 Theile; alsdann rührt man $\frac{1}{4}$ Pfund Butter mit auf Linonie abgeriebenem Zucker ab, gibt einen Theil Wein hinein, schlägt von 4 Eiern das Klare zu Schnee, rührt es auch darunter, bestreicht eine Kasserole mit Butter, gibt diesen Theil Reis darein, und legt ein rund gemachtes dünnes Frittata von 2 Eiern darauf. Nun

rührt man $\frac{1}{4}$ Pfund Krebsbutter mit 4 Eiern und mit auf Pomeranzen abgeriebenem Zucker gut ab, vermengt es mit dem Reis, gibt ihn auf das Frittata, und bedeckt ihn auch mit einem dünnen Frittata, worauf man den dritten Theil Reis gibt, welchen man vorher mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, mit 4 Eiern und mit 4 Löffelchen recht fein geriebener Schokolade abrührt, und ebenfalls mit einem dünnen Frittata bedeckt. Zuletzt rührt man den vierten Theil Reis mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 4 Eiern, Spinatschotten, und ein wenig Vanille gut ab, und gibt ihn auf das Frittata, wonach man ihn glatt streicht, dann die Kaffe-rolle zudeckt, Gluth darauf gibt, und 1 Stunde lang in kochendem Wasser dünsten läßt. Wenn der Reis gedünstet ist, läßt man ihn einige Augenblicke außerhalb des Wassers stehen, wonach man ihn in eine Schüssel stürzt, und mit Zucker bestreut.

18. Reiskudeln.

Man kocht $\frac{1}{2}$ Pfund Reis in der Milch, und läßt ihn auskühlen, dann schlägt man 6 Eier daran, gibt Weinbeeren darein, und rührt alles gut untereinander, wonach man Kudeln daraus formt, dieselben in verrührte Eier taucht, mit Semmelbröseln bestreut, und schön gelblich in Schmalz backen läßt. Man gibt diese Kudeln gewöhnlich mit Chaudeau (Chato) auf die Tafel.

19. Wasserspaßen.

Man gibt in eine Schüssel 3 Händevoll schönes Mehl, und salzt es, dann gibt man in ein Löffchen $\frac{1}{2}$ Seitel sauren Rahm und 3 Eier, sprudelt es gut ab, macht den Teig damit an, schlägt ihn recht fein ab, gibt ihn auf ein mit Mehl bestaubtes Brett,

schneidet Haselnußgroße Stücker davon, und gibt sie in siedendes Wasser, welches gesalzen seyn muß, läßt sie ein paarmal auffkochen, und gibt sie dann in ein Sieb zum Abtropfen; unterdessen läßt man in einer Reine ein Stück Schmalz heiß werden, gibt nun die Spazzen hinein, und läßt sie so lange rösten, bis sie eine goldgelbe Farbe haben, dann gibt man $\frac{1}{2}$ Seitel sauren Rahm daran, läßt sie noch ein wenig dünsten, und gibt Parmesankäse und heiße Butter darüber.

20. Wasserkrapseln.

Man macht mit 4 Eiern einen Kugelteig an, und läßt ihn eine Weile ruhen; unterdessen nimmt man 1 Handvoll Kerbelkraut, 1 Handvoll Petersilie, 1 kleines Kohlköpfchen und ein paar kleine Zwiebeln, und siedet dieses alles in Salzwasser weich, wonach man es abseiht und recht fein aufschneidet. Nun läßt man ein Stück Butter heiß werden, gibt Semmelbröseln darein, und läßt sie gelblich rösten, gibt dann das Geschnittene mit etwas Salz und Pfeffer hinein, und läßt es ein wenig dünsten, wonach man es abkühlen läßt, und mit 2 Eiern abrührt. Jetzt treibt man den Teig dünn aus, gibt von der Fülle Nußgroße Häufchen darauf, schlägt den Teig darüber, und drückt sie mit dem Krapsenrädchen ab, wonach man sie in Salzwasser einige Augenblicke kochen läßt, dann mit dem Seihlöffel herausnimmt, auf eine mit Butter bestrichene Blechschüssel legt, mit geriebenem Parmesankäse bestreut, mit zerlassener Butter begießt, auf der Gluth aufkochen läßt, und so auf die Tafel gibt. Wer viel Parmesankäse liebt, gibt die Krapseln Lagenweise in die Schüssel, und streut zwischen jede Lage Krapseln geriebenen Parmesankäse.

21. Spinatplenten.

Man über siedet und schneidet Spinat fein auf, salzt ihn gut, und dünstet ihn in Butter mit klein aufgeschnittenen Zwiebeln und Petersilie, wonach man ihn auskühlen läßt; alsdann rührt man ihn mit einigen Eiern gut ab, gibt in der Milch eingeweichte und wieder ausgebrückte Semmelschmollen, nebst Zibeben und Weinbeeren darein, und vermengt alles gut. Nun macht man das Ganze kugelig, gibt es in ein reines mit Butter bestrichenen Tuch, bindet es fest zusammen, und läßt es in Salzwasser eine gute Stunde sieden, wonach man es herausnimmt, in Schnitten schneidet, mit heißer Butter begießt, und mit gerösteten Semmelbröseln überstreut.

22. Eierplenten.

Man rührt $\frac{1}{4}$ Pfund Butter mit 8 Eiern flaumig ab, gibt 7—8 Löffelvoll Mehl und 1 Seitel süßen Rahm darein, mengt alles gut durcheinander, bindet es in ein Tuch, und läßt es 1 Stunde lang in Salzwasser sieden, wonach man es herausnimmt, in Stückchen schneidet, in eine Schüssel legt, mit geriebenem Parmesankäse bestreut, und mit gebräunter Butter übergießt.

23. Butternudeln.

Man stellt $1\frac{1}{2}$ Pfund schönes Mehl an einen warmen Ort, salzt es, gibt 3 Loth zerlassene Butter, 1 Ei und 2 Dotter, 2 Löffelvoll gewässerte Hefen und lauwarme Milch hinein, rührt alles untereinander, und macht einen Teig davon, welchen man gehen läßt; alsdann macht man Nudeln von beliebiger Dicke daraus, gibt sie in eine Reim mit zerlassener Butter, und läßt sie schön gelblich backen.

24. Biskotennudeln.

Man rührt $\frac{1}{4}$ Pfund frische Butter mit 3 Eiern und 5 Dottern gut ab, gibt 2 Löffelvoll gewässerte Hefen, 3 Eßlöffelvoll lauwarmen süßen Rahm, Zimmet und Zucker nach Belieben, 12 Loth recht fein gestoßene Biskotenbröseln und 6 Loth feines Rundmehl daran, und schlägt alles recht gut ab. Wenn dieß geschehen ist, so knetet man ihn fleißig ab, treibt ihn Fingerdick aus, und sticht ihn mit dem gehörigen Model aus; hernach bestreicht man ein Tortenblech mit Butter, legt die mit verrührten Eiern bestrichenen Nudeln schön aneinander gereiht darauf, und läßt sie ein wenig gehen, wonach man sie recht langsam in einer Tortenpfanne semmelfarbig backen läßt. Man gibt sie mit Zucker und Zimmet bestreut auf die Tafel.

25. Zimmetnudeln.

Man rührt $\frac{1}{4}$ Pfund Butter oder Schmalz flaumig ab, gibt 5 Eier und 5 Dotter, $\frac{1}{2}$ Seitel lauwarmen süßen Rahm und 4 Eßlöffelvoll gewässerte Hefen daran, macht 1 Pfund Mehl damit an, und läßt es gehen; alsdann knetet man es zu einem Teige gut ab, treibt ihn Fingerdick aus, sticht ihn mit dem Biskotenmodel aus, legt die Nudeln in eine mit Butter bestrichene Reiu oder auf ein Tortenblech, bestreut sie mit Zucker und Zimmet (4 Loth gesiebten Zucker und 1 Loth Zimmet), läßt sie ein wenig gehen, und läßt sie schön gelblich backen. Wenn sie in der Reiu gebacken werden sollen, so gibt man sie Lagenweise hinein, und bestreut jede Lage mit Zimmet und Zucker.

26. Wälsche Nudeln.

Man nimmt Mundmehl, gibt kleine Stückchen

Butter, lauwarme Milch und Eierdotter darein, und macht einen nicht gar zu festen Kugelteig davon. Aus diesem Teig macht man Fingergroße Kugeln, welche man zuerst in der Milch siedet, dann in eine mit Butter bestrichene Schüssel lagenweise legt, mit Zucker und Zimmet bestreut, süßen Rahm darüber gießt, kleine Stückchen Butter darauf legt, und zugedeckt auf der Gluth schön gelblich backen läßt.

27. Krebsnudeln.

Man gibt 12 Loth Mehl mit ein wenig Salz in eine Schüssel, rührt 3 Eierdotter mit 4 Löffelnvoll lauwärmer Milch, 4 Löffelnvoll Krebsbutter, und 2 Löffelnvoll gewässerter Hefen gut ab, gießt es an das Mehl, und mengt alles gut untereinander, wonach man einen nicht gar zu festen Teig daraus macht, und etwas gehen läßt; unterdessen schneidet man überkochte Krebschweifeln klein auf, und bestreicht eine Reim mit Krebsbutter. Nun treibt man den Teig Messerrückendick aus, bestreicht ihn schön glatt mit Krebsbutter, streut die Krebschweifeln darauf, radelt 2 Finger lange und 3 Finger breite Streifchen davon, rollt sie zusammen, stellt sie in die Reim nicht zu nahe aneinander, und läßt sie eine gute halbe Stunde gehen, wonach man ein wenig kochenden Rahm daran gießt, gut zudeckt, und mit oben und unten gemachter Gluth schön semmelfarbig backen läßt.

28. Ordinäre Dampfnudeln.

Man macht 1 Pfund Mehl mit $\frac{1}{2}$ Seitel lauwärmer Milch und 3 Löffelnvoll gewässerter Hefe an, gibt in ein Löffchen 7 Loth zerlassenes Schmalz, 2 Eier und 2 Dotter, $\frac{1}{2}$ Seitel lauwarme Milch

und etwas Salz, sprudelt es gut ab, gießt es in das Mehl, mengt alles gut durcheinander, und schlägt es zu einem Teige, welcher die Dicke haben soll, daß er leicht vom Löffel fällt; alsdann gibt man Weinbeeren darunter, treibt ihn Fingerdicke aus, sticht ihn mit einem Krebsbecherl aus, legt die Nudeln auf ein Tuch, und läßt sie gut gehen. Unterdeffen gibt man in eine Reine Milch und ein Eigrößes Stück Schmalz, und läßt es sieden, wonach man die Nudeln hinein legt, und schön gelblich dünsten läßt. Beim Anrichten streut man Zucker darüber.

29. Eierdotternudeln.

Man gibt 1 Pfund Mehl mit ein wenig Salz in eine Schüssel, und rührt es mit $\frac{1}{2}$ Seitel lauwarmen Milch, 10 Eierdottern und 4 Löffelvoll gewässerter Hefe gut ab, macht einen Teig davon, formt Nudeln wie die Schottennudeln daraus, und läßt sie gut gehen; hernach gibt man in eine Reine ein wenig Milch und ein Stück Butter, legt die Nudeln darein, deckt sie zu, und läßt sie mit oben und unten gemachter Gluth schön gelblich backen. Wenn sie gebacken sind, so sticht man sie mit einem Schäuferl auseinander, gibt sie in eine Schüssel, und gießt ein wenig warme Milch darüber. Man gibt sie gewöhnlich mit Chaudeau (Schato) auf die Tafel.

30. Hefennudeln mit Mandeln.

Man siedet 20 Krebse in Salzwasser, nimmt dann die Schweifeln davon, und schneidet sie klein auf; von dem Uebrigen macht man Krebsbutter. Nun gibt man 1 Pfund Mehl mit ein wenig Salz in eine Schüssel, und rührt es mit $\frac{1}{2}$ Seitel süßem Rahm, einem Stück Krebsbutter, 1 Ei, 3 Dottern,

und 2 Löffelvoll gewässerter Hefe zu einem Teige ab, welchen man mit 2 Loth gestoßenen geschwellten Mandeln und die Hälfte der Krebschweifeln vermengt, dann Daumendicke Rudein davon macht, und auf einem Tuche an einem warmen Orte gut gehen läßt. Nun gibt man Krebsbutter, Gliedhoch süßen Rahm, dann die übrigen Krebschweifeln und 2 Loth gestoßene geschwellte Mandeln in eine Reim, läßt alles ein wenig kochen, gibt dann die Rudein hinein, deckt sie zu, macht unten und oben Gluth, und läßt sie gut dämpfen.

31. Kindsbrotkugeln.

Man macht einen Teig an, was 2 Eier nehen, treibt ihn dünn aus, und schneidet kleine Fleckeln daraus; hernach rührt man 3 Löffelvoll Mundmehl mit Milch recht gut ab, setzt es auf die Gluth, und läßt es unter fleißigem Umrühren ein wenig kochen, wonach man es auf einen Teller schüttet und erkalten läßt. Nun rührt man 4 Loth Butter ab, und wenn das Koch kalt ist, so rührt man es darunter, schlägt 2 Eier und 2 Dotter daran, gibt ein wenig gestoßene geschwellte Mandeln hinein, zuckert es, und rührt es gut; hernach streicht man es in beliebiger Dicke auf die Fleckeln, wickelt sie zusammen, schneidet sie auf beiden Seiten glatt ab, legt sie in eine mit Butter bestrichene Reim, sprudelt $\frac{1}{2}$ Seitel gute Milch mit 3 Eierdottern gut ab, gießt es über die Rudein, deckt sie zu, macht oben und unten Gluth, und läßt sie schön gelblich backen.

32. Abgerührte Schnittkugeln.

Man macht von einem ordinären Rudeiteig mit 3 Eiern geschnittene Rudein, fedet sie in der Milch

recht dick ein, und läßt sie dann erkalten; unterdessen rührt man $\frac{1}{4}$ Pfund Schmalz mit 6 Eiern flausmig ab, gibt die kalten Nudeln hinein, streut Zucker und Zimmet, oder recht klein aufgeschnittene Limonieschalen darauf, bestreicht eine blecherne Schüssel mit Butter, thut die Nudeln darein, und läßt sie im Ofen schön gelblich backen.

33. Magennudeln (Mohnnudeln).

Man macht einen Teig von Rundmehl mit Eiern an, schneidet gewöhnliche Nudeln daraus, siedet sie in Salzwasser, und taucht sie hernach in kaltes Wasser; alsdann läßt man in einer Reib ein Stück Schmalz heiß werden, gibt die Nudeln hinein, streut Magen darüber, rührt sie gut untereinander, und läßt sie ein wenig aufstochen.

34. Baiersche Butternudeln.

Man weicht von einer Semmel die Schmolken in $\frac{1}{2}$ Scitel lauwarmem süßen Rahm ein, schlägt 3 Eier daran, gießt 2 Löffelvoll gewässerte Hefen und 4 Loth zerlassene Butter darein, salzt es, rührt es wohl untereinander, vermengt es mit $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, macht einen nicht gar zu festen Teig davon, und läßt ihn gut gehen; alsdann läßt man in einer Pfanne 2 Theile Butter und 1 Theil Schmalz nur warm werden, macht mit einem Löffel Nudeln darein, und läßt sie schön gelblich backen. Von diesen Nudeln darf man nicht zu viel auf einmal in die Pfanne geben, denn sie laufen sehr auf.

35. Käsnudeln.

Man rührt schönes weißes Mehl mit etwas zerlassnem Schmalz und lauwarmer Milch ab, schlägt

4—5 Eier daran, salzt es, und macht den Teig wie zu einem Schmarren an; alsdann bestreicht man ein Tortenblech mit Schmalz, und gibt den Teig Löffelweise darauf, und läßt die Nudeln auf einer Gluth oder im Backofen schön gelblich backen, wonach man sie in eine mit Butter bestrichene Schüssel lagenweise gibt, jede Lage mit geriebenem Parmesankäse und Semmelbröseln bestreut, dann mit zerlassener Butter und ein wenig süßem Rahm begießt, noch einige Augenblicke auf die Gluth stellt, und alsbald auf die Tafel gibt. Oder man gibt fleißig ausgesuchten und gut gewaschenen Reis in eine Keim, brennt Schmalz darüber, gießt dann so viel gesalzenes Wasser daran, daß er gut auskochen kann, wonach man ihn in dünnen Lagen in eine mit Butter bestrichene Schüssel gibt, jede Lage mit geriebenem Parmesankäse bestreut, dann mit brauner Butter übergießt, und geschwind auf die Tafel gibt.

36. Gebackene Griesnudeln.

Man läßt ein Eigrößes Stückchen Schmalz in einer Keim recht heiß werden, schüttet $\frac{1}{2}$ Seitel schönen Gries langsam darein, und läßt ihn unter fortwährendem Unrühren gelblich rösten, wonach man $\frac{1}{2}$ Maß siedende Milch daran gießt, gut umrührt, recht dick einkochen und dann in einer Schüssel erkalten läßt; hernach schlägt man 4 Eier und 4 Dotter daran, gibt 3 Löffelvoll gewässerte Hefen und etwas Mehl darein, salzt es, und vermengt es recht gut. Nun macht man einen nicht gar zu festen Teig davon, und macht 2 Finger dicke Nudeln daraus, welche man gut gehen läßt, dann nach der Länge einen Schnitt darein macht, und in Schmalz backen läßt. Man gibt sie mit Zucker bestreut auf die Tafel.

37. Dufatennudeln.

Man gibt in eine Schüssel $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{4}$ Seitel lauwarmen süßen Rahm, 2 Löffelvoll gewässerte Hefen, 4 Loth zerlassene Butter und 5 Eierdotter, salzt es, rührt es wohl ab, und macht einen nicht gar zu festen Teig davon, welchen man Messerrückendick austreibt, dann mit einem Model aussticht, und die Nudeln gut gehen läßt; hernach gießt man in eine Rein Gliedhoch süßen Rahm, und wenn er siedet, gibt man die Nudeln darein, läßt sie ein wenig dünsten, begießt sie dann mit Butter, bestreut sie mit Zucker, deckt sie zu, und läßt sie mit unten und oben gemachter Gluth schön gelblich backen.

38. Wespennester mit Mandeln.

Man rührt 12 Loth frische Butter gut ab, gibt 1 Ei und 3 Dotter, 2 Löffelvoll gewässerte Hefen, 7 Löffelvoll Milch und $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl darein, salzt es, und macht einen Teig davon, welchen man beinahe Fingerdick austreibt, und Fleckeln daraus schneidet. Auf diese Fleckeln gibt man klein geschnittene Mandeln, Weinbeeren, Zucker und Zimmet, wickelt sie ordentlich zusammen, bestreicht sie mit Butter, läßt sie ein wenig gehen, und läßt sie auf einem mit Butter bestrichenen Tortenblech schön semmel-farbig backen.

39. Wespennester anderer Art.

Ein Pfund feines Mehl wird in eine Schüssel gethan, und von Hefen ein Damsfel daran gemacht, dann an einem warmen Orte einige Zeit stehen gelassen, hernach gesalzen, mit 2 Eiern und 1 Dotter, und etwas lauwarmen Milch zu einem Teige abgerührt, und gehen gelassen; alsdann röstet man von

den Kernen befreite Zibeben, Weinbeeren, recht fein aufgeschnittene Limonieschalen und Zucker mit etwas Wein trocken ab, treibt nun den Teig dünn aus, knetet 12 Loth Butter in das Blatt, radelt kleine Fleckeln davon, gibt von der Fülle darauf, rollt sie zusammen, stellt sie in eine mit Butter ausgestrichene Keil, bestreicht sie mit Eiern, und läßt sie im Backofen schön gelblich backen.

40. Hefenwanneln.

Man gießt in ein Töpfchen $\frac{1}{4}$ Pfund zerlassenes Schmalz und $\frac{1}{2}$ Seitel lauwarmen süßen Rahm, schlägt 2 Eier und 9 Dotter darein, rührt 1 Pfund Rundmehl hinein, gibt ein wenig Salz und 2 Löffelvoll gewässerte Hefen daran, und rührt es zu einem schönen Straubenteig ab, wonach man die mit Butter ausgestrichenen Wanneln halbvoll damit anfüllt, dann gehen läßt, und schön gelblich backen läßt. Man kann auch fein aufgeschnittene geschwellte Mandeln darein geben.

41. Hefenwanneln anderer Art.

Man läßt 4 Loth Butter und 4 Loth Schmalz zergehen, gibt es mit 3 Löffelvoll süßem Rahm und 2 Löffelvoll gewässelter Hefe, 4 Eierdottern und 12 Loth Mehl in eine Schüssel, salzt es, und rührt es recht fleißig ab, wonach man die mit Butter ausgestrichenen Wanneln halbvoll anfüllt, ein wenig gehen läßt, und schön gelblich backen läßt.

42. Krebswanneln.

Man übersiedet 25 Krebse, löst die Schweifeln hernach aus, und macht von dem Uebrigen Krebsbutter; alsdann weicht man von 2 Semmeln die

Schmollen in süßen Rahm ein, gibt sie mit einem Stück Krebsbutter in eine Reib, und läßt sie ein wenig aufkochen, wonach man die klein geschnittenen Krebsschweifeln hinein gibt und auskühlen läßt. Sobald es ausgekühlt ist, rührt man es mit 9 Eiertottern, fein gestoßenem Zucker, klein geschnittenen geschwellten Mandeln und Limonieschalen gut ab, bestreicht die Wanneln inwendig mit Butter, füllt sie nicht ganz voll mit dem Abgerührten, und läßt sie schön gelblich backen. Man gibt sie mit Zucker bestreut auf die Tafel.

IV. Fische auf verschiedene Arten zuzubereiten.

1. Gebratener Aal.

Man zieht von einem Aal die Haut ab, schneidet den Kopf weg, macht ihn auf, wäscht und salzt ihn, und schneidet ihn in Stückchen; sodann steckt man sie über die Quere und nicht nach der Länge an einen Spieß, gibt zwischen jedes Stückchen Aal ein Limoniescheibchen und ein paar Salbeiblättchen, und läßt sie schön braten. Während des Bratens muß man sie mit Butter und Limoniesaft fleißig begießen. Man gibt die Aalstückchen mit den Limoniescheibchen und Salbeiblättchen, wie sie am Spieße waren, in eine Schüssel, gießt Butter und Limoniesaft darüber, und gibt sie gleich auf die Tafel.

2. Heißgesottener Aal.

Man zieht dem Aal die Haut ab, schneidet ihn in Stückchen, gibt in eine Pfanne halb Essig und halb Wasser, Lorbeerblätter, Rodelkraut und Limonie-

scheibchen, und läßt alles kochen, wonach man die Aalstückchen hinein legt, einige Sud aufstun läßt, dann bei Seite stellt, und wenn es Zeit zum Anrichten ist, nochmals aufkochen läßt, dann in eine Schüssel legt, mit Petersilie bestreut, und so auf die Tafel gibt. Man kann auch von dem Essig darüber seihen, worin er gesotten worden ist.

3. Heißgesottene Asche.

Während man die Asche sauber abschuppt, aufmacht, gut abwäscht, einige Augenblicke in frisches Wasser, dann aber in Essig legt oder mit Essig begießt, macht man einen Sud von halb Essig und halb Wasser, Zwiebeln, Knoblauch, Lorberblättern, Kudekraut, Limonieschalen und Salz, und wenn es recht siedet, gibt man die Asche hinein, und läßt sie bei scharfem Feuer einige Augenblicke sieden, wonach man sie behutsam in eine Schüssel legt, mit Petersilie bestreut, und so auf die Tafel gibt. Die Aschen brauchen nicht so lange zum Weichwerden wie die Forellen, man muß daher vorsichtig beim Sieden seyn, daß sie nicht gar zu weich werden, indem sie sonst ganz zerfallen.

4. Gebratene Asche.

Man salzt die sauber gepuzte Asche gut, läßt sie ein wenig im Salze liegen, trocknet sie hernach ab, bestreicht sie mit zerlassnem Schmalz, bestreicht auch den Rost damit, welcher aber vorher heiß werden muß, legt dann den Fisch darauf, und läßt ihn auf beiden Seiten schön gelblich braten, wonach man ihn in eine Schüssel legt, mit warmer Butter und Limoniesaft untereinander gemischt begießt, und so auf die Tafel gibt.

5. Gedünstete Fischotter.

Man läßt Schmalz heiß werden, gibt ein wenig Mehl und geriebenes schwarzes Brod darein, und läßt es darin anlaufen, gibt dann Erbsensuppe, etwas Wein und Essig, Lorberblätter, Rosmarin, Kubelkraut und Gewürz dazu, legt nun die ein wenig gesalzene Fischotter darein, und läßt sie weich dünsten, wonach man sie in eine Schüssel legt, und die Sauce darüber sieht.

6. Heißgesottene Forellen.

Man schuppt die Forellen sauber ab, öffnet und wäscht sie sauber aus, und legt sie eine Weile in frisches Wasser, wonach man sie auf einen Teller legt, und mit Essig begießt; alsdann gibt man in eine Rein halb Essig und halb Wasser, Zwiebeln, Knoblauch, Lorberblätter, Kubelkraut, Limonieschalen und Salz, und läßt es sieden. Nun gibt man die Fische mit dem Essig in den Sud, und läßt sie einige Augenblicke sieden, wonach man sie in eine Schüssel legt, und mit Petersilie bestreut auf die Tafel gibt.

7. Forellen mit Tokaierwein.

Man macht in den Rücken sauber gepuzter Forellen einige nicht gar zu tiefe Einschnitte, und salzt sie; hernach legt man sie in eine messingene Pfanne oder Becken, gießt so viel Tokaierwein daran, bis er über die Fische geht, legt ein Lorberblatt, etwas Muskatblüthe, ganzen Safran, ein wenig Rosmarin, und etwas mit Mehl abgeknetete Butter darein, und läßt sie weich sieden, wonach man sie mit dem Wein auf die Tafel gibt. Sollte der Wein zu süß seyn, so drückt man Limoniesaft hinein, und gibt etliche

Limoneschalen dazu. Während des Siedens soll man sie öfters beuteln.

8. Forellen in Papier gebraten.

Man läßt sauber gepuzte und gut gefalzene Forellen auf dem Roste saftig braten, wonach man sie kalt werden läßt; alsdann gibt man sie in ein mit Butter bestrichenen Papier mit Gewürz, fein aufgeschnittenem Kräutlerwerk und Limonescheibchen, und läßt sie auf dem Roste schön langsam dünsten, damit sie mit dem Gewürz und Kräutlerwerk recht gut durchzogen werden. Man gibt sie mit dem Papier auf die Tafel.

9. Forellen mit süßer oder saurer Sulze.

Die Forellen werden schön blau mit halb Essig und halb Wasser, Zwiebeln, Knoblauch, Lorberblättern, Kudelkraut, Limoneschalen und Salz gesotten, dann in eine Schüssel gelegt, und gut zugedeckt. Nun macht man folgende Sulze: Man kocht ein paar recht sauber gepuzte Kälberfüße mit $\frac{1}{2}$ Loth Hausenblase in $1\frac{1}{2}$ Maß Wasser so lange, bis man merkt, daß es zu sulzen anfängt; alsdann seigt man es durch Fließpapier, damit sich das Fett, welches auf der Sulze schwimmt, daran hängt. Hernach kocht man sie noch einmal, und zwar, wenn man süße Sulze haben will, mit Zucker und Wein, und wenn man eine saure Sulze haben will, mit ein wenig Essig, Limoneschalen und Limonesaft, eine kleine halbe Stunde; alsdann schlägt man von 3 Eiern das Klare zu Schnee, schüttet es in die Sulze, sobald sie siedet, und rührt sie fleißig um, damit der sich bildende Schaum nicht hineinsieden kann, welchen man sauber abschöpft. Nun gießt man die Sulze

durch ein paar reine Servietten über die Forellen, stellt sie an einen kühlen Ort, läßt sie gut stehen, und gibt sie dann so auf die Tafel.

10. Hausen in der Buttersauce.

Man schneidet einen sauber gepuzten Hausen in Stücke, und siedet ihn in Salzwasser; unterdessen läßt man in einem Topfe Erbsenwasser mit Petersilienwurzeln sieden, läßt Butter in einer Rein heiß werden, staubt ein wenig Mehl darein, gibt etwas von dem Erbsenwasser und Muskatblüthe dazu, und läßt es einige Sud aufthun, wonach man den Fisch in eine Schüssel legt, die Sauce darüber gibt, ein Stückchen Butter darauf legt, nochmals aufsieden läßt, und den Rand der Schüssel mit abgerösteten Semmelbröseln recht dick bestreut.

11. Gebratener Hausen.

Der sauber gepuzte Hausen wird zertheilt und gesalzen, wonach man ihn einige Zeit im Salze liegen läßt, dann trocknet man ihn sauber ab, bestreicht ihn wie den Krost mit zerlassenem Schmalze oder Butter, und läßt ihn schön langsam braten; alsdann legt man ihn in eine Schüssel, streut geröstete Semmelbröseln darauf, und gibt eine gute Sauce daran.

12. Hausen mit Kren.

Man siedet den Hausen in halb Essig und halb Wasser mit Salz, rührt unterdessen geriebenen Kren mit süßem Rahm und in der Milch eingeweichten Semmelschmollen gut ab, gießt ein wenig von der Brühe daran, in welcher der Fisch gesotten worden ist, legt den Hausen in eine Schüssel, gibt den Kren darüber, und läßt alles gut aufsieden.

13. Hausen im Ofen.

Man nimmt ein Stück Hausen vom Schweife, salzt ihn, durchzieht ihn mit länglich geschnittenen Sardellenstückchen, bestreut ihn mit Gewürz und fein aufgeschnittenem Kräuterkwerk; hernach gibt man Butter, Limoniescheibchen, Limonieschalen, Gewürz und sauren Rahm in eine Rein, legt das Stück Fisch hinein, bestreut es mit Semmelbröseln, und läßt es im Ofen gut dünsten, wonach man es mit derselben Sauce auf die Tafel gibt. Man kann auch Äpfeln und Nüscheln darüber geben, und mit Butter und Limoniesaft begießen.

14. Hausen im Pfeffer.

Der gut gesalzene Hausen wird mit halb Essig und halb Wasser ic. abgesotten, dann in eine Schüssel gelegt, und der Pfeffer darüber gegeben, welchen man auf folgende Art bereitet: Man kocht gedörnte Zwetschen in Wasser oder Most recht weich, gibt ge-
bähtes schwarzes Brod, Wein, Zucker und Limonieschalen, auch ein wenig abgeröstete Zwiebeln darein, läßt alles ein wenig aufkochen, und treibt es dann durch ein Haarsieb. Bevor man den Pfeffer über den Hausen gießt, gibt man noch gemischtes Gewürz und einige Gewürznelken darein. Man kann auch eingefalzenen Hausen hiezu verwenden.

15. Hausen in süßer Sauce.

Während man einen Hausen auf die gewöhnliche Weise abkocht, brennt man eine Erbsenbrühe gut ein, gibt Wein, Essig, Limonieschalen, Weinbeeren, Zibeben, geschnittene geschwollene Mandeln und Gewürznelken, auch Zucker nach Belieben darein, und läßt es einige Sud aufthun, wonach man den Hau-

sen in eine Schüssel legt, die Sauce darüber gießt, und gleich auf die Tafel gibt.

16. Faschirter Hechten.

Man löst von einem sauber gepuhten Hechten alles Fleisch von den Gräthen, schneidet es klein auf, gibt ein wenig in der Milch eingeweichte und wieder ausgebrückte Semmelschmollen darunter, salzt es gut, rührt es mit ein wenig Butter und ein paar Eierdottern gut untereinander, und gibt diesen Fasch über die Gräthen des Hechten, welchen man die ordentliche Form wieder gibt. Anstatt der Schuppen steckt man gespaltene geschwellte Mandeln in den Fasch. Nun bestreicht man eine Reih mit Butter, legt den Hechten behutsam hinein, gibt süßen Rahm, Butter und Semmelbröseln darauf, deckt ihn zu, macht unten und oben Gluth, und läßt ihn gelblich backen. Man gibt ihn mit einer Kapernsauce auf die Tafel.

17. Hechten mit Aустern.

Man zieht von einem sauber gepuhten Hechten die Haut ab, salzt ihn, nimmt die Leber heraus, überkocht sie, gibt sie wieder in den Fisch, rührt ein Stück Butter mit 3 fein gestoßenen Sardellen und 3 zerschnittenen Aустern, und etwas Semmelbröseln gut ab, gibt es auch in den Hechten, und näht den Bauch zu, wonach man ihn am Spieße unter fleißigem Begießen mit einem Gemisch von Butter, gestoßenen Sardellen, zerschnittenen Aустern, Limoniesaft und sauren Rahm schön goldgelb braten läßt. Wenn der Hechten gebraten ist, legt man ihn in eine Schüssel, und gibt ihn mit Limoniescheibchen überdeckt auf die Tafel. Man kann ihn auch mit dem genannten Gemisch in einer Reih backen.

18. Ganzer Hechten ohne Gräthen.

Man nimmt von einem fleißig gepuzten Hechten die Gräthen und so viel Fleisch heraus, als man leicht herausbringt, gibt aber Acht, daß die Haut nicht durchlöchert wird; alsdann schneidet man das Fleisch recht fein auf, gibt ein Eingerührtes von einem Ei, in der Milch eingeweichte und wieder ausgebrückte Semmelschmollen und ein Stückchen Butter dazu, salzt und würzt alles, stößt es gut, und rührt es mit 1 Ei ab, wonach man es in den Fisch füllt, den Bauch zunäht, und ihn in Butter schön dünsten läßt. Oder man macht ein Ragout von würfelig aufgeschnittenen Schildkröten, Champignon oder andern Schwämmen, Karviol, grünen Erbsen, Krebschweifeln, Petersilie, ein wenig Mehl, Salz und Gewürz, welches man nach dem Abkühlen mit 1 Eidotter recht gut abrührt, in den Fisch gibt, dann den Bauch zunäht, und ihn in Butter schön dünsten läßt. Man gibt eine Sauce von Karviol und Austern oder Austern allein darüber.

19. Gebratener Hechten.

Man schneidet einem Hechten den Kopf weg, spickt den Fisch mit länglich geschnittenen Sardellenstückchen, gibt in die Bratpfanne Butter, klein aufgeschnittene Sardellen und Zwiebeln, legt den Fisch darauf, und läßt ihn schön gelblich backen.

20. Gezupfter Hechten auf Stockfischart.

Nachdem man einen sauber gepuzten Hechten in Salzwasser übersotten hat, zertheilt man ihn in solche blätterige Stückchen wie den Stockfisch, legt sie in eine mit Butter bestrichene Schüssel, schneidet 4—5 Sardellen mit Limonteschalen, Petersilie und ein we-

mit Knoblauch recht fein auf, streut es über den Fisch, gibt 1 Eitel sauren Rahm darüber, würzt ihn mit Pfeffer und Muskatblüthe, legt kleine Stücke Butter darauf, deckt ihn zu, und läßt ihn mit oben und unten gemachter Gluth schön gelblich dünsten. Man gibt ihn mit Sauertraut anstatt Stockfisch auf die Tafel.

21. Hechten mit Sardellen gespickt.

Man zieht einem Hechten die Haut ab, salzt ihn ein wenig, und spickt ihn mit länglich geschnittenen Sardellenstückchen, wonach man ihn an einen Spieß steckt, an Kopf und Schweif fest zusammenbindet, damit er nicht herunterfallen kann, und schön gelblich braten läßt. Vorher gibt man aber in die untergestellte Bratpfanne ein gutes Stück Butter, ein paar Löffelvoll sauren Rahm, ein wenig Limoniesaft, und etliche Löffelvoll Wein, welches man heiß werden läßt, und den Fisch während des Bratens damit begießt. Wenn der Hechten gebraten ist, legt man ihn in eine Schüssel, drückt noch etwas Limoniesaft in die Sauce, gibt noch einige Löffelvoll sauren Rahm darein, würzt sie mit Muskatblüthe, und läßt sie ein wenig aufkochen, wonach man sie über den Hechten gießt, fein aufgeschnittene Limonieschalen darauf streut, und so auf die Tafel gibt.

22. Hechten mit Schnecken.

Man übersiebet einen Hechten in halb Wasser und halb Essig, legt ihn dann in eine Keim, gibt kleine Schwämme, ein Stück Butter, klein geschnittene Zwiebeln, Salz und Muskatblüthe daran, und läßt ihn dünsten; unterdessen schneidet man überfotene Schnecken und Krebschweifeln, 2 harte Eier

dotter, 2 Sardellen und Limonieschalen fein auf, gibt alles in eine Keim mit Butter, thut auch Limoniesaft, Kapern, etwas Krebsbutter und ein wenig sauren Rahm hinein, und läßt alles gut dünsten, wonach man den Hechten in eine Schüssel legt, und das Gedünstete darüber gibt.

23. Weiß gedünsteter Hechten mit Champignon oder Pilzlingen.

Man schneidet einen Hechten in Stücke, salzt ihn gut, gibt in eine mit Butter bestrichene Keim etwas geschnittene Petersilienwurzeln, gelbe Rüben und Sellerie, legt den Fisch darauf, gießt so viel gute Erbsenbrühe und etwas Essig daran, daß es über den Fisch geht, und läßt alles auf der Gluth dünsten. Wenn der Fisch $\frac{1}{4}$ Stunde gedünstet hat, so nimmt man ihn heraus, zieht ihm die Haut sauber herunter, damit er schön weiß aussieht, legt ihn in eine Schüssel, und gibt die Schwämme darüber, welche man auf folgende Art bereitet: Man läßt in einer Keim ein Stück Butter zergehen, dünstet Champignon oder Pilzlinge mit Petersilie, staubt ein wenig Mehl daran, läßt sie noch ein wenig dünsten, gießt dann die Brühe von dem gedünsteten Fisch durch ein Sieb darüber, läßt sie wiederum kochen, salzt sie gut, und sie sind fertig.

24. Huechen in der Butter.

Man putzt einen Huechen recht sauber, schneidet ihm die Flossen ab, macht mehrere Einschnitte in den Rücken, salzt ihn gut, und läßt ihn so 2—3 Stunden liegen; alsdann siedet man ihn in halb Essig und halb Wasser mit Zwiebeln, Knoblauch, Lorbeerblättern, Kudelkraut und Limonieschalen, und läßt

ihn eine Weile im Sude liegen, damit er fester im Fleische wird, legt ihn hernach in eine Schüssel, gibt etwas in Butter gedünstete Petersille, Limoniesaft, ein wenig Muskatblüthe und etwas vom Sude daran, und gibt ihn so auf die Tafel.

25. Karpfen auf jüdische Art.

Der Karpfen wird sauber abgeschuppt, die Galle herausgenommen, die Flossen weggeschnitten und gut ausgewaschen, dann in 3 Theile zerschnitten, in eine Schüssel gelegt, mit Essig begossen, und Pfeffer mit viel Gewürznelken daran gethan; hernach gibt man in eine messingene Pfanne $\frac{1}{2}$ Maß Essig, Zibeben, Limonieschalen und ein wenig Butter, läßt es aufsieden, gibt nun den Karpfen mit dem Essig und Gewürz hinein, und läßt ihn $\frac{1}{2}$ Stunde lang darin sieden, wonach man ihn mit der Sauce auf die Tafel gibt.

26. Karpfen in der Blutsauce.

Man sticht einen Karpfen beim Schwanz ab, läßt das Blut in ein wenig Essig rinnen, puht ihn sauber, schneidet ihn dann in Stücke, salzt ihn, und läßt ihn so eine kleine Stunde liegen; hernach wird das Salz von dem Karpfen abgestreift, in eine Reint ordentlich hinein gelegt, mit ein wenig gemischtem Gewürz und Gewürznelken bestreut, mit so viel Essig, Wein und Erbsenbrühe begossen, daß es über den Fisch geht, wonach man ihn langsam sieden läßt; unterdessen macht man eine gute Einbrenn mit geriebenem schwarzem Brod oder Lebzelten und etwas Zwiebeln, seht dann den Sud vom Fisch in die Einbrenn, gibt klein aufgeschnittene Limonieschalen, noch ein wenig Gewürz und das Karpfenblut darein, läßt

alles gut kochen, schüttet es hernach über den Fisch, und läßt es noch einen Sud aufthun, wonach man es auf die Tafel gibt.

27. Ganz gedünsteter Karpfen.

Man läßt in einer Rein Mehl in Butter anlaufen, gibt allerhand Gewürz, Lorberblätter, Rosmarin, eine mit Gewürznelken besteckte Zwiebel und Limonieschalen darein, legt den sauber gepushten Fisch darauf, belegt ihn mit demselben was untender liegt, gibt auch Kapern und 4 Limonieblätter darüber, gießt ein Trintglasvoll Wein, 3 Köffelvoll Essig und dünne Erbsenbrühe daran, deckt ihn zu, macht oben und unten Gluth, und läßt ihn langsam dünsten, wonach man ihn mit der Sauce auf die Tafel gibt. Während des Dünstens muß man ihn öfters hin und her rütteln, damit er sich nicht ansetzen kann.

28. Gebratener Karpfen.

Nachdem man einen sauber gepushten Karpfen 2 Stunden lang in Salz hat liegen lassen, streift man das Salz wieder herab, begießt ihn mit Baumöl oder Butter, bestreut ihn mit gemischtem Gewürz und Semmelbröseln, und begießt ihn wieder mit Butter; alsdann bestreicht man den heißen Rost mit Butter, legt den Karpfen darauf, und läßt ihn schön bräunlich braten, wonach man ihn mit oder ohne Sauce auf die Tafel gibt.

29. Gesulzter Karpfen:

Während man einen Karpfen sauber pusht, in Stücke schneidet und salzt, gibt man in eine Rein $\frac{1}{2}$ Maß Essig, 1 Seitel Wein, $1\frac{1}{2}$ Maß Wasser, Lorberblätter, klein geschnittene gelbe Rüben, Peter-

fliegenwurzeln und Zwiebeln, 3—4 Gewürznelken und $\frac{1}{2}$ Loth Hausenblase, und läßt alles mitsammen siedend, wonach man den Fisch darein legt, und weich kochen läßt, aber wohl Acht gibt, daß er nicht zu weich wird; hernach legt man den Fisch einstweilen in eine Schüssel, seihet den Sud in eine andere Rein und läßt ihn auskühlen, dann schlägt man 2 Eier sammt den Schalen darein, und läßt ihn so lange stehen, bis man merkt, daß er dick zu werden anfängt, wonach man ihn durch eine Serviette seihet, die Hälfte davon in einen Model gießt und sulzen läßt, dann Blumen, übersottene Krebsse und Oliven darauf gibt, nun die Karpfenstückchen hinein legt, die andere Hälfte vom Sud darüber gießt und fest sulzen läßt, dann in eine Schüssel stürzt, und auf die Tafel gibt.

30. Karpfen in der Limoniesauce.

Man siedet Karpfenstückchen in halb Essig und halb Wasser mit Rosmarin, Kadelkraut, Lorberblättern, Zwiebeln und ein wenig Salz; unterdessen gibt man in eine Rein Erbsenbrühe mit einer Zwiebel einbrenn, und läßt sie nicht gar zu dick einkochen, gibt dann in Butter angelaufene Petersilie, Gewürz, Limonieschalen, Salz und Wein darein, läßt es wiederum kochen, seihet nun den Fischsud darein, legt den Fisch in eine Schüssel, gießt die Sauce darüber, und läßt alles noch einen Sud aufthun, wonach man es auf die Tafel gibt.

31. Karpfen in der Müschersauce.

Der Karpfen wird in Stücke zerschnitten, etwas gesalzen, und mit Wein und Erbsenbrühe weich gesotten; unterdessen macht man eine gelbliche Ein-

brenn, gibt Semmelbröseln, klein aufgeschnittene Petersilie und Zwiebeln darein, seigt dann den Fischsud darüber, und läßt es ansieden, wonach man es über den Fisch gießt, Gewürz und Limonieschalen darauf streut, und noch einen Sud aufthun läßt; alsdann ziert man den Schüsselrand mit Muscheln, und gibt es so auf die Tafel.

32. Karpfen mit Oliven.

Man schneidet einen Karpfen in Stücke, salzt ihn, und läßt ihn eine Weile im Salze liegen; alsdann gibt man in eine Reine Cardellenbutter, Semmelbröseln, viel fein aufgeschnittene Petersilie und Limonieschalen, ein paar Löffelvoll Rahm, einige klein aufgeschnittene Cardellen, Muskatblüthe und Pfeffer, legt nun den abgetrockneten Fisch darauf, gibt oben darauf daselbe was untenher liegt, gießt ein Glas voll Wein und ein wenig Erbsenbrühe daran, und läßt ihn langsam dünsten, wonach man ihn mit der Sauce in eine Schüssel gibt, und Oliven nach Belieben darein legt.

33. Lachsforelle auf holländische Art.

Man übersiedet eine sauber gepuzte Lachsforelle in halb Essig und halb Wasser, Zwiebeln ic., und läßt sie 1 Stunde lang im Sude liegen; hernach nimmt man die Schuppen behutsam weg, gibt in eine Reine ein Stück Butter mit ein wenig Mehl, und läßt es anlaufen, gibt sauren Rahm, klein aufgeschnittene Cardellen, Petersilie und Limoniesaft hinzu, läßt es ansieden, legt den Fisch darauf, und läßt ihn vollends weich dünsten, wonach man ihn behutsam auf eine Schüssel legt, die Sauce darüber gießt, und so auf die Tafel gibt.

34. Lachs mit Austern.

Man schneidet einen sauber gepuzten Lachs nach der Länge voneinander, theilt ihn in 2 Finger breite Stückchen, zieht die Gräthen aus, und salzt sie gut; alsdann gibt man in eine Kasserole klein geschnittene Schalotten, legt den Fisch darauf, gießt 3 Seitel weißen Wein, 1 Köffelvoll Vertram- und eben so viel Rosenessig hinzu, würzt ihn, und läßt ihn ungefähr $\frac{1}{4}$ Stunde lang sieden, dann gibt man $\frac{1}{2}$ Pfund mit ein wenig Mehl abgknetete Butter stüchelweise auf den Lachs, drückt den Saft von einer Limonie daran, und läßt ihn gut dünsten. Unterdessen läßt man 40 Austern in Wein aufkochen, nimmt die Härte davon, gibt die Austern in eine Schüssel, seht den Wein darauf, legt dann die Lachsstückchen darein, läßt alles einen Sud aufthun, und er ist fertig.

35. Heißgesottener Lachs.

Man gibt 3—4 Finger breite Lachsstückchen in eine Keim mit mehr Wein als Wasser, gibt auch ein Stück Butter, Salbeiblätter, ein wenig Rosmarin, ganzen Pfeffer, Ingwer und Muskatblüthe, ein paar Zwiebeln, Lorberblätter und Salz hinzu, und läßt alles sieden, wonach man den Fisch hinein legt, und nicht gar zu weich sieden, dann aber noch $\frac{1}{2}$ Stunde im Sud liegen läßt; alsdann legt man ihn in eine Schüssel, gießt ein wenig Essig darüber, und seht nach Belieben vom Sud daran.

36. Gebratener Lachs.

Man schneidet einen Lachs nach der Länge voneinander, nimmt die Gräthen heraus, theilt ihn in 4 Theile, und beizt ihn in Essig mit fein geschnittenem Kräutlerwerk und Salz 1 Stunde lang ein,

dann trocknet man ihn ab, betupft ihn mit einem Messer, bestreicht ihn mit Provencerohl oder Butter, und läßt ihn $\frac{1}{2}$ Stunde lang auf dem Roste braten. Während des Bratens muß man ihn öfters umwenden, und mit Butter oder Oehl bestreichen. Unterdessen schneidet man Petersilie, Schnittling, Basilikum, Fenchel, Pimpernelle und Schalotten fein auf, gibt $\frac{1}{2}$ Pfund Butter mit 1 Eßlöffelvoll Mehl in eine Reib, streut das Kräutelwerk hinein, rührt alles untereinander, gießt 1 Maß Erbsenbrühe daran, und läßt alles gut kochen, wonach man es mit Eiertottern abgießt und gut würzt, dann den Lachs in eine Schüssel legt, und die Sauce darüber gießt.

37. Lapperdon mit Butter.

Man gießt auf einen Lapperdon siedendes Wasser, schuppt ihn hernach ab, und siedet ihn in Salzwasser weich; sodann streut man in eine Schüssel fein aufgeschnittene Petersilie, ein wenig Pfeffer und Muskatnuß, legt den Fisch darauf, begießt ihn mit zerlassener Butter, und gibt ihn so auf die Tafel.

38. Frischen Meerfisch zuzurichten.

Nachdem man den Fisch recht fleißig gepußt hat, wäscht man ihn in lauwärmer Milch und trocknet ihn ab, bestreicht ihn dann mit zerlassener Butter, staubt ein wenig Mehl darüber, wickelt ihn in ein mit Butter bestrichenenes Papier, und läßt ihn auf dem Roste schön gelblich braten; alsdann läßt man in einer kleinen messingenen Pfanne Butter zergehen, gibt Pomeranzensaft darein, läßt es saumig werden, legt nun den Fisch in eine Schüssel, gießt die Butter darüber, und er ist fertig. Auf diese Art kann man alle Meerfische zubereiten.

39. Gebackene Ruttten.

Man läßt die sauber gepuzten Ruttten eine Weile in Salz liegen, wonach man sie mit Mehl bestäubt, und in Schmalz schön backen läßt; alsdann legt man sie in eine Schüssel, drückt Limoniesaft darauf, streut geröstete Semmelbröseln darüber, gibt sauren Rahm, Limonieschalen, Muskatblüthe und ein wenig Erbsenbrühe daran, läßt alles mitsammen aufkochen, und sie sind fertig.

40. Am Spieß gebratene Ruttten.

Man schneidet die Ruttten in 2 Finger breite Stückchen, salzt sie, und läßt sie eine Weile liegen, wonach man sie am Spieße unter fleißigem Begießen mit Butter braten läßt; alsdann gibt man dieselbe Sauce darüber, wie bei den gebackenen Ruttten.

41. Heißgefottene Salblinge.

Man zertheilt die sauber gepuzten Salblinge, wenn sie groß sind, in Stücke, und legt sie einige Zeit in kaltes Wasser (im Sommer auf's Eis), damit sie fester werden, wonach man sie in eine Schüssel legt, mit Essig bespritzt, zudeckt, und eine kleine halbe Stunde stehen läßt; unterdessen gibt man in eine Reih halb Wasser und halb Essig, Salz, Zwiebeln, Lorberblätter, Rosmarin und Limonieschalen, und läßt alles sieden, worauf man die Fische mit dem Essig in den Sud gibt, und weich kochen läßt, welches bald der Fall ist, indem sie ein sehr zartes Fleisch haben. Wenn sie weich sind, gießt man geschwind etwas vom Sud weg, und gießt dafür Essig mit Wasser vermischt auf die Fische, und läßt sie einige Augenblicke zugedeckt stehen, wonach man sie mit etwas Sud auf die Tafel gibt.

42. Gebratener Salm.

Der Salm wird in Stücke geschnitten, rein abgewaschen, eine Weile in Salz gelegt, dann abgetrocknet, mit Butter bestrichen, mit Muskatblüthe bestreut, und auf dem Roste gebraten; unterdessen stößt man 12—14 ausgelöste Sardellen mit 2 Kaffeeschalen Wasser, gibt sie dann mit einem Stück Sardellenbutter in eine Rein, drückt von 1 Limonie den Saft darein, und läßt es gut kochen, wonach man den Salm in eine Schüssel legt, und die Sauce darüber gießt.

43. Gefüllte Grundeln (Tolmen).

Man macht eine gute dicke Mandelmilch, gießt sie in eine Schüssel, legt schöne lebendige Grundeln hinein, und läßt sie so lange darein liegen, bis sie recht dickbauchig sind; alsdann salzt und siedet man sie in weißem Wein, gibt sie hernach in eine Schüssel, streut fein aufgeschnittene Petersilie darauf, und gibt sie so auf die Tafel. Oder man rührt 2 Eier in der Milch ab, gibt fein aufgeschnittene Petersilie darein, legt die Grundeln hinein, läßt sie darin ertrinken, salzt sie dann ein wenig, und läßt sie in guter Milch weich sieden, wonach man sie auf die Tafel gibt. Sie sind wie Hühneln.

44. Meerspinne zu kochen.

Man macht eine frische, aber nicht gar zu starke Lauge, und läßt sie klären, dann gibt man die Meerspinne in eine Schüssel, gießt so viel Lauge daran, daß sie über dieselbe geht, läßt sie 1 Tag darein liegen, gießt dann wieder frische Lauge darüber, und wiederholt dieß 4—5 Tage, wonach man sie über Nacht in ganz frischem Wasser liegen läßt. Nun

schneidet man sie in Fingerlange Stückchen, salzt sie ein wenig, steckt sie an einen dünnen Spieß, und läßt sie schön braten unter fleißigem Begießen mit einem Gemisch von Essig, Dehl und Pfeffer. Man kann sie so oder mit einer Sauce auf die Tafel geben, welche man folgendermaßen macht: Man gibt ein wenig Wasser, Limoniesaft, Butter, Zucker und Zimmt in eine Keim, läßt es einige End aufsthen, und sie ist fertig. Gut ist die Meerspinne auch, wenn man sie in Salzwasser übersiedet, und auf dem Roste braten läßt.

45. Eingemachte Frösche.

Man legt die Frösche eine Weile in Wasser, puzt dann das Hautige bei den Füßen weg, schneidet die Brageln fort, legt sie in eine Schüssel, und bestreut sie ein wenig mit Salz; hernach läßt man in einer Keim Butter heiß werden, gibt ein wenig Mehl und die Frösche hinein, läßt sie einige Zeit dünsten, gibt dann Erbsenbrühe, fein aufgeschnittene Peterflie und Gewürz daran, und läßt sie vollends weich kochen, wonach man Limoniesaft hinein drückt, und sie gleich auf die Tafel gibt.

46. Frikassirte Frösche.

Während man sauber gepuzte Frösche im Wasser liegen hat, macht man ein wenig gelbe Einbrenn, gibt dann etwas Zwiebeln, Limonieschalen, Erbsenbrühe nach Belieben, Salz und Gewürz darein, und läßt alles gut kochen, wonach man die Frösche hinein legt und weich kochen läßt. Sobald sie gekocht sind, gibt man sie in eine Schüssel, seih die Brühe in eine andere Keim, rührt einige Eierdotter mit ein wenig Wasser und Limoniesaft gut ab, gibt es in

die Brühe, und läßt sie so lange kochen, bis sie schön dicklich wird, wonach man sie über die Frösche gießt, den Schüsselrand schön mit Krebschweifeln belegt, und so auf die Tafel gibt.

47. Schnecken auf dem Rost gebraten.

Sobald das Wasser siedet, gibt man die Schnecken hinein, und läßt sie weich sieden; alsdann nimmt man sie aus den Häuseln, pugt sie sauber, wäscht die Häuseln und Schnecken in Salzwasser gut ab, damit der Schleim davon kommt. Nun thut man sie in eine Reim mit etwas Butter, ein wenig Pfeffer, Salz und Zwiebeln, und läßt sie einige Augenblicke dünsten, dann gießt man ein wenig Erbsenbrühe dazu, läßt sie aufkochen, und hernach kalt werden. Unterdessen schneidet man etliche Schalotten, Petersilie und ausgelöste Sardellen fein auf, vermischt es mit guter Butter und ein wenig Pfeffer, steckt sodann die erkalteten Schnecken in die Häuseln, gibt das Geschnittene obendarauf, legt sie auf den Rost, und läßt sie bei schwacher Gluth ein wenig braten, damit sie im Saft bleiben, wonach man sie auf die Tafel gibt.

48. Schnecken in der Sauce.

Man siedet und pugt die Schnecken recht sauber, läßt unterdessen ein wenig fein aufgeschnittene Zwiebeln in Butter anlaufen, gibt dann die Schnecken mit fein aufgeschnittener Petersilie, 1 Lorberblatt, Salz und Pfeffer dazu, und läßt alles mitsammen dünsten, staubt hernach ein wenig Mehl daran, gießt Erbsenbrühe dazu, und läßt sie dick einkochen; alsdann schneidet man ein paar Sardellen recht fein auf, gibt sie mit ein wenig Butter in die Sauce, drückt Limoniesaft darein, rührt alles gut untereinander.

der, und läßt es nochmals aufkochen, wonach man es gleich auf die Tafel gibt.

49. Schneckenkarbonadeln.

Man siedet die Schnecken in Salzwasser, nimmt sie dann aus den Häufeln, putzt sie recht sauber, und röstet sie mit ein wenig Butter, Petersilie, Zwiebeln und Knoblauch; sodann werden sie mit einem Eingerührten von ein paar Eiern fein aufgeschnitten, mit Milch, Semmelbröseln, Pfeffer und gestoßenen Gewürznelken abgerührt, Karbonadeln daraus gebildet, mit Semmelbröseln bestreut, dann in Butter auf beiden Seiten schön gelb geröstet, und mit Sauerkraut auf die Tafel gegeben. Von dieser Masse werden auch die Schneckenknödel gemacht.

50. Fischkarbonadeln.

Man rührt ein wenig Butter mit 1 Ei und 1 Dotter gut ab, gibt den gekochten oder rohen fein aufgeschnittenen Fisch, in Wasser etngeweichte und wieder ausgedrückte Semmelschollen, und Kräutelmehl hinein, salzt alles, rührt es gut untereinander, und formt Karbonadeln daraus, welche man in gut verührte Eier taucht, mit Semmelbröseln bestreut, in eine mit Butter ausgestrichene Reih legt, und schön gelblich braten läßt. Wer es liebt, kann sie auch in Oblaten einschlagen, mit verrührten Eiern bestreichen, mit Semmelbröseln bestreuen, und gut in Schmalz braten lassen.

51. Schildkröten in den Schalen.

Man siedet Schildkröten recht weich, damit das Schwarze leicht herab geht, putzt sie dann sauber, nimmt die Galle weg, thut sie mit den Siegeln in

die Schalen, gibt ganz kleine Sardellenstückchen, ein wenig Butter, Limoniesaft, etwas Semmelbröseln, Muskatblüthe, Pfeffer und Salz darauf, legt sie mit den Schalen auf die Bluth, und läßt sie aufkochen, wonach man sie mit den Schalen auf die Tafel gibt.

52. Schildkröten in wälscher Sauce.

Man siedet die Schildkröten in Wasser recht weich, pugt sie sauber, salzt sie gut, bestreut die Biegel mit Mehl, und läßt sie in heißem Schmalz anlaufen; unterdessen gießt man halb Wein und halb Erbsensuppe in eine Keim, gibt ein wenig geröstete Semmelbröseln, Limonieschalen und Gewürz dazu, läßt alles ein wenig sieden, legt nun die Schildkröten in eine Schüssel mit einem Stückchen Butter, gießt die Sauce darauf, und läßt alles zugedeckt aufstehen.

53. Karpfenwürste.

Man zieht einem sauber gepugten Karpfen die Haut ab, löst alles Fleisch von den Gräten, und schneidet es mit Majoran, Petersilie, Limonieschalen und einem Eingerührten von ein paar Eiern recht fein auf, gibt ein wenig in Milch eingeweichte Semmelschollen, Pfeffer, Muskatblüthe und Salz daran, und rührt alles mit Butter und einigen Eiern gut ab; alldann gibt man das Gehäck in eine mit Krebsbutter ausgestrichene Kasserole, und läßt es dünsten, wonach man es in sauber ausgewaschene Schafdärme füllt, dann auf dem Roste brätet, und als Zuspeise auf die Tafel gibt. Man kann es auch ungeröstet in die Därme füllen, und mit Butter in einer Keim braten lassen. Letztere Bereitungsart ist die bessere.

54. Karpfenmilchbovösen.

Man übersiedet die Karpfenmilch in Salzwasser,

macht unterdessen ein Fingerührtes, schneidet beides mit Petersilie recht fein auf, gibt Pfeffer und Muskatblüthe dazu, und rührt es mit 1 Eierdotter gut ab; alsdann schneidet man von einer Semmel die Rinde weg, macht daraus Schnitten, streicht das Geschnittene darauf, und röstet sie in Schmalz. Man kann sie auch in eine Schüssel legen, ein wenig Butter und Milch daran thun, und aufkochen lassen, oder in verrührten Eiern und Semmelbröseln umlehen, und aus dem Schmalze backen.

55. Schlickkrapsen von Krebsen.

Während man einen nicht gar zu festen Teig von Mehl, Eiern und ein wenig Wasser macht, und ihn ruhen läßt, übersiedet man Krebse, löst dann die Schweifeln aus, schneidet sie klein auf, gibt sie mit in der Milch eingeweichten Semmelschmollen in eine Schüssel, salzt sie, und rührt sie mit Krebsbutter und ein paar Eierdottern gut ab; alsdann treibt man den Teig aus, gibt das Gerührte darauf, radelt den Teig in Fleckeln, und formt sie zu Krapseln. Unterdessen siedet man Krebschalen in der Milch, und wenn sie roth ist, feiht man sie durch ein Haarsieb in eine Rein, legt die Krapseln hinein, und läßt sie schön gelblich werden, wonach man sie anrichtet, und mit zerlassener Krebsbutter übergießt.

56. Hascheewanneln von Fischmilch.

Die Karpfenmilch wird in Salzwasser weich gekocht, dann in kaltes Wasser gelegt, sauber gepuht, abgetrocknet, und fein aufgeschnitten, hernach aber mit 8 Loth Butter schwach gedünstet, mit 1 Löffel voll Mehl bestäubt, mit Erbsensuppe genäßt, und so zwar, daß es beim Aufkochen ein dickes Koch bil-

bet, wonach man mit Butter ausgestrichene Wagneln halbvoll damit anfüllt, schön gelblich backen läßt, und gleich auf die Tafel gibt.

57. Stockfisch auf dem Roste gebraten.

Aller Stockfisch muß, bevor man ihn zubereitet, 1—2 Tage in eine schwache Lauge gelegt, dann in frischem Wasser ausgelaugt werden, wonach man ihn abschuppt, in Stücke schneidet, salzt, und 1 Stunde lang in Salz liegen läßt; alsdann trocknet man ihn ab, legt ihn auf den Rost, und läßt ihn ein wenig braten, damit das Wasser wegtrocknet, gibt hernach Butter und den Stockfisch in eine Reib, gießt ein wenig süßen Rahm und streut Gewürz daran, und läßt ihn recht mürbe dünsten. Unterdessen rührt man Butter mit süßem Rahm, klein aufgeschnittenen Limonieschalen und Sardellen gut ab, rührt es unter den Stockfisch, sobald er ganz weich ist, und läßt ihn noch ein wenig aufdünsten.

58. Gebackener Stockfisch.

Man zieht dem Stockfisch die Haut ab, schneidet ihn in Stücke, salzt ihn, und läßt ihn eine Weile in Salz liegen, dann trocknet man ihn ab, taucht ihn in verrührte Eier, bestreut ihn mit Mehl und Semmelbröseln, und backt ihn schön gelb aus dem Schmalze, wonach man ihn in eine Schüssel legt, ein wenig süßen Rahm daran gießt, Muskatblüthe darüber streut, und noch ein wenig dünsten läßt.

59. Gefüllter Stockfisch.

Man schuppt einen ganzen Stockfisch sauber ab, löst die Haut so gut als möglich vom Fleische ab, übersiedet das Fleisch, zieht alle Gräten aus, schneidet es dann mit Petersilie, Schalotten, einem Ein-

gerührten von 2 Eiern und 2 Sardellen recht fein auf, gibt alles zusammen mit in der Milch eingeweichten Semmelschmollen in eine Schüssel, brennt ein Stück Butter darauf, rührt es mit ein wenig süßem Rahm, Muskatblüthe, Salz, Pfeffer und ein paar Eiern gut untereinander, füllt es in die Haut, näht sie fleißig zu, legt ihn in eine Bratpfanne mit Butter, und läßt ihn bräunlich braten, wonach man ihn in eine Schüssel legt, süßen Rahm und Muskatblüthe darauf gibt, noch einige Sud aufthun läßt, und dann auf die Tafel gibt.

60. Stockfisch auf Hechtenart.

Man zieht von in Salzwasser gekochten Stockfischstücken die Gräten aus, läßt in einer Reinehl in Butter anlaufen, gibt aufgeschnittene Champignon oder andere Schwämme und Petersilie darein, gießt Erbsenbrühe daran, salzt und würzt sie mit Muskatblüthe, legt den Stockfisch darauf, und läßt ihn gut dünsten.

61. Stockfisch in der Krebsauce.

Man zieht überkochten Stockfisch die Haut ab, und läßt ihn 1 Stunde lang in Salz liegen; unterdessen überbrennt man Krebse, löst die Schweifeln aus, stößt die Schalen mit geröstetem Brod, und treibt sie mit ein wenig Erbsenbrühe durch ein Sieb. Nun gibt man den Stockfisch in eine mit Butter ausgestrichene Schüssel, legt gebackene Hechten- und Fröschelebern und Krebschweifeln um den Stockfisch, gibt die Sauce darüber, und läßt es ein wenig aufkochen.

62. Stockfisch mit Kren.

Man übersiedet den Stockfisch, zieht ihm die

Haut ab, löst die Gräthen aus, und salzt ihn; alsdann gibt man in eine Rein ein Stück Butter, geriebenen Kren, Semmelbröseln, Muskatblüthe und süßen Rahm, thut eine Lage Stockfisch darauf, gibt wieder Kren u. darüber und so fort, bis man genug hat, wonach man ihn zugebedt dünsten läßt.

63. Gedünsteter Stockfisch.

Man siedet Stockfisch nicht ganz weich, schreckt ihn dann in kaltem Wasser ab, zieht ihm die Haut ab, löst die Gräthen aus, und salzt ihn; alsdann gibt man in eine Rein Butter mit fein aufgeschnittener Petersilie, Zwiebeln und Semmelbröseln, thut eine Lage Stockfisch hinein, gibt wieder Petersilie u. darauf und so fort, bis man genug hat, gibt süßen Rahm und Muskatblüthe daran, und läßt ihn gut dünsten.

64. Stockfisch mit Fenchelblüthe.

Man dünstet Stockfisch in Butter, gibt ein wenig Mehl und ein paar Löffelvoll süßen Rahm hinzu, läßt ihn ein wenig dünsten, gießt dann Erbsenbrühe daran, und läßt alles dick einkochen, wonach man ein klein wenig Fenchelblüthe daran streut, gut umrührt, und gleich auf die Tafel gibt.

65. Butter zu heißgesottene Fischen.

Man schneidet eine Handvoll abgebrühte Petersilie, eben so viel Kerbelkraut und Bertram fein auf, gibt es mit 12 Loth Butter in eine Rein, salzt es ein wenig, läßt es anlaufen, drückt von 1 Limoniden Saft daran, gibt auch 1 Kaffeelöffelvoll gestoßenen Zucker und 3 Löffelvoll Provenceröhl dazu, vermischt alles gut, und gibt es warm auf die Tafel.

66. Vorzüglich gute Fischsauce.

Man stößt 2 Loth fein aufgeschnittenen Caviar mit etwas Essig, gibt 4 gestoßene gepuzte Sardellen, 4 Löffelvoll fein aufgeschnittene Kapri, 4 Löffelvoll Oliven und eine halbe Zwiebel (ebenfalls fein aufgeschnitten), 2 Löffelvoll französischen Senf, 2 Messerspiß weißen Pfeffer und 4 Löffelvoll feines Provençeröhl dazu, vermengt alles gut, verdünnt es mit Vertramessig so, daß es eine dickliche Sauce bildet, und gibt sie dann zu Fischen auf die Tafel.

V. Aus dem Schmalze gebackene Mehlspeisen.

1. Weichselstrauben.

Man überkocht Weichseln, und gibt sie dann in ein Sieb zum Abtropfen; unterdessen macht man einen dünnen Teig von Mehl, Wein und zu Schnee geschlagenem Eierklar, gibt so viel Kirschen in eine Schüssel, als man zu einer Straube nehmen will, gleßt dann von dem Teige darauf, und wendet ihn fleißig um, damit die Kirschen nicht mehr sichtbar sind, wonach man sie aus dem Schmalze backt, und dann mit Zucker bestreut. Auf diese Art macht man die Aepfelstrauben, indem man geschälte Aepfelscheibchen im Teige fleißig umkehrt.

2. Schneeballen.

Man macht einen nicht zu festen Teig von ein paar Handenvoll Mehl mit 6 Eierdottern, 1 Glas Wein, einem Stückchen Butter, ein wenig Salz, und 1 Löffelvoll süßen Rahm an, arbeitet ihn dann mit der Hand länglich aus, schneidet daraus 15 Stückchen, welche man schön rund, aber nicht zu dünn

auswalft, Fingerbreit in der Mitte überradelt, dann vom Kochlöffel in nicht gar heißes Schmalz rollen, und schön gelblich backen läßt, wonach man sie mit Zucker bestreut auf die Tafel gibt.

3. Hefenstrauben.

Man rührt 8 Loth Butter in $\frac{1}{2}$ Seitel heißer Milch gut ab, gibt Löffelweise schönes Mehl, auch ein wenig Einbrenn von weißem Mehl mit 1 Glas lauwarmem weißen Weint hinein, und sprudelt alles gut untereinander, dann schlägt man 5—6 in heißem Wasser geschreckte Eier daran, gibt 1 Löffelvoll gewässerte Hefen dazu, salzt es, rührt alles gut um, läßt es beim Feuer gehen, wonach man es durch den Straubentrichter in nicht ganz heißes Schmalz rinnen und gelblich backen läßt. Man zuckert sie.

4. Mandelstrauben.

Man macht von Mundmehl, Butter, 2 Eiern, 1 Dotter, etwas Salz, süßem Rahm und ein wenig Wasser einen nicht zu festen Teig an, und macht dünne Strüßeln davon; hernach stößt man geschwellte Mandeln recht fein, rührt sie mit Eiern, Zucker und fein aufgeschnittenen Limonieschalen gut ab, streicht sie auf die Strüßeln, legt sie dann zusammen, und läßt sie in nicht ganz heißem Schmalz gelb backen. Man bestreut sie mit Zucker.

5. Milchrahmstrauben.

Man rührt 1 Seitel lauwarmen süßen Rahm mit ein wenig Butter, 2 Eiern, 6 Dottern und 2 Löffelvoll gewässertter Hefe gut ab, gießt es auf 1 Pfund Mehl, salzt es, und macht einen dünnen Teig davon, welchen man durch den Straubentrich-

ter in nicht gar zu heißes Schmalz rinnen und gelb backen läßt. Man bestreut sie mit Zucker.

6. Büchsenküchel.

Man macht einen guten Straubenteig, füllt damit die mit Butter ausgestrichenen Büchsen halbvoll an, gibt sie $\frac{1}{2}$ Stunde lang in Dunst, stürzt sie dann heraus, und läßt sie in nicht gar zu heißem Schmalze gelblich backen. Man bestreut sie mit Zucker.

7. Milchrahmstrudel.

Man rührt 4 Loth Butter mit 4 Eierdottern krummig ab, gibt $\frac{1}{2}$ Seitel sauren Rahm dazu. Nun macht man einen recht guten Strudelsteig, läßt ihn eine Weile ruhen, und zieht ihn dann aus, worauf man das Abgerührte streicht, dann geschwollte Mandeln, Zibeben und Weinbeeren (von jedem 4 Loth, und grob aufgeschnitten) und Zucker darauf streut, leicht zusammen rollt, in eine mit Butter ausgestrichenelein legt, 4 Löffelvoll heißen Rahm daran gießt, zudeckt, und mit oben und unten gemachter Bluth bräunlich backen läßt. Man gibt ihn mit gezuckerter Milch, mit Eierdottern abgesprudelt, auf die Tafel.

8. Rosenkrapsen.

Man wälkt 16 Loth Mehl mit 4 Loth Butter, etwas Salz, 2 Eierdottern, 1 Eßlöffelvoll Wein und eben so viel saurem Rahm zu einem leichten Zeige ab, treibt ihn dünn aus, drückt mit einem Krapsenstecher kleinere und größere Blätteln aus, bestreicht jedes in der Mitte mit ein wenig Eierklar, legt 5 Blätteln (jedes kleiner) immer aufeinander, drückt sie fest zusammen, schneidet jeden Krapsen mit einem warmen Messer am Rande fünfmal Fingerbreit ein, und läßt sie ein wenig trocknen, wonach man sie in

nicht ganz heißem Schmalze backen läßt, dann auf Fließpapier zum Abtropfen legt. Obenbarauf gibt man Eingefottenes und Zucker.

9. Wasserstrauben.

Man gibt in eine Schüssel 8 Kochlöffelvoll feines Mehl, brennt es mit heißer Milch oder Wasser und einem Eigrößen Stück Schmalz gut ab, salzt es, rührt es untereinander, schlägt 10 in heißem Wasser geschreckte Eier daran, und macht einen dünnen Teig davon, welchen man durch den Straubentrichter in nicht ganz heißes Schmalz rinnen und gelb backen läßt. Man bestreut sie mit Zucker.

10. Schlüsselkrapseln.

Guter Brandteig wird über den Boden eines flachen Tellers halb Fingerdick gestrichen, mit dem in heißes Schmalz getauchten Messerrücken in schmale Streifen abgetheilt, dann in nicht gar zu heißes Schmalz Haselnußgroß mit dem immer auf's Neue fett gemachten Messerrücken so viele Fleckeln hineingeschlagen, bis die Oberfläche des Schmalzes ganz damit bedeckt ist, wobei man mit dem Backlöffel stets nachhelfen und die Pfanne fleißig rütteln muß; alsdann bestreut man sie mit Zucker, gibt wohl auch Eingefottenes in die Mitte der Krapseln, und gibt sie warm auf die Tafel.

11. Sprizkrapsen.

Man drückt guten Brandteig durch eine Spritze, deren untere Mündung mit einem durchbrochenen Stern versehen ist, mittelst eines Stöpsels in nicht gar zu heißes Schmalz, und zwar in Schneckenform, und läßt es schön gelblich unter fleißigem Rütteln der Pfanne backen. Man bestreut sie mit Zucker.

12. Brandteig.

Man gibt in $\frac{1}{2}$ Maß kochende Milch 2 Loth Butter, eben so viel Zucker, und $\frac{3}{4}$ Pfund feines Mehl, und läßt es unter fleißigem Umrühren recht dick einkochen, wonach man es in einer Schüssel ausfählen läßt, 7 Eier darein schlägt, recht gut abrührt, und der Teig ist fertig.

13. Brandteig anderer Art.

Man gibt in 1 Seitel siedendes Wasser ein wenig Butter, rührt 1 Seitel feines Mehl unter fleißigem Umrühren darein, und läßt es gut kochen, wonach man es in einer Schüssel erkalten läßt; alsdann schlägt man 4 in heißem Wasser geschreckte Eier und 3 Dotter daran, salzt es ein wenig, und rührt es zu einem schönen glatten Zeige ab.

14. Brandstrauben.

Man gibt in $\frac{1}{2}$ Seitel siedende Milch 10 Loth feines Mehl, salzt es, und läßt es unter fleißigem Umrühren gut einkochen, wonach man es in eine Schüssel gibt, 2 Löffelvoll recht heißes Schmalz darüber gießt, zudeckt, einige Zeit auf dem warmen Herde stehen läßt, dann 2 Eier und 3 Dotter darein rührt, durch ein Straubenrohr in nicht ganz heißes Schmalz rinnen und schön gelblich backen läßt. Man gibt sie mit Zucker bestreut auf die Tafel.

15. Zuckerstrauben.

Man rührt 6 Eßlöffelvoll feines Mehl, 6 Eierdotter, $\frac{1}{2}$ Seitel süßen Rahm, 3 Eßlöffelvoll Zucker und etwas Zimmet recht fein ab, gibt es durch ein Straubenrohr in nicht ganz heißes Schmalz, und läßt es schön gelblich backen, wonach man die Sträu-

ben mit Zucker und Zimmet bestreut. Diese Strauben werden nicht gebogen.

16. Zuckerstrauben anderer Art.

Man rührt 8 Löffelvoll feines Mehl mit 4 Löffelvoll Zucker, etwas Zimmet und ein wenig weißen Wein zu einem Teige ab, läutert ihn mit Eierklar, und verfährt damit, wie mit den übrigen Strauben. Aus dem Schmalze genommen, wickelt man sie um den Radelwanker, bestreut sie mit Zucker und Zimmet, legt sie schön gebogen in eine Schüssel, und bestreicht sie inwendig mit Eingesottenem.

17. Zuckerwaffeln.

Man schlägt von 7 Eiern das Klare zu Schnee in einer flachen Schüssel, gibt 16 Loth Mehl und 4 Loth Zucker darunter, und rührt es recht gut ab, wonach man es Löffelweise durch einen weiten Durchschlag in nicht zu heißes Schmalz rinnen und schön backen läßt. Man bestreut sie mit Zucker.

18. Gebackene Mandeln.

Man gibt 10 Loth Mundmehl, 4 Loth gestoßene ungeschwellte Mandeln, 5 Loth Butter, 3 Loth Zucker und Zimmet auf das Radelbrett, und macht es mit 4 Eierdottern zu einem Teige an, wonach man ihn Messerrückenbieck austreibt, mit dem Mandelmadel aussticht, und schön gelblich in nicht gar zu heißem Schmalze backen läßt. Man bestreut sie mit Zucker und Zimmet.

19. Gebackene Weichseln.

Man bindet schöne Weichseln in kleine Bündel zusammen, kehrt sie in gutem Brandteig um, und läßt sie in nicht ganz heißem Schmalze gelb backen.

Ober man, macht eine gelbliche Eubrem von Rundmehl, rührt es mit ein wenig Wein, und 1 Ei ab, taucht die Weichseln einzeln oder in Büscheln darein, und läßt sie goldgelb backen. Man zuckert sie.

20. Gebackener Holler (Hollunder).

Man überbrennt Mehl mit heißem Schmalze, gibt ein wenig Salz, Milch und Eier darein, und macht einen dünnen Teig davon, taucht nicht ganz ausgeblähten Holler darein, und läßt ihn unter fleißigem Rütteln der Pfanne in Schmalz backen. Man bestreut ihn mit Zucker.

In diesem Teige kann man auch Salbeiblätter backen.

21. Krebskrappeln.

Man stößt 8 Loth Krebschweifeln mit 6 Loth geschwefelten Mandeln, rührt 2 Dotter und 2 Eiweiß mit Krebsbutter recht flaumig ab, gibt es zu dem Gestoßenen mit Zucker, streicht es auf runde Oblaten, streut Zucker und Pistazien darauf, und läßt sie schön gelblich im Ofen backen.

22. Zwetschenborsfen.

Man löst von gekochten Zwetschen die Kerne aus, schneidet sie fein auf, mischt dann fein aufgeschnittene Limonieschalen, Zucker und Zimmet darunter, streicht sie auf Semmelschnitten, bestreicht sie mit verührten Eiern, und läßt sie in Schmalz backen, wonach man sie dick mit Zucker bestreut, und mit einem glühenden Schaufelchen überfährt.

23. Dotterkrappeln.

Man macht von $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, eben so viel Mehl, ein wenig Salz, 6 Eierdottern, Limoniesaft

weißem Wein und süßem Rahm einen mürben Teig an, schlägt ihn viermal wie Butterteig ab, und läßt ihn einige Zeit ruhen; unterdessen stößt man $\frac{1}{2}$ Pfund geschwellte Mandeln mit eben so viel Zucker, und rührt es 1 Stunde lang mit 6 Eiern und ein wenig klein aufgeschnittenen Limonieschalen gut ab, treibt nun den Teig dünn aus, schneidet viereckigte Fleckeln daraus, gibt auf jedes Fleckel 1 Löffelvoll Abgerührtes, formt Krapfeln davon, schlägt sie oben aber nicht ganz zusammen, damit die Fülle sichtbar bleibt, bestreicht sie mit verrührten Eiern, bestreut sie mit Zucker, und läßt sie im Ofen schön gelblich backen.

24. Weinschnitten.

Man legt Semmelschnitten in Wein, taucht sie hernach in Eier, bestreut sie mit Semmelbröseln, und backt sie in Schmalz, wonach man sie mit Zucker und Zimmet bestreut, und mit Chaudeau übergießt.

25. Schmierkrapfeln.

Man macht einen nicht gar zu festen Teig von $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl, 2 Loth Butter, 2 Loth geschnittenen geschwellten Mandeln, 4 Loth Zucker, Zimmet, 8 gestoßene Gewürznelken, von 1 Limonte die fein aufgeschnittenen Schalen, 1 Eidotter und etwas Wein an, und läßt ihn eine Weile ruhen; alsdann treibt man ihn Messerrückendick aus, schneidet kleine viereckigte Fleckeln daraus, bindet sie auf das gehörige Eisen, backt sie aus dem Schmalze schön bräunlich, thut sie über einen Rudelwaller, bis sie starr sind, und bestreut sie mit Zucker.

26. Waffelkrapfeln.

Man löst 8 Loth Schmalz und 8 Loth Butter

zergehen, schlägt 3 Eier und 8 Dotter darein, gibt 3 Löffelvoll gewässerte Hefen, 1 Seitel Milch und $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl darein, rührt es gut ab, und läßt es an einem warmen Orte gehen; hernach gibt man ein wenig Schmalz in das Waffeleisen, läßt es zergehen, gibt etwas Teig darein, macht es zu, und läßt die Waffel schön gelb backen. Man zuckert sie.

27. Gebackene Zwetschen mit Chokolade.

Man siedet Zwetschen, löst die Kerne aus, steckt statt denselben geschwellte Mandeln hinein, taucht sie in Brandteig, und läßt sie in Schmalz schön gelblich backen, wonach man sie in geriebener Chokolade und Zucker umwendet, und so auf die Tafel gibt.

28. Weichselwürsteln.

Man löst von Weichseln die Kerne aus, drückt sie durch ein Sieb, überbrennt sie mit ein wenig Schmalz, gibt Semmelbröseln, Zucker und Zimmet daran, rührt sie mit Eiern ab, und macht kleine Würsteln daraus, bestreicht sie mit verrührten Eiern und bestrent sie mit Semmelbröseln, wonach man sie in nicht ganz heißem Schmalze backen läßt, dann in eine Schüssel legt, mit Weichselbrühe begießt, ein wenig kochen läßt, und so auf die Tafel gibt. Von dieser Masse kann man auch Knödel machen.

Auf ganz gleiche Weise kann man Ribiselnwürsteln machen, und eine Ribiselnauce darüber geben, nur darf der Zucker nicht gespart werden.

29. Gute Faschingkrapfen.

Bei diesen Krapfen ist besonders nothwendig, das Mehl einige Stunden vor dem Gebrauche in die Nähe eines geheizten Ofens zu stellen, damit es

trocken und lauwarm werde. Man nimmt dann $\frac{3}{4}$ Pfund gesiebtes Mehl, salzt es, gibt $\frac{1}{2}$ Eßlöffelvoll Zucker, $\frac{1}{2}$ Seitel lauwarme Milch, 2 Eier, 4 Dotter, 4 Loth zerlassene Butter und 2 Eßlöffelvoll gewässerte Hefen in ein Löffchen, sprudelt alles gut ab, seigt es durch ein Sieb in das Mehl, rührt alles so lange, bis sich der Teig vom Löffel löst, und schlägt ihn dann noch einige Augenblicke ab. Der Teig darf nicht zu fest werden. Nun walzt man den Teig auf einem eingemehlten Brett gut ab, treibt ihn klein Fingerdicke aus, sticht mit dem Krapfenstecher Blatteln aus, gibt auf jedes Blattel ein wenig Eingesottenes, legt ein Blattel darauf, sticht noch einmal mit einem kleinern Krapfenstecher durch, und legt sie umgekehrt auf ein eingemehltes Tuch, stellt sie zugedeckt zum warmen Ofen, und läßt sie gehen, wonach man sie in nicht gar zu heißem Schmalze auf beiden Seiten schön gelblich backen und auf Fließpapier gut abtrocknen läßt, und mit Zucker bestreut. Die Krapfen müssen schön hoch seyn, und ein jeder einen weißen Rand haben.

30. Wiener Krapfen.

Man nimmt 1 Pfund feines Rundmehl, 10 Dotter, 1 Seitel süßen Rahm, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 3 Eßlöffelvoll gewässerte Hefen, ein wenig Salz und etwas Zucker, macht einen Teig davon an, und läßt ihn gut gehen, wonach man ihn Fingerdicke austreibt, dann mit einem Weinglase Blätter aussticht, Eingesottenes oder Weinbeeren auf jedes Blatt gibt, mit einem Blatte zudeckt, und in nicht gar zu heißem Schmalze backen läßt. Man bestreut sie mit Zucker.

VI. Verschiedene Kuchen, Kipfeln, Gugelhupfe u. zu bereiten.

1. Spinatkuchen.

Nachdem man von einigen Eiern Frittata gemacht hat, wiegt man überbrühten Spinat mit ein wenig abgerösteten Zwiebeln und einem Eingerührten recht fein auf, streicht eine Schüssel mit Butter aus, gibt ein wenig Muskatblüthe und süßen Rahm darein, legt 3—4 Frittata darauf, streicht Spinat darüber, streut mit Schmalz überbrennte Weinbeeren darauf, legt wieder 3—4 Frittata darüber, gibt abermals Spinat und Weinbeeren darauf und so fort, zuletzt gibt man Spinat, Weinbeeren, Butter und Gewürz darauf, deckt es zu, und läßt es backen.

2. Grieskuchen.

Man läßt $\frac{1}{2}$ Pfund Gries eine Weile in lauwarmen Wasser stehen, kocht ihn dann mit $1\frac{1}{2}$ Maß Milch, salzt ihn, und läßt ihn in einer Schüssel erkalten; hernach gibt man $\frac{1}{2}$ Pfund abgerührte Butter, 10 Eierdotter, 2 Eierklar, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker und 3 Löffelvoll Zimmetwasser daran, rührt alles untereinander, gibt es in einen mit Butter ausgestrichenen und mit Semmelbröseln bestreuten Model, und läßt es schön gelblich backen. Man zuckert ihn.

3. Mandelkuchen mit Weichseln.

Man stößt 8 Loth geschwellte Mandeln mit 8 Loth Zucker, rührt es mit 3 Eiern, 6 Dottern, 3 Loth Semmelbröseln und etwas fein aufgeschnittenen Limonieschalen gut ab, bestreicht ein Tortenblech mit Butter, streut Semmelbröseln darauf, belegt es mit ein wenig von dem Abgerührten, läßt es ein wenig

backen, gibt nun gedünstete, aber abgeseigte Weichseln darauf, gibt wieder Abgerührtes darüber, läßt es auch ein wenig backen, gibt wieder Weichseln und so fort, zuletzt kommt Abgerührtes, wonach man es schön gelblich backen läßt, und mit Zucker bestreut.

4. Kirschkuchen.

Man rührt 8 Loth Butter mit 8 Loth Zucker und 8 Eierdottern gut ab, gibt das zu Schnee geschlagene Klare von 4 Eiern auch dazu, und vermengt es mit ein wenig fein aufgeschnittenen Limonieschalen und 8 Loth Mehl, welches man auf ein mit Butter bestrichenes Tortenblech streicht, mit Kirschen belegt, im Ofen backt, und mit Zucker bestreut.

5. Kirschkuchen anderer Art.

Man rührt 8 Loth Zucker mit 8 Loth Bröseln von schwarzem Brod, 8 Eiern, ein wenig fein aufgeschnittenen Limonieschalen, gestoßenen Gewürznelken und Zimmt recht gut ab, streicht es auf ein mit Butter bestrichenes Blech, gibt die Kirschen darauf, und läßt es schön backen. Man kann auch geschnittene Mandeln darauf streuen. Man zuckert ihn.

6. Gerührtes Kirschenkoch.

Man rührt 3 Loth Zucker mit 2 Eiern, 3 Dottern und dem von 3 Eiern zu Schnee geschlagenen Klaren 1 Stunde lang ab, gibt dann 2 Loth fein aufgeschnittene geschwellte Mandeln, 2 Loth Zitronat und 4 Loth Bröseln von schwarzem Brod dazu, und vermengt alles gut; hierauf streicht man einen Model mit Butter aus, bestreut ihn mit Semmelbröseln, gibt etwas von dem Abgerührten hinein, legt Kirschen darauf, gibt wieder Abgerührtes und abermals Kirschen darüber und so fort, zuletzt kommt Abge-

rührtes, wonach man es im Ofen schön gelblich backen läßt.

7. Baiserischer Kuchen.

Man rührt 1 Pfund Butter mit 8 Eiern und 8 Dottern gut ab, gibt 8 Loth Zucker, 1 Pfund Mundmehl, 3 Eßlöffelvoll gewässerte Hefe und etwas Muskatblüthe darunter, und läßt es gehen; hernach füllt man eine mit Butter ausgestrichene Form halb voll damit an, bestreut es mit geschnittenen geschwellten Mandeln, und läßt es im Ofen backen.

8. Blätterkuchen.

Man macht von $\frac{1}{2}$ Seitel saurem Rahm, etwas Zucker, 3 Eierdottern und feinem Mundmehl einen festen Teig an, und setzt ihn über Nacht in den Keller; alsdann walzt man eben so viel Butter als Teig dünn aus, gibt zuerst ein Blatt Teig, dann Butter, und knetet es mitsammen immer nach einer Seite ab, worauf man ihn wieder austreibt, ein Blatt Butter darauf legt, abermals abknetet und so fort, bis man genug hat, wonach man ihn noch 6 Stunden in einen Keller stellt. Nun walzt man den Teig beliebig dick aus, schneidet ihn bogenförmig zu, sticht mit einer Gabel überall in den Teig, gibt ihn in eine erwärmte Tortenpfanne, und läßt ihn backen.

9. Mürber Apfelmuchen.

Man nimmt $1\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 1 gute Handvoll Zucker, 2 Eier, 1 großes Glas Wein, 1 Messersspitzevoll Muskatblüthe und $1\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, und macht einen festen Teig davon, wonach man ihn gehen läßt; alsdann treibt man ihn dünn aus, legt ihn auf ein mit Butter bestrichenenes und mit Semmelbröseln bestreutes Papier, macht einen Rand, legt

Scheibchen von geschälten Marschanzgeräpfeln darauf, gibt Butterbröckeln, geschnittene geschwellte Mandeln und Weinbeeren darüber, streut gestoßene Gewürznelken, Zucker und Zimmt darauf, sprudelt 2 Eierdotter mit ein wenig süßem Rahm ab, gießt es auch darüber, und läßt ihn im Ofen schön backen.

Von diesem Teige kann man auch Zwetschkentuchen machen, nur daß man keinen Rahm darüber gießt, wohl aber mit fein aufgeschnittenen Limonieschalen bestreut.

10. Rohnkipseln.

Man nimmt 5 Seitel Mehl, ein wenig Salz, $\frac{3}{4}$ Pfund Butter, 12 Eierdotter, 6 Eßlöfelfull sauren Rahm, 5 Eßlöfelfull gewässerte Hefe, 1 Eßlöfelfull Zucker und lauwarme Milch, und macht mit einem flachen Messer den Teig an, formt kleine Kaiserln davon, und läßt sie gehen; unterdessen setzt man 1 Seitel reinen Honig auf die Gluth, gibt $\frac{1}{2}$ Maß gestoßene Rohnen, ein wenig Milch (damit der Rohn leichter zu streichen ist), ein Stückchen Butter, gestoßene Vanille, fein aufgeschnittene Limonieschalen oder Zimmt und gestoßene Gewürznelken darein, und läßt alles so lange dünsten, bis der Rohn weich ist, wonach man ihn kalt stellt. Nun treibt man die Kaiserln in 2 Messerrückendicke längliche Fleckeln aus, streicht von dem Rohn darauf, rollt sie zusammen, legt sie wie ein Hufeisen gebogen auf ein Blech, bestreicht sie mit verrührten Eiern, und läßt sie schön gelblich backen.

11. Vanillekipseln.

Man nimmt 1 Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, ein wenig Salz, 4 Loth Zucker, 1 Stückchen fein gestoßene Vanille, 3 Eßlöfelfull gewässerte Hefen,

$\frac{1}{2}$ Seitel lauwarmer Milch und 5 Eierdotter, und macht einen Teig davon, welchen man dreimal auswalkt, dann 2 Messerrückendick austreibt, mit einem großen Krapfenstecher aussticht, mit eingefottenen Rirschen oder Ribiseln füllt, zusammenrollt, auf ein mit Butter bestrichenes Blech hufeisenförmig legt, gut gehen läßt, mit verrührten Eiern bestreicht, Zucker und klein geschnittene Mandeln darauf streut, und schön langsam backen läßt.

12. Starnitzkuchen.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker mit 10 Eierklaren so lange ab, bis er dick ist, gibt fein aufgeschnittene Limonieschalen und $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßene geschwellte Mandeln darein, und vermengt alles gut; alsdann bestreicht man ein Blech dünn mit Wachs, und überfährt es mit einem Luche, wonach man den Teig Messerrückendick darauf streicht, und im kühlen Ofen backen läßt. Wenn es aus dem Ofen kommt, schneidet man viereckigte Stückchen daraus, und formt sie wie ein Starnitz.

13. Kapuzinerkipfeln.

Während man einen Rubelteig macht und ruhen läßt, schneidet man überlochten Hechten mit einem Fingerührten fein auf, salzt und würzt es mit Muskatblüthe, gibt etwas Butter, Semmelbröseln und ein paar Eier darein, und vermengt alles gut; alsdann treibt man den Teig aus, schneidet viereckigte Blatteln davon, gibt etwas von dem Geschnittenen in die Mitte eines jeden Blattels, rollt sie zusammen, und überlebet sie in der Milch, wonach man sie in eine Schüssel legt, einen Rand von Teig darum macht, etwas mit Eiern abgesprudelte Milch darüber gießt,

und mit oben und unten gemachter Bluth gelblich werden läßt. Man bestreicht sie mit Krebsbutter.

14. Golatschen.

Man rührt 6 Loth Butter krummig ab, gibt 1 Ei, 3 Dotter, 3 Löffelvoll gewässerte Hefe, 3 Löffelvoll Milch und 12 Loth Mehl darein, salzt es, und läßt es an einem warmen Orte gehen, wonach man es zu einem Teige abwalkt, und diesen in zwei gleich große Blätter austreibt. Nun gibt man Weinbeeren, gestößene geschwekte Mandeln und Zucker auf ein Blatt, legt das andere Blatt darauf, schiebt mit einem Glase die Golatschen aus, bestreicht sie mit zerlassener Butter und Eierdottern, belegt sie mit blätterig geschnittenen Mandeln, und backt sie schön.

15. Rokerln von Marillen (Aprikosen).

Während man in einer weiten Kasserole 3 Eitel süßen Rahm kochen läßt, rührt man 4 Loth eingedampfte Marillen mit 4 Loth Zucker gut ab, schlägt von 6 Eiern das Klare zu festem Schnee, und rührt es unter die Marillen, doch nicht länger als nöthig ist, um beides gut zu vermengen; alsdann legt man mit einem silbernen Löffel die Rokerln in der Größe einer wälschen Nuß in den siedenden Rahm, aber nur so viel als gut Platz haben, läßt sie kochen, kehrt sie öfter um, legt sie dann geschwind in eine Schüssel, bestreut sie mit Zucker, und glaciert sie mit einem glühenden Schüsselfchen.

16. Aufgeblausene Rokerln.

Man rührt 4 Loth Butter krummig ab, gibt 2 Eier und 3 Dotter, ein wenig Salz, und so viel Mehl hinein als nöthig ist, den Teig zusammen zu

halten; unterdessen läßt man $\frac{1}{2}$ Maß süßen Rahm mit etwas Zucker kochen, macht die Kockerln Rußgroß mit einem Eßlöffel hinein, und läßt sie kochen, wonach man sie in eine Kasserole legt, in einem Löffelchen 4 Eierdotter, etwas Zucker und Vanille mit dem von den Kockerln abgeseihten Rahm abspritzt, und es über sie gießt und schön gelblich werden läßt. Beim Anrichten bestreut man sie mit Zucker.

17. Krebskockerln.

Man rührt 4 Loth Butter flaumig ab, gibt 4 Eier, 4 Löffelvoll sauren Rahm, etwas Salz, und so viel Mehl dazu, daß es gehörig zusammenhält, wonach man die Kockerln mit einem Eßlöffel macht, in siedende Milch gibt, und androhen läßt; alsdann nimmt man sie mit dem Seißlöffel heraus, läßt sie gut abtropfen, gibt sie in eine mit Butter bestrichene Schüssel, legt Krebsfußweizen darüber her, zuckert sie, setzt einige Löffelvoll sauren Rahm daran, und läßt sie mit oben und unten gemachter Gluth schön gelblich werden.

18. Semmeln mit Rum.

Man reibt von 5 harten Semmeln die Rinde ab, sibt die harten Schmolken, und kocht sie in 1 Setze guter Milch, wonach man sie erkalten läßt; alsdann gibt man 8 Loth flaumig abgerührte Butter, 1 Eierdotter, etwas Zucker, Zimmet und fein aufgeschnittene Limonieschalen darein, und vermengt alles mit dem Schnee von 5 Eierklaren. Nun belegt man innen mit Butter ausgestrichenen Model mit blättrig geschnittenen geschwellten Mandeln und Zitronat, gibt das Abgerührte hinein, läßt es 1 Stunde lang in Dunst kochen, stürzt es dann in eine Schüs-

fel, und bestreut es mit Zucker und begießt es mit Rum.

19. Ausgelegter Scheiterhaufen.

Mürbe Kipfeln werden in längliche Stücken geschnitten, und mit so viel süßem Rahm übergossen, daß sie gerade durchzogen sind, ohne zu zerfallen; unterdessen streicht man einen Melonenmodel gut mit Butter aus, füllt eine Spalte desselben mit Weinbeeren, die zweite mit gespaltenen geschwellten Mandeln, die dritte mit Zibeben ohne Kerne, die vierte mit geschwellten und gestiftelt geschnittenen Pistazien, die fünfte mit Weinbeeren und so fort, bis der ganze Model reihenweise ausgelegt ist, dann kommt eine Lage von den geweichten Kipfeln, welche stark mit gestoßenen geschwellten Mandeln, Zucker und Vanille besäet wird, dann wieder Kipfeln und so fort, bis der Model voll ist, wonach man $\frac{1}{2}$ Seitel süßen Rahm mit 6 Loth Zucker, etwas Vanille und 5 Eierdottern gut abgerührt darüber gießt, und eine gute halbe Stunde im Dinst kochen läßt; alsdann stürzt man es behutsam heraus, und gibt es entweder trocken oder mit Milchschaubeau.

20. Bregeln zum Kaffee.

Man nimmt 1 Pfund Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 3 Eierdotter, 1 Löffelvoll gewässerte Hefen, ein wenig Salz, Zucker und etwas Rahm, und macht einen Teig davon, welchen man wie Butterteig schlägt, dann gleich auswalkt, kleine Bregeln davon macht, ein wenig gehen und dann backen läßt.

21. Abgerührter Guglhupf.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Pfund Butter flaumig ab, gibt 5 Eierdotter, 1 Seitel süßen Rahm, 3 Löffelvoll zwä-

ferte Hefen und etwas Salz und Zucker darein, und vermengt alles mit 3 Seitel Mehl recht gut; alsdann streicht man ein Becken mit Schmalz aus, bestreut es mit Semmelbröseln, füllt es halbvoll mit Teig an, läßt ihn gehen und dann schön backen. Man kann auch Weinbeeren und Zibeben darein geben, und Mandeln anstatt Semmelbröseln nehmen.

22. Feiner Guglhupf.

Man rührt 8 Loth Butter und 8 Loth Schmalz flaumig ab, gibt 2 Eier und 12 Dotter, 3 Löffelvoll gewässerte Hefen und 2 Löffelvoll Milch dazu, und vermengt es mit 1 Pfund Mehl und Weinbeeren, salzt es ein wenig, und verfährt damit wie mit einem andern Guglhupf.

23. Guglhupf ohne Milch.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Pfund Schmalz flaumig ab, gibt 8 Eier, 3 Löffelvoll gewässerte Hefen, 1 Löffelvoll Zucker und von 1 Limonie die fein aufgeschrittenen Schalen dazu, macht damit $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl an, und verfährt dabei wie mit einem andern Guglhupf.

24. Guglhupf von Krebsen.

Man rührt 12 Loth Krebsbutter mit 6 Eiern und 12 Dottern gut ab, gibt $\frac{1}{2}$ Seitel Milch, ein wenig Salz und 3 Eßlöffelvoll gewässerte Hefen dazu, macht damit $\frac{5}{4}$ Pfund Mehl an, und verfährt im Uebrigen wie mit einem andern Guglhupf.

25. Käspastete.

Man stößt 8 Loth Parmesanläse recht fein, gibt 4 Loth Butter dazu, stößt es abermals, gibt 2 Eier darein, und stößt es wiederum; alsdann treibt man

einen Buttermig Messerrückendick aus, sticht mit einem Glase Scheibchen aus, gibt von dem Gefoßenen 1 Löffelvoll darauf, und läßt sie im Ofen backen.

VII. Verschiedene Strudel zu bereiten.

1. Schwammstrudel.

Während man einen Strudelteig macht und ruhen läßt, dünstet man klein aufgeschnittene Schwämme mit Petersilie und etwas Pfeffer, gibt dann geröstete Semmelbröseln hinein, rührt es gut untereinander, und läßt es erkalten; hernach zieht man den Teig aus, bestreicht ihn mit verrührten Eiern, gibt das Gedünstete darauf, rollt ihn zusammen, und legt ihn in eine mit Butter ausgestrichene Reih, gießt süßen Rahm daran, und läßt ihn gelblich werden.

2. Semmelstrudel.

Man rührt 4 Loth Schmalz flaumig ab, gibt um 2 Kreuzer in der Milch eingeweichte und wieder ausgebrückte Semmeln, 4 Eier und ein wenig Muskatblüthe darein, rührt alles gut um, zieht einen Strudelteig aus, gibt das Gerührte darauf, rollt ihn zusammen, gibt ihn in ein mit Butter bestrichenes Tuch, und siedet ihn in Salzwasser, wonach man ihn in eine Schüssel legt, und heiße Butter mit Semmelbröseln darüber gibt.

3. Spinatstrudel.

Man röstet Semmelbröseln in Butter, gibt gut abgebrähten und fein aufgewiegten Spinat, ein paar Eier und Muskatblüthe hinein, und rührt alles gut um, wonach man es erkalten läßt; abbdann streicht

man den Spinat auf einen ausgezogenen Strudelteig, streut auch Weinbeeren darauf, rollt ihn zusammen, und läßt ihn in Wasser kochen, wonach man ihn in eine Schüssel legt, in mehrere Stückchen theilt, und heiße Butter mit Semmelbröseln darüber gibt.

4. Schottenstrudel.

Man rührt Butter flaumig ab, gibt Eier, in der Milch eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmeln, Schotten, Salz, Weinbeeren und ein wenig Rahm dazwischen, streicht es auf einen ausgezogenen Teig, rollt ihn zusammen, gibt ihn in eine Reim mit Butter und etwas Rahm, und läßt ihn bräunlich werden.

5. Reisstrudel.

Man rührt 8 Loth Butter mit 1 Ei und 4 Dottern flaumig ab, gibt in der Milch gekochten und ganz erkalteten Reis, auch ein wenig fein aufgeschnittene Limonieschalen hinein, und vermengt alles gut; alsdann streicht man den Reis auf den ausgezogenen Teig, rollt ihn zusammen, und läßt ihn in einer Reim mit etwas Milch und Butter bräunlich werden.

6. Tirolerstrudel.

Zum Teige nimmt man 1 Pfund Mehl, ein wenig Salz, $\frac{1}{2}$ Pfund Schmalz, 2 Eier und 5 Dotter, 3 Schösselvoll gewässerte Hefen und 6 Eßlöffelvoll Milch, welchen man öfters abknetet und gut gehen läßt; unterdessen rührt man 8 Loth gestoßene geschwellte Mandeln, 8 Loth Zucker, 4 Dotter und 4 Eier recht gut ab, treibt nun den Teig recht dünn aus, schneidet ihn nach der Länge in der Mitte voneinander, streicht die Fülle darauf, rollt ihn Handbreit zusammen, legt ihn auf ein mit Butter be-

strichenes Papier, macht ihn rund, legt ihn auf ein Blech, bestreicht ihn mit Butter und 1 Eierdotter, streut Zucker darauf, und läßt ihn in der Tortenspanne schön bräunlich backen. Auch kann man Eingefottenes zur Fülle nehmen.

7. Kartoffelstrudel.

Man kocht mehlig Kartoffeln nicht zu weich, und reibt 10 Loth davon auf, rührt dann 8 Loth Butter flaumig ab, gibt die Kartoffeln, 8 Eierdotter, 4 Loth gestoßene geschwellte Mandeln, 6 Loth Zucker, von 1 Limonie die fein aufgeschnittenen Schalen und von 6 Eierklaren den geschlagenen Schnee darunter, und vermengt alles gut; alsdann zieht man einen Strudelteig aus, streicht das Gerührte dünn darauf, rollt ihn locker zusammen, bestreicht ihn mit Butter, und läßt ihn im Ofen bräunlich backen. Zu bemerken ist, daß dieser Strudel geschwind auf die Tafel gegeben werden muß, weil er sonst zusammenfällt.

8. Mandelstrudel.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 4 Loth Butter, 2 Eier, und macht es mit lauwarmem Wasser zu einem Teige an, welchen man gut abwalkt und ruhen läßt; unterdessen rührt man gestoßene geschwellte Mandeln mit 4 Loth Zucker, 2 Eiern, 3 Dottern, dem von 3 Eiern zu Schnee geschlagenen Eierklar, und ein wenig fein aufgeschnittenen Limonieschalen recht gut ab, zieht nun den Teig aus, streicht das Abgerührte darauf, rollt ihn zusammen, und läßt ihn in einer Keim mit etwas Butter und Rahm schön bräunlich werden.

9. Kindslochstrudel.

Man macht ein dickes Kindsloch, und läßt es

erkalten; unterdessen rührt man 4 Loth Butter flaumig ab, gibt 4 Loth gestoßene geschwellte Mandeln, 3 Eier, 3 Dotter, und 4 Loth auf Limonien abgeriebenen Zucker darunter, vermengt alles gut, streicht es auf den Teig, und verfährt wie beim vorigen Strudel.

10. Apfelstrudel.

Man zieht einen Strudelteig aus, bestreicht ihn mit zerlassener Butter und Eierdottern, gibt zuerst dünnblättrig aufgeschnittene und geschälte Äpfel darauf, streut dann 8 Loth fein länglich geschnittene geschwellte Mandeln, eben so viel Zibeben ohne Kerne, 4 Loth Zucker, von 1 Limonie die fein aufgeschnittenen Schalen, und von 1 Kipfel die aufgeriebenen Bröseln darüber, rollt ihn zusammen, bestreicht ihn mit Butter oder süßem Rahm, und läßt ihn im Ofen bräunlich backen, wonach man ihn mit Zucker bestreut, und gleich auf die Tafel gibt.

11. Rußstrudel.

Während man einen Strudelteig macht und ruhen läßt, schneidet man Nüsse und Pignoli recht klein auf, gibt sie in eine Wein mit $\frac{1}{2}$ Seitel reinen Honig und ein paar Löffelvoll süßen Rahm, ein wenig fein aufgeschnittene Limonieschalen und etwas Gewürz, und läßt es ein wenig aufkochen unter fleißigem Umrühren, wonach man es kalt stellt, und dann mit 4 Eierdottern vermengt; hernach zieht man den Teig aus, streicht die Fülle darauf, rollt ihn zusammen, bestreicht ihn mit Butter, und läßt ihn schön bräunlich im Ofen backen.

VIII. Verschiedene Buttermteige und Pasteten.

1. Ordinärer Buttermteig.

Man sprudelt 1 Ei mit Wasser ab, salzt es ein wenig, und macht damit 1 Pfund Mehl zu einem weichen Teige an, welchen man recht fein immer nach einer Seite hin so lange abwalkt, bis er Blasen bekommt; hernach walkt man 1 Pfund Butter zwischen zwei Tüchern recht fleißig ab, damit alles Wasser herauskömmt, worauf man sie auf den mit der Hand ausgetriebenen Teig legt, dann zusammenschlägt, und wieder abwalkt; dieses wiederholt man dreimal, wonach man ihn 1 Stunde lang ruhen läßt, und dann beliebig verwendet.

2. Buttermteig anderer Art.

Zu diesem Teige nimmt man 1 Pfund Mehl, theilt es in 3 Theile, gibt in 2 Theile desselben 1 Ei, 3 Dotter, 1 Eßlöffelvoll sauren Rahm, 1 Eßlöffelvoll weißen Wein, und macht ihn wie den vorigen Teig. In den dritten Theil Mehl walkt man 1 Pfund Butter ein, treibt nun den andern Teig ein wenig aus, drückt die Butter hinein, schlägt auf den Teig mit dem Rubelwalker, walkt ihn ab, und wiederholt dieses viermal, wonach man diesen guten Buttermteig ruhen läßt, und dann verwendet.

3. Mürber Teig mit Zucker.

Hiezu nimmt man $\frac{5}{4}$ Pfund Mehl, 10 Loth auf Linonie abgeriebenen Zucker, und 1 Pfund Butter, welche man blattweise unter das Mehl mengt, dann aber mittelst des Rubelwalkers gut abarbeitet, und hernach mit 4 Eiern und etwas Milch nochmals abwalkt. Dieser Teig darf nicht sehr fest seyn.

4. Ordinarer märber Teig.

Man nimmt $1\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, salzt es ein wenig, schneidet 1 Pfund Butter blätterig hinein, arbeits es mit dem Radelwälder gut ab, gibt 4 Eierdotter und etwas sauren Rahm daran, und arbeitet es mit einem großen flachen Messer gut durcheinander, wälkt nun den Teig noch viermal fleißig ab, und er ist fertig.

5. Butterteig zu Torten und andern Bäckereien.

Es wird 1 Pfund feines Mehl ein wenig gesalzen, dann mit einem Nußgroßen Stückchen Butter, 3 Eierdottern und frischem Wasser zu einem Teige mit der Hand so lange abgearbeitet, bis er Blasen bekommt, wonach man ihn 1 Stunde lang ruhen läßt; alsdann wird 1 Pfund Butter weich geknetet, der Teig Fingerdick zu einem viereckigten Blatt ausgetrieben, die Butter in die Mitte gelegt, in den Teig gut eingeschlagen, und an einen kalten Ort gestellt. Nach 10 Minuten wird der Teig 4 Spannen weit in ein gleiches Viereck behutsam auseinander gewälkt, dann von unten hinauf, und von oben herab übereinander gelegt, und mit dem Radelwälder leicht niedergepreßt, so, daß der Teig dreimal übereinander liegend einen dreimal so langen Streifen gibt. So überschlägt man den Teig fünfmal, und läßt ihn wieder $\frac{1}{2}$ Stunde lang ruhen, wonach man ihn beliebig verwendet.

6. Feiner Butterteig.

Man nimmt 1 Pfund Mehl, theilt es in 2 Theile, wälkt einen Theil in 1 Pfund Butter, treibt den Teig ein wenig aus, legt ihn in eine zinnerne Schüssel,

und läßt ihn zugebedt ruhen; hernach walzt man ein Rußgroßes Stückchen Butter mit dem andern Theile Mehl ab, salzt es, gibt 2 Eier, 2 Dotter, ein paar Eßlöffelvoll Brauntwein, und ein wenig süße Milch dazu, macht den Teig schön weich mit dem Messer an, walzt ihn viermal ab, schlägt ihn übereinander, und treibt ihn wieder aus, wonach man den andern Teig darauf legt, und eben so abwalzt wie den ersten, dann ruhen läßt, und hernach beliebig verwendet.

7. Englischer Buttermteig.

Man walzt 1 Pfund Butter mit $\frac{1}{2}$ Pfund feinem Mehl auf die eben beschriebene Weise ab, und läßt es ruhen; alsdann macht man mit $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 6 Eierdottern, etwas Salz, und frischem Wasser einen festen Teig an, und verfährt damit ganz so wie beim feinen Buttermteig.

8. Buttermteig anderer Art.

Man nimmt 16 Loth feines Mehl und 16 Loth Butter, walzt dieselbe mit 4 Loth Mehl ab, gibt zu den andern 12 Loth Mehl 1 Eßlöffelvoll sauren Rahm, 1 Ei, 1 Dotter, 1 Eßlöffelvoll Wein und eben so viel Wasser, auch etwas Salz, und macht einen Teig davon, welchen man gut abwalzt, und im Uebrigen ganz so verfährt wie mit einem andern Buttermteig.

9. Feiner Blätterteig.

Man wäscht $\frac{3}{4}$ Pfund Butter 2 Stunden früher, als man den Teig anmachen will, rein aus, arbeitet sie mit den Händen wohl durcheinander, damit sie recht zähe wird, und gießt während diesem Geschäfte mehrmals frisches Wasser auf die Butter,

theilt sie zuletzt in 3 Theile, und läßt sie so lange in kaltem Wasser liegen, bis man sie braucht; sodann nimmt man 1 Pfund feines Mehl, gibt ein Nußgroßes Stückchen Butter, 1 Ei und 1 Messerspitzevoll Salz darein, arbeitet alles mit dem Messer gut ab, gibt so viel frisches Wasser dazu, daß es ein nicht zu fester Teig wird, der sich leicht walten läßt, und den man hernach zugedeckt 1 Stunde ruhen läßt. Jeder Theil Butter wird mit einem Tuche gut abgetrocknet, dann wird der Teig in 4 Theile abgetheilt, jeder Theil wird in der Dicke eines kleinen Fingers ausgewalzt. Nun wird ein Theil Butter blätterig auf einen Theil des ausgewalzten Teiges geschnitten, der zweite Theil Teig darauf gelegt, wieder die Butter und so fort. Hat man den vierten Theil Teig darauf gelegt, so schlägt man den Rand ringsherum nach oben, damit keine Butter sich herausdrängen kann, walzt dann den Teig Messerrückenbild aus, schneidet ihn in 4 gleich große Stücke, legt eines auf das andere, und walzt ihn abermals Messerrückenbild aus, wiederholt dieß noch einmal, legt ihn dann zusammen, und verwendet ihn zu was man will. Die Hauptbedingung bei diesem Teige ist, ihn jedesmal so dünn als möglich auszuwalzen und an einem kühlen Orte zu machen. Dieser Teig muß in einem sehr heißen Ofen gebacken werden, sonst setzt er sich zusammen.

10. Butterteig mit Hefen.

Man bröseln 8 Loth Mehl mit 8 Loth Butter gut ab, gibt 4 Eierdotter, 1 Löffelvoll gewässerte Hefen, ein wenig Salz, und 1 Löffelvoll sauren Rahm dazu, mengt alles mit dem Messer untereinander, läßt ihn gut gehen, und er ist fertig.

11. Nürber Teig mit Hefen.

Man nimmt 10 Loth schönes Mehl, schneidet 8 Loth Butter blätterig darunter, bröseln es mit dem Mehl gut ab, salzt es, gibt 4 Eierdotter, 2 Löffelvoll sauren Rahm und 1 Löffelvoll gewässerte Hefen dazu, und macht einen Teig davon.

12. Mandelmantelchen.

Man gibt in eine Schüssel 4 Loth gestoßene geschwelte Mandeln, 4 Loth Zucker, 4 Eier, und von 2 Eiern das zu Schnee geschlagene Klare, auch ein wenig fein aufgeschnittene Limonieschalen, und rührt alles $\frac{1}{2}$ Stunde recht gut ab; alsdann treibt man einen Buttermig dünn aus, macht viereckigte Fleckeln davon, gibt auf jedes Fleckel 1 Löffelvoll Abgerührtes, schlägt sie ins Viereck zusammen, und radelt sie oben und unten, wonach man sie auf ein Papier legt, mit verrührten Eiern bestreicht, und im Ofen schön gelblich backen läßt. Man bestreut sie mit Zucker.

13. Gebrannter Wasserteig zu Pastetenformen.

Man wälzt ein Stück Butter mit 1 Pfund Mehl und etwas Salz gut ab, gießt so viel siedendes Wasser darauf, als man braucht, um einen festen Teig zu machen, knetet ihn fleißig ab, läßt ihn dann einige Zeit ruhen, und er ist zum Verwenden fertig.

14. Malpastete.

Man macht einen Buttermig, treibt ihn 3 Messerrückendick aus, schneidet sodann ein rundes oder viereckiges Blatt so groß als man die Pastete haben will, legt es auf ein Blech, und bestreicht das

Blatt Fingerbreit vom äußersten Rande mit Eierklar; sodann gibt man 3 Finger breit vom Rande schön rund Limoniescheibchen, Kapern, klein geschnittene gepuzte Sardellen, Rosmarin, Lorberblätter und Schalotten darauf, legt die mit Pfeffer und Salz eingeriebenen Aalstückchen darüber, so zwar, daß der Schwanz in der Mitte, die übrigen Stückchen rund herum, der Kopf aber zu äußerst, und immer zwischen 2 Stückchen Aal ein gut abgefottener Krebs zu liegen kommt, gibt dasselbe darauf, was untenher liegt, und bedeckt es mit einem gleich großen Blatte wie der Boden ist. Ist das Blatt rund, so sticht man mit einem kleinen Krapfenstecher Blätter in der Größe eines Guldenstückes aus, belegt damit den Rand der Pastete, doch so, daß immer das eine Blättchen auf die Hälfte des andern zu liegen kommt. Ist das Blatt aber viereckigt, so schneidet man mit einem warmen Messer ein 2 Finger breites Band von dem Teige, legt dasselbe um den Rand, und schneidet es auf jedem Eck schön ab. In der Mitte der Pastete macht man mit einem warmen Messer einen runden Einschnitt in der Größe eines Trinkglases, gibt von dem Teige ein ausgestochenes Blattel, welches Daumenbreit kleiner als der Einschnitt seyn muß, bestreicht es mit Eierklar, und legt noch ein zweites Blattel, welches wieder um einen Daumen kleiner ist. Darauf, bestreicht die ganze Pastete mit verrührten Eiern, gibt aber Acht, daß nur das Obere und nicht der Rand des Teiges bestrichen wird, läßt sie dann rasch im Ofen backen, und wenn sie nicht mehr schäumt, so ist es ein Zeichen, daß sie ausgebacken ist, welches bei jedem Buttermenge beim Backen beobachtet werden muß. Wenn sie ausgebacken ist, so schneidet man mit einem scharfen Messer den einge-

geschnittenen Deckel heraus, und gibt sie allsogleich auf die Tafel.

15. Austerpaste.

Man läßt in einem Topfe frisch aus den Schalen genommene Austern auf der Gluth in ihrem eigenen Wasser recht heiß werden, nimmt sie dann ohne Wasser heraus, bestreut sie mit Pfeffer, Salz, Gewürznelken und Muskatblüthe, legt sie in eine beliebige Paste mit Limoniescheibchen und Butter, und läßt sie im Ofen gut backen; unterdessen läßt man in dem Wasser von den Austern Butter, Semmelbröseln und Limoniesaft aufkochen, und gibt es dann in die gebackene Paste.

16. Hechtenpaste.

Man läßt einen sauber gepuzten Hechten eine Weile in Salz liegen, schneidet ihn dann in beliebige Stücke, und läßt ihn mit Butter, Zwiebeln, Petersilie, Limonieschalen, Wein, Gewürz, Trüffel und Champignon, oder auch andern Schwämmen ein wenig dünsten; hernach macht man einen guten Fisch von einem Stück Karpfen oder Hechten, Sardellen, Kapern, Limonieschalen, Zwiebeln und Gewürz, gibt die Hälfte davon in eine Paste, legt den gedünsteten Hechten darauf, gibt die andere Hälfte Fisch darüber, und läßt die Paste schön gelblich backen. Gewöhnlich gibt man eine Sauce von Muscheln, Austern, Trüffel, Champignon und Limoniesaft dazu.

17. Paste ohne Fülle, wie man solche auf dem Lande macht.

Man nimmt 2 Pfund Mehl, bröseln 1 Pfund Butter darein, walzt es gut miteinander ab, gibt 1 Seitel süßen Rahm, 12 Eierdotter, 3 Löffelvoll

gewässerte Hefen und ein wenig Salz dazu, macht einen guten Teig davon, und formt eine beliebige Pastete daraus, welche man mit Fließpapier ausfüllt, es nach dem Backen aber wieder herausnimmt.

18. Blätterpastete.

Man nimmt 1 Pfund Mehl, schneidet 1 Pfund Butter darein, wälkt es mit dem Radelwälder gut ab, zerbröckelt es wieder mit der Hand, und macht den Teig mit 4 Eiern, 3 Löffelvoll Essig und Wasser an, wälkt ihn gut ab, treibt Blätter aus, legt sie auf ein Blech, und läßt sie im Ofen schön gelblich backen, wonach man sie in beliebige Stückchen schneidet, aufeinander legt, irgend eine beliebige Fülle dazwischen gibt, und so auf die Tafel bringt.

19. Kasserolepastete.

Man treibt von mürben Teig ein Blatt von der Dicke eines Messerrückens aus, legt es in eine Kasserole, und zwar so, daß das Blatt über den Rand derselben hinausgeht, welchen man mit verrührtem Eiern bestreicht, den innern Raum mit Papier ausfüllt, dann oben über das Papier ein Blatt Teig legt, und so im Ofen schön gelblich backen läßt; alsdann schlägt man sie heraus, schneidet im Deckel ein rundes Loch hinein, nimmt das Papier heraus, und sie ist fertig zum Einfüllen.

20. Milchnockerlpastete.

Man macht einen Buttermilchteig, bestreicht eine Kasserole mit Butter, treibt den Teig 2 Messerrücken dick aus, sticht mit einem Krapfenmodel Kranzeln aus, und belegt die Kasserole an den Seiten damit, doch so, daß ein Kranz auf den andern fällt; diese

werden mit Eierklar zusammengelebt, man muß aber Acht haben, daß kein Eierklar an die Kasserolewand kömmt, sonst zerfällt es beim Herausstürzen. Die ausgelegte Verzierung wird leicht mit Eierklar bestrichen, dann wird die ganze Kasserole mit Butterteig ausgefütert, mit Papier oder mit rohen, rein gewaschenen und wieder gut getrockneten Erbsen ausgefüllt, ein Deckel von Butterteig darauf gelegt, und vom übrigen Teig Rosenblätter gemacht, auf den Deckel gelegt, alles mit Eierklar bestrichen, und im Ofen gebacken. Ist die Pastete ausgebacken, so hebt man den Deckel behutsam herunter, stürzt die Pastete heraus, kehrt sie um, und nimmt das Papier oder die Erbsen behutsam heraus. Während des Backens der Pastete macht man von $\frac{1}{2}$ Seitel Milch und 4 Loth Butter und Mehl einen Brandteig an, läßt 1 Maß süßen Rahm siedend werden, und schlägt von dem Brandteig kleine Kockerln hinein. Wenn sie gekocht sind, gibt man kurz vor dem Anrichten Zucker und etwas Vanille darein, sprudelt 3 Eierdotter mit ein wenig heißem Rahm ab, gießt es auf die Kockerln, beutelt sie gut auf, und füllt sie in die Pastete, welche man gleich auf die Tafel gibt.

21. Kleine Pastetchen.

Man treibt wärben Teig dünn aus, sticht mit einem Glase Blatteln aus, gibt auf jedes Blattel 1 Löffelvoll Fäsch von Aустern, Trüffeln u., deckt ein anderes Blattel darauf, bestreicht die Ränder mit verrührten Eiern, drückt sie an den Rändern zusammen, und läßt sie in heißem Schmalze schön gelblich backen, wonach man sie in eine Schüssel legt, und mit gebackener Petersilie garnirt.

IX. Verschiedene Puddings zu machen.

1. Englischer Pudding mit Chaudeau.

Man reißt von 3 Rundsemmeln die Rinde ab, schneidet die Semmeln kleinwürfelig auf, sprudelt 4 Eierdotter mit $\frac{1}{2}$ Seitel süßem Rahm ab, gießt es darüber, und läßt es ein wenig weichen; alsdann rührt man 12 Loth Butter gut ab, gibt 8 Eierdotter, 8 Loth Zibeben, 8 Loth Weinbeeren, 8 Loth auf Limonie abgeriebenen Zucker, und von 6 Eiern das zu Schnee geschlagene Klare hinein, rührt alles gut um, staubt etwas Mehl daran, und vermengt es nun mit den eingeweichten Semmeln, wonach man es in ein mit Butter bestrichenen Tuch nicht zu fest bindet, und 1 Stunde lang in schwach gesalzenem Wasser kochen läßt. Unterdessen gibt man 6 Eierdotter, ein Stück auf Limonie abgeriebenen Zucker, 1 Seitel weißen Wein, und einige Tropfen Limoniesaft in ein Löffchen, und läßt es unter fleißigem Absprudeln dicklich einkochen, wonach man den Pudding in eine Schüssel legt, den Weinschaudeau darüber gießt, und gleich auf die Tafel gibt.

Anmerkung. Da alle Puddings sehr aufgehen, so darf man sie in ein Tuch nur locker einbinden. Eben so darf ein Model nur halbvoll damit angefüllt werden.

2. Aepfelpudding.

Man rührt 8 Loth Butter flaumig ab, gibt 8 Loth Zucker, 6 Eierdotter, 4 Loth gestoßene geschwellte Mandeln, von 6 Eiern das zu Schnee geschlagene Klare und 1 Löffelvoll Semmelbröseln; und vermengt alles gut; alsdann bestaubt man einen mit Butter ausgestrichenen Model mit Mehl, gibt Fingerdicke Abgerührtes darein, legt überdünstete kalte Aepfelschnit-

ten darauf, streut Zibeben und fein aufgeschnittene Limonieschalen darüber, gibt wieder eine Lage Abgerührtes darauf und so fort, wonach man es im Ofen backen oder im Dunst kochen läßt.

3. Pudding auf englische Art.

Man stößt 10 Loth geschwellte Mandeln, gibt 10 Loth Zucker, 4 Loth mit 1 Löffelvoll Wein befeuchteten Bröseln von schwarzem Brod, von 1 Limonie die fein aufgeschnittenen Schalen, etwas gestoßene Gewürznelken und Zimmet dazu, schlägt 1 Ei und 4 Dotter hinein, und rührt alles $\frac{1}{2}$ Stunde lang gut ab; alsdann füllt man es in einen mit Butter ausgestrichenen Model, läßt es im Dunst kochen, stürzt es dann in eine Schüssel, und gießt Weinchaudeau darüber.

4. Pudding von schwarzem Brod.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Pfund Butter flaumig ab, gibt 6 Eierdotter, 2 geriebene Chokoladetäfelchen, 4 Loth gestoßene geschwellte Mandeln, 6 Loth Zibeben, 4 Loth fein geschnittenes Zitronat, etwas Neugewürz, gestoßene Gewürznelken, Vanille und Zucker darein, und rührt alles gut untereinander; alsdann gibt man 4 Loth mit Wein genäßte Bröseln von schwarzem Brod und von 6 Eiern das zu Schnee geschlagene Klare darunter, wonach man es in einen mit Butter ausgestrichenen Model gibt, und im Dunst kochen läßt. Man gießt Weinchaudeau darüber. An Fleischtagen kann man halb Butter und halb Mark anstatt $\frac{1}{2}$ Pfund Butter nehmen.

5. Fischpudding.

Man reibt von 3 Semmeln die Rinde ab, schnei-

det sie in dünne Schnitten, sprydelet 4 Eier und 4 Dotter mit 1 Seitel süßem Rahm gut ab, und gießt es auf die Schnitten; alsdann dünstet man 1 Pfund Karpfen oder Hechten in Butter mit Petersilie und Essig, zupft ihn dann zu kleinen Stückchen, entfernt die Gräthen davon, mengt ihr unter die Schnitten, gibt auch 8 Loth Butter, ein wenig Mehl und Salz dazu, rührt alles gut untereinander, bindet es in ein mit Butter bestrichenes Tuch, und läßt es 1 Stunde lang in Wasser kochen, wonach man es in eine Schüssel legt, einige Schnitte darein macht, und mit geriebenem Parmesanläse bestreut und mit heißer Butter begießt.

6. Kaiserpudding.

Man rührt 8 Loth Butter flaumig ab, gibt 7 Eierdotter, 4 Loth gestoßene geschwellte Mandeln, 4 Loth Zucker, 3 Loth klein geschnittenes Zitronat, und von 1 Limonie die fein aufgeschnittenen Schalen dazu, rührt es 1 Stunde lang ab, gibt von 4 Eiern das zu Schnee geschlagene Klare darunter, thut es in einen mit Butter ausgestrichenen, mit Zucker und Mehl bestaubten Model, stellt ihn in kochendes Wasser bis auf einen Finger breit vom Rande, deckt ihn zu, unterhält fortwährend Gluth darauf, und läßt es eine kleine Stunde lang kochen, wonach man den Pudding in eine Schüssel stürzt, die Furchen mit erwärmtem Marillen- oder Himbeersaft bestreicht, und rund herum, aber nicht auf den Pudding einen guten Weinchaudeau von 8 Loth auf Limonie oder Pomeranzen abgeriebenen Zucker, 10 Eierdottern und 20 Löffelvoll weißen Wein gibt.

7. Schwarzer Pudding.

Man rührt 4 Loth Butter flaumig ab, gibt 6

Eierdotter, 8 Loth gestoßene geschwellte Mandeln, 4 Loth Zucker, etwas gestoßene Gewürznelken, Zimmet, ein wenig klein aufgeschnittene Limonieschalen, 2 geriebene Chokoladetäfelchen, und von 6 Eiern das zu Schnee geschlagene Klare darein, vermengt alles gut, und läßt es in einem mit Butter ausgestrichenen Model im Dunst kochen, wonach man den Pudding in eine Schüssel stürzt, und mit Weinchaudeau am Rande herum begießt.

8. Königs pudding.

Man stößt 8 Loth geschwellte Mandeln mit um 2 Kreuzer aufgeriebenen Semmelschmollen, gibt dann 2 Eier, 6 Dotter, 6 Loth Zucker, ein wenig Vanille, von 2 Eiern das zu Schnee geschlagene Klare, und $\frac{1}{2}$ Seitel süßen Rahm darein, vermengt alles recht gut, und läßt es in einem mit Butter ausgestrichenen Model im Dunst 1 Stunde lange kochen, wonach man den Pudding in eine Schüssel stürzt, und mit Weinchaudeau begießt.

9. Pudding mit Kirschenchaudeau.

Man rührt um einige Kreuzer in der Milch eingeweichte und wieder ausgebrückte Semmelschmollen mit 6 Eiern, $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßenen geschwellten Mandeln, ein wenig Butter, Zimmet, Zucker, Zibeben, Weinbeeren und etwas fein aufgeschnittenen Limonieschalen recht gut untereinander, und wenn es noch zu dünn ist, gibt man Bröseln von Rispeln darunter; alsdann gibt man es in einen mit Butter ausgestrichenen Model, und läßt es im Dunst kochen. Unterdessen kocht man Kirschen mit ein wenig Wasser, treibt sie dann durch ein Haarsieb, gibt 4 Eier, Wein, Vanille und Zucker darein, und sprübelt es

auf der Gluth so lange ab, bis es anfängt dick zu werden, dann stürzt man den Pudding in eine Schüssel, und gießt den Chaudeau darüber.

10. Wälsche Polenta mit Parmesankäse.

Man läßt in einer Pfanne 2 Maß Wasser mit Salz siedend werden, streut dann so viel Polentamehl (gelbes Kukuruz- oder Türkenmehl) darein, bis es dicklich wird, und läßt es unter fleißigem Umrühren zu einem dicken Teig kochen, wonach man es aus der Pfanne nimmt, einen Ballen darauf macht, und 1 Stunde lang in einer Serviette eingeschlagen liegen läßt. Nun schneidet man mit einem Zwirnsfaden Messerrückendicke Schnitten herunter, gibt eine Lage davon in eine mit Butter bestrichene Rein, gibt geriebenen Parmesankäse und Butterstückchen darauf, legt wieder Polentaschnitten darüber, gibt Parmesankäse und Butter darauf und so fort, und läßt es mit oben und unten gemachter Gluth schön gelblich backen, wonach man es auf eine Schüssel stürzt, und gleich auf die Tafel gibt. An Fleischtagen kann man überbratene kleine Vögel anstatt des Parmesankäses zwischen die Polentaschnitten geben.

X. Verschiedene feine Mehlspeisen zuzubereiten.

1. Gebackene geschnittene Nudeln mit Rahm.

Man macht von 2 Eiern, einem Rußgroßen Stückchen Schmalz und Mehl einen Nudelsteig an, treibt ihn nicht zu dünn aus, und läßt ihn ein wenig abtrocknen; alsdann schneidet man 2 Finger breite Streifen daraus, legt sie aufeinander, und schneidet

Rudeln so fein als möglich davon, welche man aus dem Schmalze backt, und dann in eine mit Butter ausgestrichene Schüssel gibt. Nun läßt man 1 Seitel süßen Rahm mit Zucker und Zimmet aufkochen, gießt es über die Rudeln, läßt sie noch ein wenig kochen, und gibt sie dann gleich auf die Tafel. Diese Mehlspeise kann mit Weinchaubeau anstatt des Rahmes gegeben werden, wo es dann die Benennung „Gebackenes Heu“ führt.

2. Speise von Rudelflecken.

Man schneidet von gewöhnlichem ausgetriebenen Rudelteig Fingerbreite viereckigte Flecken, und übersiedet sie mit kochendem Salzwasser, wonach man sie abseiht, in kaltem Wasser abschreckt, und in eine mit Butter ausgestrichene Rein oder Schüssel gibt; alsdann sprudelt man 1 Seitel süßen Rahm mit 5 Eiern, einem Stück Zucker, ein wenig Salz und etwas fein aufgeschnittenen Limonieschalen gut ab, gießt es über die Flecken, und läßt sie im Ofen gelblich werden.

3. Französisches Koch.

Man läßt 6 Loth Mehl in 5 Loth Butter anlaufen, gießt dann 1 Seitel süßen Rahm dazu, läßt es unter fleißigem Rühren recht dick einkochen und dann erkalten; hernach rührt man es mit 7 Eiern, 6 Loth Zucker und etwas Vanille 1 Stunde lang ab, vermenget es mit dem zu Schnee geschlagenen Klaren von 7 Eiern, und läßt es in einem mit Butter ausgestrichenen Model im Ofen backen.

4. Salzburger Kockerln.

Man läßt 1 Seitel süßen Rahm mit 1 Loth

Butter kochen, gibt dann so viel schönes Mehl dazeln, bis es ein fester Brandteig ist, gibt ihn dann in eine Schüssel, und vermengt ihn noch warm mit 6 Eiern, dottern, ein wenig Salz, 2 Loth Zucker, etwas Vanille und dem von 3 Eiern zu Schnee geschlagenen Klaren, macht Haselnußgroße Rockerln daraus, gibt nur so viel auf einmal in den kochenden Rahm, als leicht Platz haben, und läßt sie gut kochen; alsdann nimmt man diese heraus, stellt sie warm, macht andere in den kochenden Rahm, läßt sie kochen, gibt sie dann auch zu den andern und so fort. Wenn sie alle gekocht sind, gibt man zu dem übriggebliebenen Rahm noch ein wenig kalten Rahm, 6 Eier, dotter, Zucker und Vanille, läßt es unter fleißigem Rühren dicklich einkochen, gießt es über die Rockerln, stellt sie in den Ofen, und läßt sie gelblich werden.

5. Krebsbecherln.

Man rührt 8 Loth Krebsbutter recht flaumig ab, gibt 4 Eier, um 2 Kreuzer in der Milch eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmelschmollen, auch etwas Eingerührtes von einigen Eiern darunter, streicht Messerrückendick mürben Teig auf ein Blech, drückt die mit Butter ausgestrichenen Krebsbecherln darauf, damit der Teig darin hängen bleibt, gibt nun etwas von dem Abgerührten hinein, füllt sie halbvoll mit kaltem Ragout von Hechtenleberln, Krebschweifeln, Spargelköpfeln, grünen Erbsen und Ragelschwämmen an, gibt Abgerührtes darauf, und läßt sie im Ofen schön gelblich backen. Von dieser Masse kann man auch die Krebspastete machen.

6. Gute Krebsstrigeln.

Man rührt 8 Loth Butter flaumig ab, gibt 2

Eier, 5 Dotter, eine Handvoll in der Milch eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmelbröseln, klein geschnittene Krebschweifeln und Zimmt dazu, und vermengt alles gut; alsdann macht man Strigeln daraus, legt sie in eine Keim mit Krebsbutter und süßem Rahm, und läßt sie mit oben und unten gemachter Gluth gelblich werden, wonach man sie in eine Schüssel gibt, noch etwas Rahm und Krebsbutter daran thut, ein wenig aufkochen läßt, und gleich auf die Tafel gibt. Man kann auch fein aufgeschnittene geschwekte Mandeln darauf geben.

7. KaffeemehlSpeise.

Man schneidet von 4 Semmeln die Rinde weg, reibt die Semmeln auf, und läßt sie in $1\frac{1}{2}$ Seitel süßem Rahm dick einkochen, wonach man sie erkalten läßt; alsdann gibt man 9 Loth abgerührte Butter, 2 Eier, 4 aufgeriebene Chokoladetäfelchen, auf Limonie abgeriebenen Zucker, und von 10 Eiern das zu Schnee geschlagene Klare dazu, vermengt alles gut, gibt es in einen mit Butter ausgestrichenen und mit Semmelbröseln bestreuten Model, und läßt es im Ofen backen. Unterdessen gibt man 8 Loth gebrannten Kaffee in 2 Seitel kochenden süßen Rahm, und läßt ihn $\frac{1}{2}$ Stunde lang zugedeckt stehen, wonach man ihn abseiht, mit 10 Eierdottern, Vanille und Zucker absprudelt, und im Dunst dicklich einkochen läßt; alsdann stürzt man das Gebackene in eine Schüssel, gießt den Kaffee darüber, und gibt es geschwind auf die Tafel.

8. Französische Omuletten.

Man rührt 4 Kochlöffelvoll Mehl mit 1 Seitel Milch gut ab, gibt ein wenig Salz, Zucker, 12 Eier-

dotter, und das von 12 Eiern zu Schnee geschlagene Klare darunter, vermennt alles gut, gießt es in eine mit Schmalz ausgestrichene Pfanne, und läßt es nur auf einer Seite gelb backen, wonach man viereckigte Stüchken daraus schneidet, Eingesottenes darauf gibt, dann zusammenrollt (das Gelbliche muß auswendig seyn), in eine mit Butter bestrichene Schüssel legt, und im Ofen $\frac{1}{4}$ Stunde lang backen läßt.

9. Falsche Polenta.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Pfund Butter flaumig ab, gibt $\frac{1}{2}$ Seitel Mehl, ein wenig Salz, 2 Eier, 4 Dotter, und von 4 Eiern das zu Schnee geschlagene Klare dazu, vermennt alles gut, bindet es in ein mit Butter bestrichenen Tuch, und läßt es 1 Stunde lang in Wasser kochen, wonach man es herausnimmt, mit einem Zwirnsfaden in dünne Schnitten schneidet, lagenweise in eine Schüssel gibt, auf jede Lage geriebenen Parmesankäse streut, dann mit heißer Butter übergießt, und gleich auf die Tafel gibt.

10. Blättermehlspeise.

Man wälkt $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl mit 4 Loth Butter gut ab, gibt 4 Eier, 2 Dotter, etwas süßen Rahm, ein wenig Salz, Zucker, fein aufgeschnittene Limonieschalen und Muskatblüthe darein, und arbeitet es zu einem Teige fleißig ab, wonach man ihn in kleine Stücke theilt, jedes Stüchken Teller groß austreibt, nach der Länge einige Einschnitte darein macht, und dann in heißem Schmalze backen läßt. Nun gibt man die Blätter aufeinander in eine Schüssel, gibt auf jedes Blatt etwas Vanillekrem oder Eingesottenes, bedeckt das Ganze mit zu Schnee geschlagenem Eierklar, und läßt es $\frac{3}{4}$ Stunden lang im kühlen Ofen backen. Man bestreut es mit Zucker und Vanille.

11. Tufffruttloch.

Während man feine Omuletten backt, macht man von geriebenen harten Semmelschmolzen und süßem Rahm ein dickes Koch, wonach man es erkalten läßt; alsdann gibt man etwas abgerührte Butter, 6 Loth Zucker, 6 Eierdotter, auf Limonie abgeriebenen Zucker, 4 Loth fein aufgeschnittene geschwellte Mandeln, und von 3 Eiern das zu Schnee geschlagene Klare dazu, vermengt alles gut, gibt davon 2 Finger hoch in einen mit Butter ausgestrichenen Model, legt nun mit Eingefottenem gefüllte zusammengerollte Omuletten darauf, gibt wieder 2 Finger hoch Abgerührtes und Omuletten darüber und so fort, bestreicht es zuletzt mit Butter, und läßt es im Ofen backen. Man bestreut es mit Zucker und Vanille.

12. Reispastetchen.

Man kocht 8 Loth Reis in 2 Seitel süßem Rahm ganz weich, treibt ihn dann durch ein Sieb, und läßt ihn erkalten; alsdann gibt man 8 Loth abgerührte Butter, 6 Eierdotter, 6 Loth auf Limonie abgeriebenen Zucker, 4 Loth klein aufgeschnittene geschwellte Mandeln, und von 4 Eiern das zu Schnee geschlagene Klare dazu, und vermengt alles gut, wonach man es auf ein mit Butter bestrichenenes Blech Fingerdicke streicht, und gelblich backen läßt. Sobald es aus dem Ofen kömmt, sticht man mit einem Model kleine Törteln aus, bestreicht ein jedes mit Eingefottenem, legt immer zwei zusammen, taucht sie in verührte Eier, bestreut sie mit Semmelbröseln, und läßt sie in Schmalz backen. Unterdessen läßt man Chokolade in ein wenig Wasser dick einkochen, taucht dann die Pastetchen auf einer Seite hinein, und läßt sie im Ofen trocknen, wonach man sie in eine Schüssel

legt, und mit Vanillekrem oder gutem Weinchaudeau begießt.

13. Gute Mehlspeise mit Chaudeau.

Man läßt $\frac{1}{2}$ Maß süßen Rahm lochen, gibt 8 Loth gut mit Mehl abgewalkte Butter hinein, und läßt es unter fleißigem Umrühren dick einkochen, wonach man es auskühlen läßt; alddann gibt man ein wenig auf Limone abgeriebenen Zucker, 6 Eierdotter, ein wenig Salz, und von 2 Eiern das zu Schnee geschlagene Klare hinein, vermengt alles gut, streicht es Fingerdick auf ein mit Butter bestrichenen Blech, und läßt es im Ofen backen. Nun schiebt man runde Stückchen davon aus, legt sie in eine Schüssel, gibt auf die außenherum liegenden Weichseln oder Ribiselsaft, in die Mitte aber Weinchaudeau.

14. Mehlspeise von Omuletten.

Man macht von 6 Eiern und 12 Löffelvoll Mehl, ein wenig Milch und Salz Omuletten, schneidet sie wie breite Rindeln auf, gibt sie in eine Reim mit Butter und süßem Rahm, läßt sie aufkochen, und gibt sie mit oder ohne Zucker auf die Tafel.

15. Souffletmehlspeise.

Man rührt 8 Loth auf 2 Limone abgeriebene Zucker mit 10 Eierdottern, etwas Limoniesaft, und von 8 Eiern das zu Schnee geschlagenen Klaren gut ab, gibt es in eine mit Butter ausgestrichene Schüssel, legt eingesottene Weichseln darauf, und läßt es im Ofen backen.

16. Mandelmehlspeise.

Man stößt 8 Loth geschwellte Mandeln mit 6 harten Eierdottern, gibt 8 Loth krummig abgerührte

Butter, 2 Eier, 7 Dotter, und etwas auf Limonie abgeriebenen Zucker dazu, vermengt alles gut, und läßt es in einem mit Butter ausgestrichenen Model backen; alsdann stürzt man es heraus, und gibt Chokolade darüber.

17. Mandelmehlspeise mit Weichseln.

Man rößt 8 Loth ungeschwollte Mandeln mit eben so viel Zucker, gibt 8 Eierdotter, $\frac{1}{2}$ Loth Gewürznelken, etwas fein aufgeschnittene Limonieschalen und auf Limonie abgeriebenen Zucker dazu, rührt es recht gut ab, gibt dann von 8 Eiern das zu Schnee geschlagene Klare und ein wenig Semmelbröseln darunter, und gibt davon Fingerdicke in einem mit Butter ausgestrichenen Model, legt eingesottene Weichseln darauf, gibt wieder Abgerührtes Fingerdicke darüber und so fort, und läßt es im Ofen backen.

18. Baumwollmehlspeise.

Man rührt 8 Loth Butter mit 6 Eierdottern, 8 Loth Zucker, 8 Loth gestoßenen geschwollenen Mandeln und eben so viel Mehl 1 Stunde lang ab, gibt dann von 6 Eiern das zu Schnee geschlagene Klare und fein aufgeschnittene Limonieschalen darein, thut es in einen mit Butter ausgestrichenen Model, und läßt es im Ofen backen oder im Dunst kochen. Von dieser Masse kann man auch Kirschkuchen machen.

19. Mehlspeise mit Käse.

Man wälzt 8 Loth Butter mit eben so viel Mehl gut ab, gibt 5 Eierdotter, 8 Loth geriebenen Parmesankäse, $\frac{1}{2}$ Seitel sauren Rahm, und von 5 Eiern das zu Schnee geschlagene Klare darunter, vermengt alles gut, gibt es in ein mit Butter ausgestrichenes

Papierkörbel, stellt es auf ein Blech, und läßt es im Ofen backen.

20. Mehlspeise mit Äpfeln.

Man sicht von geschälten Marschanzgeräpfeln die Kerne aus, und begießt sie mit gutem Wein; alsdann näßt man Bröseln von schwarzem Brod mit Wein, gibt Gewürznelken, Kreuzwürz, Zimmet, Vanille und länglich geschnitten überzuckerte Pomeranzenschalen darunter, thut es in eine mit Butter ausgestrichene Schüssel, füllt die Äpfel mit Eingesottetem an, taucht sie in verrührte Eier, bestreut sie mit Semmelbröseln, legt sie in die Schüssel, gibt Butterstückchen darauf, und läßt sie im Ofen backen, wonach man sie mit Wein begießt, und gleich auf die Tafel gibt.

21. Gestürzte Mehlspeise.

Man rührt ein Stück Butter flaumig ab, gibt 2 in süßem Rahm eingeweichte Semmeln, Zucker, 1 Ei und 4 Dotter darein, gibt die Hälfte davon in einen mit Butter ausgestrichenen und mit Semmelbröseln bestreuten Kodel, legt gebackene Äpfelschnitten darauf, gibt die andere Hälfte Abgerührtes darüber, bestreut es mit Semmelbröseln, und läßt es im Ofen backen.

22. Speise von Schwarzbrod und Äpfeln.

Man reibt $\frac{1}{2}$ Pfund Hausbrod auf, röstet die Bröseln in 6 Loth Butter, gibt die Hälfte davon in eine mit Butter ausgestrichene Schüssel, legt Äpfelschnitten darauf, streut Zucker und Zimmet darüber, gibt die andere Hälfte Bröseln und Zucker und Zimmet darauf, und läßt es im Ofen backen.

23. Apfelspeise anderer Art.

Man schneidet 6 geschälte Marschanzgeräpfel in dünne Scheibchen, lehrt sie in Mehl um, und backt sie aus dem Schmalze schön gelb; alsdann gibt man die Apfelscheibchen in eine mit Butter ausgestrichene Schüssel, streut dazwischen Weinbeeren, fein aufgeschnittene Limonieschalen, Zucker und Zimmet, sprudelt 4 Eierdotter mit 1 Seitel süßem Rahm gut ab, gießt es über die Apfelscheibchen, und läßt sie ein wenig aufkochen.

24. Besonders gute gebackene Äpfel.

Man schneidet von geschälten Marschanzgeräpfeln dünne Scheibchen, entfernt die Kerne, gießt ein Glas Wein oder Rum darüber, und läßt sie so eine Weile stehen; unterdessen macht man einen dünnen Teig von 8 Loth Mehl, 2 Löffelvoll gewässerter Hefe, 2 Löffelvoll Wein oder Rum, 1 Löffelvoll Zucker, ein wenig Salz, und des zu Schnee geschlagenen Klaren von 3 Eiern, und läßt ihn gehen, wonach man die Apfelscheibchen in den Teig taucht, und aus dem Schmalze backt. Man bestreut sie mit Zucker.

25. Apfelwürsteln.

Man schneidet Äpfel und geschwellte Mandeln recht fein auf, gibt mit Schmalz überbrennte Semmelbröseln, ein wenig Zucker und Zimmet dazu, und mischt alles gut untereinander, wonach man es mit Eiern anmacht, Würsteln daraus formt, sie in verührte Eier und Semmelbröseln taucht, und aus dem Schmalze backt; alsdann läßt man Zucker, ein wenig Limoniesaft und Wasser dicklich einkochen, legt die Würsteln in eine Schüssel, und gießt die Sulze darüber.

26. **Apfelblätteln.**

Man nimmt halb mit Schmalz geröstetes und halb ungeröstetes Mehl, macht einen dünnen Teig mit kaltem Weisu und zu Schnee geschlagenem Eierklar davon, salzt und zuckert ihn ein wenig, taucht Apfelblätteln darein, und backt sie resch aus dem Schmalze, wonach man sie mit Zucker bestreut.

27. **Apfelknödel.**

Man schneidet Apfel recht fein auf, gibt ein wenig mit Wasser befeuchtete Semmelbröseln, Zucker und Zimmet darunter, und macht es mit Eierdottern an, woraus man kleine Knödel formt, und sie aus dem Schmalze backt; alsdann legt man sie in eine Schüssel, gießt Wein darauf, und läßt sie auf der Gluth eine Weile stehen, wonach man sie mit Zucker und Zimmet bestreut auf die Tafel gibt.

28. **Weichelpfanzel.**

Man rührt 4 Loth Butter recht saumig ab, gibt 1 Ei und 2 Dotter, fein aufgeschüttene Limonieschalen, Zimmet und Weichseln nach Belieben, auch ein wenig mit süßem Rahm befeuchtete Semmelbröseln darunter, und läßt es in einer mit Butter ausgestrichenen Keim schön backen.

29. **Mandelbirn.**

Man gibt gestosene geschwellte Mandeln mit kleinstwürfelig aufgeschnittenen Limonieschalen in eine Schüssel, streut Zucker und Zimmet darauf, schlägt Eier und Dotter darein, rührt es zu einem festen Zeige ab, und macht Birnen daraus, steckt anstatt des Stengels ein Zimmetstückchen, und anstatt des Blüthenpugens eine Gewürznelke hinein, und backt sie aus

dem Schmalze schön gelb, wonach man sie in eine Schüssel legt, länglich geschnittene geschwellte Mandeln, fein aufgeschnittene Limonieschalen, Zucker und Zimmt darauf streut, eine süße Sauce daran gibt, und auf der Gluth ein wenig aufkochen läßt.

30. Krebsmeridon.

Man schneidet von 30 in Salzwasser überfotenen Krebsen die Schweifeln kleinwürfelig auf, stößt die Krebschalen, und dünstet sie mit 12 Loth Butter, welche man dann durch ein feuchtes Tuch treibt und saumig abrührt; alsdann gibt man 2 Eier, 4 Dotter, 8 Loth gestoßene geschwellte Mandeln, 8 Loth Zucker, und von 2 Kreuzerfemmeln die in der Milch eingeweichten und wieder ausgedrückten Schmolzen darein, vermengt alles gut, gibt die Hälfte davon in einen mit Butter ausgestrichenen Model, streut die Krebschweifeln darauf, gibt die andere Hälfte Gerührtes darüber, und läßt es 1 Stunde lang im Dunst und mit obendarauf gemachter Gluth kochen.

31. Krebsmeridon anderer Art.

Man läßt 3—4 Löffelvoll in 8 Loth Krebsbutter anlaufen, gießt dann 1 Sittel süßen Rahm daran, läßt es dic einkochen und dann austühlen; hernach gibt man 6 Eierdotter, etwas Salz und Zucker, und das von 6 Eiern zu Schnee geschlagene Klare dazu, und vermengt alles gut. Nun gibt man die Hälfte davon in einen mit Krebsbutter ausgestrichenen Model, und thut folgendes Ragont darauf: Man läßt ein wenig Zwiebel und 8 kleinwürfelig aufgeschnittene Champignon in etwas Butter anlaufen, gibt 1 Löffelvoll von dem Gerührten, 30 Krebschweifeln und die Scheeren, auch etwas Salz und Muskat-

bläthe darunter, mengt alles leicht untereinander, und läßt es ausfäulen. Alsdann gibt man die andere Hälfte Gerührtes darauf, und läßt es 1 Stunde lang im Dunst kochen.

32. Reis mit Kastanien.

Man läßt $\frac{1}{2}$ Maß Milch kochen, gibt 8 Loth Reis hinein, läßt ihn weich kochen und dann erkalten, wonach man ihn im Mörser recht fein stößt; alsdann gibt man 6 Loth abgerührte Butter, 7 Eierdotter, 5 Loth Zucker, von 1 Limonie die fein aufgeschnittenen Schalen, und von 4 Eiern das zu Schnee geschlagene Klare in den Reis, und vermengt alles gut. Nebenbei läßt man 8 Loth Zucker mit 1 Kaffeeschale voll Wasser dick einkochen, gibt 20 gebratene blätterig aufgeschnittene Kastanien hinein, und läßt sie ein wenig aufkochen. Nun gibt man von dem Abgerührten Fingerhoch in eine mit Butter ausgestrichene Kasserole, thut etwas Kastanien mit dem gekochten Zucker darauf, gibt Abgerührtes und wieder Kastanien darüber und so fort, wonach man es mit oben und unten gemachter Gluth gelblich backen läßt.

XI. Verschiedene Aufläufe und Röche zu bereiten.

1. Fürstencoch.

Man kocht 6 Loth Biskuit und eben so viel Gebäckenes von Mandelteig in 1 Seitel süßem Rahm recht dick ein, wonach man es erkalten läßt; alsdann rührt man es mit 8 Eierdottern und dem von 6 Eiern zu Schnee geschlagenen Klaren gut ab, gibt es in einen mit Butter ausgestrichenen und mit Zucker

bestreuten Model, und läßt es im Ofen langsam backen. Man kann es trocken oder mit einem Aufsub von rothem Wein, Zucker und Zimmt auf die Tafel geben.

2. Ribiselnkuch.

Man schneidet von 3 Semmeln die Rinde weg, reibt die Semmeln auf, und kocht die Bröseln in 1 Sessel süßem Rahm recht dick ein, wonach man es erkalten läßt; alsdann vermehgt man es mit 12 Loth abgerührter Butter, 9 Eierdottern, 8 Loth Zucker, etwas fein aufgeschnittenen Limonieschalen, dem von 7 Eiern zu Schnee geschlagenen Klaren, und 1 Sessel frischen Ribiseln (sie dürfen aber nicht zerdrückt werden), gibt es in einen mit Butter ausgestrichenen Model, und läßt es im Ofen backen.

3. Biskuitkuch.

Man rührt 8 Loth Zucker mit 6 Eierdottern so lange ab, bis es weiß wird, dann gibt man 8 Stück fein gestoßenes Biskuit und das zu Schnee geschlagene Klare hinein, thut es nun in eine Schale, in welcher es bleibt, gibt in die Mitte Eingesottenes, und läßt es $\frac{1}{4}$ Stunde lang im Dunst kochen. Man gibt es mit Zucker und Vanille bestreut auf die Tafel.

4. Karmehlauflauf.

Man läßt 6 Loth Zucker in einer messingenen Pfanne schön goldgelb werden, gießt dann 1 Sessel süßen Rahm darein, läßt es aufsteden unter fleißigem Rühren, und dann erkalten; hernach gibt man so viel Mehl darein, bis es einem Rindkuch gleich dick ist, rührt es nun mit 4 Loth Zucker, 5 Loth Butter, 8 Eierdottern, dem von 4 Eiern zu Schnee geschlagenen Klaren $\frac{1}{2}$ Stunde lang ab, gibt es in

stern mit Butter ausgestrichenen Model, und läßt es im Ofen langsam backen.

5. Theeauflauf.

Man gießt 1 Seitel kochenden süßen Rahm auf 3 Kaffeelöffelvoll Thee, und läßt ihn zugedeckt erkalten, wonach man den Rahm abseiht, 3 aufgeriebene Kipfeln damit dick einkocht, und auch auskühlen läßt; alsdann gibt man 6 Loth abgerührte Butter, 2 Eier, 4 Dotter, etwas Zucker, und von 3 Eiern das zu Schnee geschlagene Klare hinein, rührt es $\frac{1}{2}$ Stunde lang ab, und läßt es in einem mit Butter bestrichenen Model langsam backen.

6. Karlsbader Auflauf.

Man rührt 1 Kochlöffelvoll Mehl mit 6 Eiertottern und etwas Zucker gut ab, gibt 1 Seitel süßen Rahm und ein wenig auf Limonie abgeriebenen Zucker darein, und läßt es unter fleißigem Rühren dicklich einkochen, wonach man es mit dem von 6 Eiern zu Schnee geschlagenen Klaren vermennt, auf eine Platte gibt, die mit Zucker bestreut, und mit einem glühenden Schänfchen überfährt.

7. Koch von saurem Rahm.

Man rührt 3 Kochlöffelvoll Mehl mit 1 Seitel saurem Rahm gut ab, gibt 4 Loth Zucker, 3 Eier, 4 Dotter, ein wenig fein aufgeschnittene Limonieschalen, und von 4 Eiern das zu Schnee geschlagene Klare hinein, vermennt alles gut, gibt es in eine mit Butter ausgestrichene Kasserole, macht unten und oben Gluth, und läßt es schön backen.

8. Schottenkoch.

Man gibt 1 Maß Milch, 6 Eier, und etwas

Limoniesaft in einen Topf, und läßt es beim Feuer unter fleißigem Umrühren zu Schotten werden, wonach man die Rollen abseigt und den Schotten ausfühlen läßt; unterdessen rührt man 8 Loth Butter flaumig ab, gibt 3 Eier, 3 Dotter, um 1 Kreuzer aufgeriebene Semmelschollen, etwas fein aufgeschnittene Limonieschalen und Zucker, und nun den Schotten (der sehr trocken seyn muß) hinein, rührt alles gut untereinander, gibt es in eine mit Butter ausgestrichene Schüssel, und läßt es gelblich backen. Man kann es auch mit Pistazien zieren.

9. Kaiserauflauf.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Pfund Butter flaumig ab, gibt 10 Eierdotter, $\frac{1}{2}$ Seitel süßen Rahm, 4 Löffelvoll Mundmehl, 4 Loth Zucker, 4 Loth fein aufgeschnittene geschwellte Mandeln und Limonieschalen, und etwas Vanille darein, vermengt alles gut, gibt es in eine mit Butter ausgestrichene und mit Semmelbröseln bestreute Keim, und läßt es im Ofen schön backen, wonach man es mit Zucker bestreut.

10. Koch von harten Eiern.

Man stößt 8 Loth geschwellte Mandeln mit 6 harten Eierdottern, gibt 8 Loth abgerührte Butter, 4 Eier, 4 Dotter, viel Zucker und etwas fein aufgeschnittene Limonieschalen dazu, und rührt es 1 Stunde lang ab, wonach man es in eine mit Butter ausgestrichene Keim gibt, und im Ofen backen läßt.

11. Himbeerkoch.

Man löst 8 Loth Zucker in $\frac{1}{4}$ Seitel Wasser in einer messingenen Pfanne auf, und läßt ihn dann so lange kochen, bis er Faden zieht; hernach treibt

man so viel Himbeere durch ein Haarsieb, bis man 1 Seitel Saft hat, welchen man in den Zucker gießt, und unter fleißigem Rühren dick einkochen und dann in einer Schüssel erkalten läßt. Nun schlägt man von 10 Eiern das Klare zu Schnee, gibt es nach und nach unter das Eingesottene, und rührt es eine gute Stunde ab, wonach man es Löffelweise auf Oblaten gibt, sie mit Zucker bestreut, auf ein Blech legt, und im Ofen backen läßt.

12. Hetschebetschloch.

Man kocht $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker mit 2 Löffelvoll Wasser so lange, bis er Faden zieht, wonach man $\frac{3}{4}$ Pfund Hetschebetschsaft in den Zucker gibt, schön glatt abrührt, und dann erkalten läßt; hernach rührt man von 10 Eiern das zu Schnee geschlagene Klare 1 Stunde lang darunter, gibt es in eine mit Butter ausgestrichene Schüssel, und läßt es im Ofen backen.

13. Hetschebetschloch mit gefüllten Semmeln.

Man schneidet einige abgeriebene Semmeln in dünne Schnitten, backt sie aus dem Schmalze, gibt immer zwischen 2 Schnitten Hetschebetschsalzen, legt sie schön rund in eine Schüssel, siedet 1 Seitel rothen Wein mit Zucker und Zimmet, gießt ihn über die Schnitten, vermengt 8 Loth Zucker mit Hetschebetschsalzen, und dem zu Schnee geschlagenen Klaren von 8 Eiern, gibt es auch über die Schnitten, und läßt das Ganze recht langsam backen. Man bestreut es mit Zucker.

14. Nepfelloch.

Man rührt ein Eigroßes Stück Schmalz recht

flaumig ab, gibt 3 Eier, 4 Dotter, und 1 Kreuzer aufgeriebene und mit süßem Wein gendste Semmeln, Zucker, fein aufgeschnittene Limonieschalen, und 6 aufgeriebene Aepfel hinein, rührt alles recht gut untereinander, gibt es in eine mit Butter ausgestrichene Klein, und läßt es im Ofen backen. Man kann auch Weinbeeren darein geben.

15. Aufgelaufenes Aepfelkock.

Man kocht Aepfel mit ein wenig Wasser zugebedt recht weich, treibt sie dann durch ein Sieb, und läßt sie erkalten; alsdann kocht man sie (ungefähr ein Tellervoll) mit 12 Loth Zucker recht dick ein unter fleißigem Rühren, und läßt sie wieder erkalten. Nun rührt man sie mit 4 Loth Butter und 12 zu Schnee geschlagenen Eierklaren 1 Stunde lang ab, gibt es in eine mit Butter ausgestrichene Schüssel, bestreut es mit Zucker, und läßt es im kühlen Ofen langsam backen.

16. Aufgelaufenes Pfirsichkock.

Die Pfirsiche werden durch ein Sieb gestrichen, und ein Tellervoll derselben mit 12 Loth Zucker und 4 Loth Butter zu einem dickflüssigen Koch eingekocht, dann ganz dem Aepfelauflauf gleich bereitet.

17. Aufgelaufenes Quittentock.

Dieses Koch wird eben so bereitet wie das von Aepfeln, nur daß man Quitten anstatt Aepfel nimmt.

18. Auflauf von Marillen.

Hiezu nimmt man eingefottene oder durch ein Sieb getriebene frische Marillen, welche letztere man aber noch mit Zucker vermischen muß. Die übrige Behandlung ist wie beim Aepfelkock.

19. Marillenauflauf anderer Art.

Man rührt Butter flaumig ab, gibt ein Eingerührtes, gestoßene geschwellte Mandeln und Semmelbröseln darein, vermengt es mit Eierdottern und dem in Schnee geschlagenen Klaren, gibt es in einen mit Butter ausgestrichenen Model, und läßt es backen.

20. Dotterkuch.

Man rührt 8 Loth Butter recht flaumig ab, gibt dann 12 Eierdotter darein, rührt es so lange, bis es dick ist, gibt aber wohl Acht, daß es nicht glänzend wird, macht es nach Belieben süß, drückt Limoniesaft hinein, gibt es in eine mit Butter ausgestrichene und mit Semmelbröseln bestreute Rein-, und läßt es im Ofen backen.

21. Zwetschkenkuch.

Man schneidet $\frac{1}{2}$ Pfund gekochte Zwetschken recht fein auf, rührt Butter, Zucker, Zimmet, gestoßene geschwellte Mandeln und 7 Eier darein, nebst ein wenig Wein oder Milch, gibt es in eine mit Butter ausgestrichene Rein-, und läßt es im Ofen oder mit oben und unten gemachter Gluth backen.

22. Weinkuch.

Man rührt 12 Loth Butter flaumig ab, gibt ein Eingerührtes von 4 Eiern, Gewürznelken, 4 Loth gestoßene geschwellte Mandeln, Zimmet und Zucker, 8 Eier und 6 Dotter, auch um 3 Kreuzer in süßem rothen Wein eingeweichte und wieder ausgebrückte Semmelschmollen darein, vermengt alles gut, gibt es in einen mit Butter ausgestrichenen und mit Semmelbröseln bestreuten Model, und läßt es im Ofen backen.

23. Limoniekoch.

Man rührt 12 Eierdotter mit einem Stückchen Butter gut ab, gibt 4 Löffelvoll weißen Wein, von 3 Limonie den Saft, und auf Limonie abgeriebenen Zucker darein, vermengt es gut, gibt es in eine zinnerne Schüssel, und läßt es unter fleißigem Rühren auf der Gluth dick werden (es darf aber nicht sieden), wonach man es mit Zucker bestreut, und geschwind auf die Tafel gibt.

24. Erdbeerkoch.

Man läßt 8 Loth Zucker mit 3 Löffelvoll Wasser aufkochen, gibt durchgetriebene Erdbeeren darein, läßt es unter fleißigem Rühren eine Weile kochen und dann erkalten; hernach mengt man von 6 Eiern das zu Schnee geschlagene Klare und ein wenig fein aufgeschnittene Limonieschalen darunter, gibt es in einen mit Butter ausgestrichenen Nobel, und läßt es im Dunst kochen. Man kann es auch wie eine Pastete formen, und in einer Schüssel backen.

25. Erbsenkoch.

Man rührt 8 Loth Butter krummig ab, gibt 8 Loth Zucker, 7 Eierdotter, 8 Loth gestoßene geschwellte Mandeln, von 4 Eiern das zu Schnee geschlagene Klare, und 13 Loth durchgetriebene Erbsen darein, und vermengt alles gut; alsdann gibt man die Hälfte davon in einen mit Butter ausgestrichenen Nobel, thut Eingefottenes darauf, gibt die andere Hälfte Gerührtes darüber, und läßt es im Ofen backen.

26. Gestandenes Weinkoch.

Man nimmt süßen weißen Wein, gibt Zucker, ganzen Zimmt, ganze Limonieschalen, ganze Gewürz-

nelken, Muskatblüthe, und von 1 Limone den Saft darcin, siedet alles ein wenig, und läßt es dann erkalten; hernach seihet man es ab, sprudelt es mit 9 Eierdottern ab, gibt es in eine tiefe Schüssel, und läßt es im Dunst und mit obendarauf gemachter schwacher Gluth kochen (es darf aber nicht braun werden). Man bestreut es mit Zucker und Zimmet, oder man kann es auch glaciren. (Auf $\frac{1}{2}$ Maß Wein rechnet man 9 Eierdotter.)

27. Pomeranzkock.

Man macht von ein paar Eiern ein Eingerührtes, und rührt es mit 8 Loth Butter, 5—6 Eierdottern, und dem von 6 Eiern zu Schnee geschlagenen Klaren gut ab, macht es mit Pomeranzenzucker süß, gibt um 2 Kreuzer in Wein eingeweichte Semmelschmollen und klein geschnittene Pomeranzen darunter, vermengt alles gut, gibt es in einen mit Butter ausgestrichenen und mit Semmelbröseln bestreuten Kockel, und läßt es im Ofen oder mit unten und oben gemachter Gluth langsam backen.

28. Pomeranzkock anderer Art.

Man weicht eine kleine Semmel in Wein ein, brüdt sie wieder aus, und trocknet sie mit ein wenig Butter auf dem Feuer, macht dann von 4 Eiern ein Eingerührtes, und stößt beides mit 1 Handvoll geschwellten Mandeln; hernach rührt man etwas Butter mit 4 Eiern und 4 Dottern recht flaumig ab, gibt nun das Gestoßene mit auf Pomeranzen abgeriebenem Zucker hinein, vermengt alles gut, gibt es in einen mit Butter ausgestrichenen und mit Semmelbröseln bestreuten Kockel, und läßt es im Dunst kochen.

29. Mandelloch.

Man rührt 12 Loth Butter recht flaumig ab, gibt $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßene geschwellte Mandeln, 2 Eier, 10 Dotter, um 1 Kreuzer in süßem Rahm eingeweichte Semmelschollen, dann das von 4 Eiern zu Schnee geschlagene Klare darein, zuckert es nach Belieben mit auf Limonie oder Pomeranzen abgeriebenem Zucker, vermengt alles recht gut, und läßt es in einer mit Butter ausgestrichenen und mit Semmelbröseln bestreuten Reim backen.

30. Weichselloch.

Man rührt 8 Loth Butter mit 8 Loth Schmalz gut ab, gibt 8 Loth gestoßene geschwellte Mandeln, 12 Eierdotter, 12 Loth auf Limonie abgeriebenen Zucker, von 4 Eiern das zu Schnee geschlagene Klare, und 12 Loth feine Semmelbröseln hinein, mengt es leicht durcheinander, gibt 14 ganze Weichseln darein, und läßt es in einem mit Butter ausgestrichenen Model langsam backen.

31. Weichselauflauf.

Man rührt 4 gute Löffelvoll Weichselfaft mit 2 Löffelvoll Zucker gut ab, gibt Löffelweise unter heißigem Rühren von 14 Eiern das zu Schnee geschlagene Klare, auch einige Tropfen Limoniesaft hinein, thut es in eine Reim, und läßt es im Ofen oder auf dem Herde mit oben und unten gemachter Gluth so lange backen, bis es Klüfte bekommt.

32. Chokoladeloch.

Man läßt in 1 Seitel süßem Rahm 2 Chokoladefäselchen mit ein wenig geriebenen Semmelschollen dicklich einkochen, wonach man es erkalten läßt;

unterdessen rührt man 3 Loth Butter mit 6 Eierdottern gut ab, gibt das kalte Koch mit 3 Loth Zucker und dem zu Schnee geschlagenen Klaren von 4 Eiern darein, vermengt alles gut, aber rührt es nicht mehr ab, gibt es in eine mit Butter ausgestrichene Rein, deckt es zu, gibt unten weniger Gluth als oben, und läßt es schön backen, wonach man es mit Zucker bestreut.

33. Chokoladekoch auf andere Art.

Man vermengt 8 Loth gestoßene geschwellte Mandeln mit 4 Loth Zucker und 4 aufgeriebenen Chokoladetäfelchen, gibt 2 Eier und 4 Dotter dazu, rührt es 1 Stunde lang ab, gibt es in eine mit Butter ausgestrichene Schüssel oder Teller, macht einen Reif von zu Schnee geschlagenem Eierklar darum, und läßt es schön backen.

34. Aufgelaufenes Grieskoch.

Man macht ein Grieskoch auf die gewöhnliche Art, und läßt es austühlen; alsdann rührt man 8 Loth Butter flaumig ab, gibt 5 Eier, 8 Loth gestoßene geschwellte Mandeln, Zucker, klein aufgeschnittene Limonieschalen und etwas Zimmet darein, und rührt es $\frac{1}{2}$ Stunde lang ab, wonach man es in eine mit Butter ausgestrichene Schüssel gibt, und mit unten und oben gemachter Gluth schön backen läßt. Man bestreut es mit Zucker.

35. Einbrennkoch.

Man läßt 5 Loth Butter in einer Rein warm werden, rührt so viel Mehl darein, als zu einer dünnen Einbrenn nöthig ist, und wenn sie schön gelb ist, gießt man unter beständigem Rühren 1 Eitel süßen Rahm daran, und läßt es dick einkochen, wo

nach man es in eine Schüssel gibt, gut abrührt, und dann erkalten läßt; hernach gibt man 8 Eierdotter, 4 Loth Zucker, etwas Vanille, und von 6 Eiern das zu Schnee geschlagene Klare hinein, und rührt alles gut untereinander. Nun macht man von 1 Ei und dem nöthigen Mehl kleine Kugeln, und backt sie aus dem Schmalze. Auch läßt man in $\frac{1}{2}$ Seitel Wasser 2 Chokoladetäfelchen aufkochen und dann erkalten. Hierauf wird ein Model mit Butter ausgestrichen, mit einem Theil der Kugeln bestreut, die Hälfte von dem Koch hineingegeben, von den übrigen Kugeln ein Daumen breiter Rand auf das Koch herum gestreut, in die Mitte kömmt die Chokolade, welche mit einem Kaffeelöffel so vertheilt wird, daß das Koch bis zum Rand der Kugeln ganz damit bedeckt ist, gibt dann langsam die zweite Hälfte von dem Koch darauf, und läßt es eine kleine Stunde im Dunst kochen, wonach man es in eine Schüssel stürzt. Um den Rand herum gibt man folgenden Chokoladefrem: Man kocht in 1 Seitel süßem Rahm 3 Chokoladetäfelchen, sprudelt 4 Eierdotter mit 1 Löffelvoll kaltem Rahm gut ab, gießt die Chokolade darauf, und läßt es unter fleißigem Rühren dicklich einkochen.

36. Erdäpfelkoch.

Man läßt in einer Schüssel 3 Loth Butter warm werden, gibt 12 Loth gekochte und geriebene Erdäpfel, 8 Eierdotter, 4 Loth gestoßene geschwellte Mandeln, 4 Loth Zucker, fein aufgeschnittene Limonieschalen, und den Schnee von 4 Eiern hinein, rührt alles gut ab, gibt es in eine mit Butter ausgestrichene Kasserole, und läßt es langsam backen. Man bestreut es mit Zucker und gibt es gleich auf die Tafel.

Zuckerbackereien.

I. Verschiedene Sorten zu machen.

1. Französische Biskuitorte.

Man schlägt von 9 Eierklaren einen festen Schnee, gibt dann 9 Dotter und so viel Zucker, als 9 Eier wiegen, dazu, und rührt alles $\frac{1}{2}$ Stunde lang ab, dann mengt man 5 Eier schwer Mehl hinein, gießt es Teller groß auf ein Papier, bestreut es mit Zucker, und läßt es im Ofen langsam backen. Von dieser Masse macht man 6 Teller große Blätter, bestreicht jedes mit einem andern Eingesottenen, legt sie aufeinander, macht das Ganze schön rund, und verzieren es oben darauf mit Eis.

Anmerkung. Aller Zucker muß, bevor man ihn verwendet, fein gestoßen und durchgeseiht werden. Auch muß alles Mehl durchgeseiht seyn.

2. Biskuitorte anderer Art.

Man rührt 12 Eierdotter mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker flammig ab, gibt dann etwas würfelig aufgeschnittene Limonieschalen und 12 Loth feines Mehl darein, vermengt es behutsam und nach und nach mit dem von 12 Eiern zu festem Schnee geschlagenen Klaren, gibt es in einen mit Schmalz ausgestrichenen und mit Zucker und Mehl bestäubten Model, und läßt es 1 Stunde lang im kühlen Ofen backen.

3. Hefentorte.

Zuerst rührt man 3 Loth Butter und 3 Loth

Schmalz flaumig ab, mengt dann $\frac{1}{2}$ Seitel lauwarmen süßen Rahm, 2 Eier, 2 Dotter, und 2 gute Löffelvoll gewässerte Hefen darunter, zuckert es nach Belieben, und verbindet es mit $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, wonach man es bis auf wenig auf ein Blech streicht, Eingefottenes darauf gibt, von dem übrigen Teig Stangeln und einen Reif darüber macht, ein wenig gehen und dann langsam im Ofen backen läßt.

4. Hefentorte anderer Art.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Pfund Butter mit 4 Löffelvoll süßem Rahm gut ab, gibt 2 Eier und 2 Dotter darein, rührt es wieder ab, gibt 2 Löffelvoll gewässerte Hefen und $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl dazu, salzt es ein wenig, und schlägt den Teig so lange ab, bis er sich vom Löffel löst; alsdann streicht man den halben Teig auf ein Tortenblech, gibt Eingefottenes darauf, macht von dem übrigen Teig Stangeln darüber, läßt es ein wenig gehen, und dann langsam backen.

5. Grüne Torte.

Man stößt $\frac{1}{2}$ Pfund geschwellte Mandeln recht fein, und benetzt sie während des Stoßens mit Limoniesaft; hernach thut man sie in eine Schüssel, gibt Spinatschotten und $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker dazu, rührt alles gut untereinander, sprudelt 6 Eier und 8 Dotter gut ab, gießt es nach und nach daran, und rührt alles so lange ab, bis es dick und schaumig ist; alsdann gibt man von $\frac{1}{2}$ Limonie die kleinwürfelig geschnittenen Schalen, auch Zimmet und geschnittenes Zitronat dazu, rührt zuletzt 1 Loth Semmelbröseln darunter, belegt ein Tortenblech mit Oblaten, bestreicht den Reif mit Schmalz, gibt den Teig darauf, und läßt ihn schön backen.

6. Rohntorte.

Nachdem man 10 Loth Mohn gut abgebrüht und das Wasser fleißig abgeseiht hat, stößt man sie so fein als möglich, und rührt sie mit 12 Loth Zucker, 10 Eierdottern, von 1 Limonie die fein aufgeschnittenen Schalen, $\frac{1}{2}$ Loth Zimmt, $\frac{1}{2}$ Loth gestoßene Gewürznelken und etwas Vanille 1 Stunde lang ab, vermengt es nun mit dem zu festem Schnee geschlagenen Klaren von 10 Eiern, gibt es in einen mit Butter ausgestrichenen Model, und läßt es 1 Stunde lang im kühlen Ofen backen.

7. Polnische Torte.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Pfund Butter flaumig ab, gibt $\frac{1}{2}$ Pfund gröblich gestoßene geschwellte Mandeln, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, und 4 Loth recht feine Semmelbröseln darunter, und rührt alles gut ab; alsdann gibt man 12 besonders abgerührte Eierdotter nach und nach darein, vermengt es dann mit $\frac{1}{2}$ Loth Zimmt, $\frac{1}{2}$ Loth gestoßenen Gewürznelken, 1 geriebenen Nussklatnuß, und etwas fein aufgeschnittenen Limonieschalen, legt auf ein mit Butter bestrichenen Blech Oblaten, gibt das Gerührte darauf, macht von Papier einen Reif darum, und läßt es langsam backen. Man macht ein Eis von Mandeln und Pistazien darauf, und läßt es noch ein wenig anziehen.

8. Schwarze Brodtorte.

Man schlägt 8 Eier und 8 Dotter in einem Topfe so lange ab, bis sie recht schäumen und dick werden, gibt dann $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker darein, rührt es $\frac{1}{4}$ Stunde lang ab, gibt hernach $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßene geschwellte Mandeln und 3 recht fein aufgeriebene Ehololadetäfelchen darunter, rührt es wie

der recht gut ab, gibt nun 3 Loth recht trockene schwarze Brodbröseln, 1 Loth Zimmet, $\frac{1}{2}$ Loth gestoßene Gewürznelken, $\frac{1}{2}$ Loth geriebene Muskatnuß, 4 Loth fein geschnittenes Zitronat, und von 1 Limonie und 1 Pomeranze die kleinwürfelig aufgeschnittenen Schalen darunter, drückt auch von $1\frac{1}{2}$ Limonie den Saft darein, und rührt alles gut untereinander; alsdann gibt man es auf ein mit Butter bestrichenes Blech mit dem Reif, und läßt es langsam backen. Man macht ein Eis darauf.

9. Gewundene Torte.

Man stößt 1 Pfund geschwellte Mandeln recht fein, rührt sie mit $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker und dem zu Schnee geschlagenen Klaren von 4 Eiern gut ab, gibt um 1 Kreuzer aufgelösten Tragant darunter, rührt alles gut untereinander, und gibt von 1 Limonie die fein aufgeschnittenen Schalen darein; alsdann streicht man es auf ein dünn mit Wachs bestrichenes Blech Messerrückendick, streut Zucker darauf, und läßt es schön gelblich backen. Sodann schneidet man vieredigte Fleckeln daraus, biegt sie über einen Rubelwaller, und richtet sie schön hoch in eine Schüssel.

10. Muskatzonentorte.

Man stößt $\frac{1}{2}$ Pfund geschwellte und eben so viel ungeschwellte Mandeln recht fein, gibt dann $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, 1 Loth Zimmet, $\frac{1}{2}$ Loth gestoßene Gewürznelken, 1 geriebene Muskatnuß, von 2 Limonien die fein aufgeschnittenen Schalen, und 8 Loth Mundmehl dazu, vermengt alles gut auf einem Rubelbrett, gibt von 6 Eiern das zu Schnee geschlagene Klare darunter, macht einen festen Teig davon, treibt ihn dünn aus, schneidet kleine Fleckeln daraus, legt sie mit

Oblaten auf ein mit Schmalz bestrichenen Blech, gibt eingekottene Nibiseln darauf, macht von demselben Teig ein Gitter darüber, drückt auch einen Theil Teig in den Muskatzenmudel, und legt ihn überall zwischen die Fleckeln, wonach man den Reif darum gibt, und langsam backen läßt. Man gibt ein Wassereis von Zucker darüber.

11. Muskatzenentorte auf andere Art.

Man schneidet $\frac{1}{2}$ Pfund geschwellte Mandeln recht fein auf, gibt 1 Pfund Zucker, 4 Loth Zimmet, 2 Loth geriebene Muskatnuß, 2 Eier und 2 Dotter dazu, und macht einen Teig davon, welcher sich leicht auswälken läßt; alsdann treibt man ihn dünn aus, legt ihn auf Oblaten, und läßt ihn über Nacht abtrocknen, wonach man ihn im kühlen Ofen backt.

12. Weiße Grillaschtorte.

Man läßt 8 Loth Zucker in einer messingenen Pfanne so lange kochen, bis er Faden zieht, gibt dann 8 Loth gestiftelt geschnittene geschwellte Mandeln und ein wenig Limonenzucker oder Vanille hinein, und röstet es eine Weile, gibt aber Acht, daß es nicht braun wird; alsdann füllt man es zwischen 2 Oblaten, die mit Eierklar bestrichen werden, drückt es mit einem Brettchen gut zusammen, und schneidet Fingerbreite längliche Streifen davon, überzieht sie mit weißem Zuckereis, und besäet sie mit fein aufgeschnittenen Pistazien, wonach man sie in einen kühlen Ofen zum Trocknen legt.

13. Grillaschtorte anderer Art.

Man röstet $\frac{1}{2}$ Pfund fein aufgeschnittene geschwellte Mandeln mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker schön langsam, sie bräunlich werden, dann gibt man gestoßen:

würznelken, Zimmet, geriebene Muskatnuß, und fein aufgeschnittene Limonieschalen darein, vermengt alles gut, taucht einen Nodel in Wasser, gibt das Gerührte hinein, drückt es mit einer Limonie fest an den Nodel, damit es ein schönes Ansehen bekommt, läßt es dann erkalten, wonach man es heraus schlägt.

14. Pomeranzentorte.

Zuerst gibt man $\frac{3}{4}$ Pfund auf Pomeranzen abgeriebenen Zucker und $\frac{3}{4}$ Pfund gestoßene geschwellte Mandeln (während des Stoßens gibt man den Saft von 4 Pomeranzen dazu) in eine Schüssel, und rührt es mit 14 Eiern und 6 Dottern 1 Stunde lang ab, wonach man es auf ein mit Butter bestrichenes Blech gibt, und im kühlen Ofen backen läßt. Man kann auch einen Mandelkranz darum geben, welchen man auf folgende Art macht: Man rührt 4 Loth Zucker mit 3 Eierklaren und von $\frac{1}{2}$ Limonie den Saft so lange ab, bis es dick wird, dann gibt man 8 Loth länglich aufgeschnittene geschwellte Mandeln hinein, streicht es dünn auf ein mit Butter bestrichenes Blech, läßt es ein wenig im Ofen-anziehen, schneidet dann geschwind Streifen davon, und umlegt die Torte damit.

15. Chokoladetorte.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Pfund Butter flaumig ab, gibt 6 Eierdotter, 6 Loth Mehl, 8 Loth mit den Schalen gestoßene und durch ein Sieb getriebene Mandeln, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, und 8 geriebene Chokoladetäfelchen hinein, und rührt es 1 Stunde lang ab; alsdann vermengt man es mit dem zu Schnee geschlagenen Klaren von 6 Eiern, streicht es auf zwei gleich große mit Butter bestrichene Bleche mit einem Reif, und läßt es 1 Stunde lang backen und dann

ausfühlen, wonach man zwischen die 2 Blätter Eingesottenes gibt, und die Lorte ganz mit Eis begießt.

16. Chokoladetorte anderer Art.

Man kocht 8 Chokoladetäfelchen mit 8 Eßfelnvoll Wasser unter fleißigem Rühren so lange, bis sie schön glatt und dick ist, wonach man sie erkalten läßt; hernach rührt man $\frac{1}{2}$ Pfund Butter flaumig ab, gibt 6 Eierdotter, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, um 24 Kreuzer gestoßene Vanille, 8 Loth gestoßene ungeschwellte und durch ein Sieb getriebene Mandeln, und 6 Loth feines Mehl darein, vermengt alles gut, rührt nun die Chokolade und das von 6 Eiern zu Schnee geschlagene Klare darunter, streicht es auf 2 gleich große mit Butter bestrichene Bleche mit einem Reif, und läßt es langsam backen und dann erkalten. Nun gibt man Eingesottenes zwischen die 2 Blätter, und übergießt sie mit folgendem Chokoladefoch: Man gibt 6 Chokoladetäfelchen mit 6 Eßfelnvoll Wasser und 6 Loth Zucker in eine Kasserole, stellt es auf die Gluth, und läßt es unter fleißigem Rühren aufkochen; wenn die Chokolade schön glatt und dick ist, gießt man sie über die Lorte, macht einen doppelten Kranz von Rosenzelteln darauf (man bekommt diese Zelteln bei jedem Zuckerbäcker), und läßt die Lorte im kühlen Ofen trocknen. Das Chokoladefoch muß während des Uebergießens auf der Gluth stehen, damit es nicht steif wird.

17. Marktorte.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Pfund recht sauber gepugtes Mark mit 8 Loth Butter recht flaumig ab, gibt 3 Eier, 7 Dotter, $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßene und mit ein wenig Wein genäßte Biskoten, 8 Loth Zucker, 8 Loth ge-

stosene geschwellte Mandeln und etwas fein aufgeschnittene Limonieschalen darein, rührt es 1 Stunde lang ab, gibt es auf ein mit Butter bestrichenes Blech mit dem Reif, besät es mit Zucker, und läßt es langsam backen.

18. Rubeltorte.

Man nimmt $\frac{3}{4}$ Pfund geschwellte Mandeln, stößt die Hälfte davon mit etwas Limoniesaft, die andere Hälfte schneidet man gestiftelt auf; alsdann rührt man die gestoßenen Mandeln mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 4 Eiern und 3 Dottern $\frac{1}{2}$ Stunde lang ab. Vorher macht man von 2 Eiern, Mehl und Zucker geschnittene Rubeln, und backt sie aus dem Schmalze, wonach man sie in der Größe der geschnittenen Mandeln zerbricht, und mit denselben unter das Abgerührte mengt; alsdann belegt man ein mit Butter bestrichenes Blech mit Oblaten, gibt das Gerührte darauf, macht einen Reif herum, und läßt es langsam backen.

19. Ringeltorte.

Man gibt 1 Pfund gröblich aufgeschnittene geschwellte Mandeln und $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker in eine Schüssel, schlägt 4 Eier und 4 Dotter darein, und rührt es 1 Stunde lang ab; alsdann gibt man von 1 Limonie die klein aufgeschnittenen Schalen, 8 Loth länglich geschnittene Pistazien, gestoßene Gewürznelken und Zimmet darein, mengt alles gut untereinander, belegt ein mit Butter bestrichenes Blech mit Oblaten, gibt das Abgerührte darauf, und läßt es im kühlen Ofen gut backen, wonach man ein Mandeleis darauf gibt, welches man auf folgende Art macht: Man stößt $\frac{1}{2}$ Pfund geschwellte Mandeln mit etwas Limoniesaft recht fein, gibt dann 12 Loth Zucker und

von 2 Eiern das Klare dazu, und reibt es in dem Mörser gut untereinander, wonach man es in eine zinnerne Spritze mit einem kleinen Röhrchen füllt, damit auf die gebackene Lorte kleine Ringe spritzt, und dieselbe wieder in den Ofen zum Trocknen stellt, hernach aber mit Mandelbögen und einem Blumenstrauß geziert auf die Tafel gibt.

20. Schmalztorte.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßene geschwellte Mandeln und $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker mit 12 Eiern und 12 Dottern 1 Stunde lang ab, gibt dann 4 Loth geschnittenes Zitronat, klein aufgeschnittene Limonieschalen, gestoßene Gewürznelken und Zimmet darein, vermengt alles gut, gibt es auf ein mit Butter bestrichenenes Blech, macht einen Reif darum, und läßt es langsam backen; alsdann nimmt man den Reif weg, schneidet von der Lorte die obere Rinde fort, und gibt dafür eingemachte Weichseln darauf.

21. Gestiftelte Mandeltorte.

Man rührt 1 Pfund Zucker mit 6 Eiern und 6 Dottern $\frac{3}{4}$ Stunden lang ab, gibt dann $\frac{1}{2}$ Pfund feines Mehl, 8 Loth gestiftelt geschnittene geschwellte Mandeln, 4 Loth eben so geschnittene Pistazien, 3 Loth geschnittenes Zitronat, und von 1 Limonie die klein aufgeschnittenen Schalen darein, vermengt alles gut, gibt es auf ein mit Butter bestrichenenes Blech mit dem Reif, und läßt es im kühlen Ofen backen, wonach man ein Eis darauf macht, fein geschnittene Pistazien darüber streut, und im Ofen trocknen läßt.

22. Geringelte Lingertorte.

Man rührt $\frac{3}{4}$ Pfund Butter recht flaumig ab,

gibt $\frac{1}{2}$ Pfund fein gestoßene geschwellte Mandeln darein, rührt es $\frac{1}{2}$ Stunde lang ab, gibt dann $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker hinein, rührt es wieder $\frac{1}{4}$ Stunde lang ab, zuletzt gibt man $\frac{3}{4}$ Pfund feines Mehl, von 1 Limonie die fein aufgeschnittenen Schalen, und ein wenig Salz darein, vermengt alles gut, gibt beinahe den ganzen Teig auf ein mit Schmalz bestrichenen Blech, thut Eingefottenes darauf, macht vom übrigen Teig Ringeln darüber, und läßt es im kühlen Ofen backen, wonach man ein weißes und rothes (mit Alkermes gefärbt) Eis und fein aufgeschnittene Pistazien darauf gibt.

23. Gebröselte Fingertorte.

Man gibt auf ein Brett $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 8 Loth fein aufgeschnittene geschwellte Mandeln, 8 Loth Zucker, und von 1 Limonie die fein aufgeschnittenen Schalen, und bröseln alles gut ab, wonach man 2 Eier, 3 Dotter, und ein wenig Limoniesaft darein gibt, das Ganze zu einem Teige anmacht, dann die große Hälfte davon auf ein mit Butter bestrichenen Blech gibt, vom gleichen Teig einen Fingerhohen Reif darum macht, Eingefottenes darauf gibt, hernach vom übrigen Teig ein Gitter darüber macht, dasselbe mit Wasser überfährt, Zucker darauf streut, und im Ofen schön backen läßt.

24. Kleientorte.

Man stößt 1 Pfund sauber abgewaschte, aber ungeschwellte Mandeln grob, und treibt sie durch ein Sieb; alsdann rührt man sie mit $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker und 14 Eierdottern 1 Stunde lang ab, gibt nun 1 Loth Zimmet, $\frac{1}{4}$ Loth gestoßene Gewürznelken, $\frac{1}{4}$ Loth geriebene Muskatnuß, und von 1 Limonie

die fein aufgeschnittenen Schalen darein, rührt alles mit dem zu Schnee geschlagenen Klaren von 14 Eiern gut untereinander, gibt es auf ein mit Butter bestrichenes Blech mit dem Reif, und läßt es langsam im kühlen Ofen backen.

25. Gemischte Torte.

Man nimmt $1\frac{1}{2}$ Pfund geschwellte Mandeln, röst einen Theil gröblich, den zweiten Theil recht fein, und den dritten Theil schneidet man gestiftelt auf. Nun rührt man die gestoßenen Mandeln mit 1 Pfund Zucker, 4 Eiern und 8 Dottern $\frac{1}{2}$ Stunde lang ab, röstet die geschnittenen Mandeln bräunlich, gibt sie dann mit länglich geschnittenen Pistazien und Zitronat, von 2 Limonie die fein aufgeschnittenen Schalen, gestoßene Gewürznelken, und 8 Loth dick eingekochten Zucker in eine Schüssel, gibt das Abgerührte dazu, und vermengt alles gut, wonach man es auf ein mit Butter bestrichenes Blech mit dem Reif gibt, und langsam backen läßt; hernach bestreicht man die Torte mit Limoniceis, und läßt sie im Ofen trocknen. Limoniceis bekümmet man, wenn man Zucker und Limoniesaft dick einkocht.

26. Karmelitertorte.

Man gibt in einen Topf 6 Eier und 6 Dotter, rührt sie $\frac{1}{4}$ Stunde lang ab, gibt dann $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker darein, und rührt es nun 1 Stunde lang fleißig ab; alsdann schneidet man 8 Loth geschwellte Mandeln länglich auf, gibt die Hälfte davon mit 6 Loth Stärkmehl und 6 Loth anderm Mehl, und ein wenig klein aufgeschnittenen Limonieschalen in eine Schüssel, gibt das Abgerührte darein, vermengt alles gut, gibt es auf ein mit Butter bestrichenes Blech

mit dem Reif, bestreut es mit den andern Mandeln, und läßt es langsam backen.

27. Glastorte.

Man rührt 1 Pfund Zucker mit dem zu Schnee geschlagenen Klaren von 6 Eiern 1 Stunde lang ab, gibt dann 8 Loth Mehl darunter, rührt es aber nicht mehr; alsdann streicht man es Messerrückenbild auf Oblaten, gibt es auf ein mit Butter bestrichenes Blech, bestreut es mit 8 Loth länglich aufgeschrittenen geschwellten Mandeln und Pistazien, und läßt es langsam backen.

28. Harte Eiertorte.

Man gibt auf ein Radelbrett 1 Pfund Mehl, 4 Loth Zucker, und 4 Loth gestößene geschwellte Mandeln, stößt 6 harte Eierdotter mit 12 Loth Butter recht fein, gibt es auch zu dem Mehl, thut sehr aufgeschnittene Limonieschalen und gestößene Gewürznelken darein, und mengt alles mit 7 Eierdottern untereinander; alsdann gibt man die große Hälfte davon auf ein mit Butter bestrichenes Blech mit dem Reif, streicht Eingefottenes darauf, macht von dem gleichen Teig Stangeln darüber, zuckert es, und läßt es langsam backen.

29. Punschtorte.

Man gibt in eine Kasserole $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 5 Eier und 5 Dotter, stellt sie auf die Gluth, und schlägt das Ganze mit einem Tortenlöffel so lange ab, bis es anfängt heiß und dick zu werden, wonach man es von der Gluth nimmt, und fortwährend schlägt, bis es weißlich und kalt wird; alsdann rührt man 9 Loth Butter und von 1 Limonie die fein auf-

geschnittenen Schalen darunter, vermengt alles gut, gibt es auf ein mit Butter bestrichenes und mit feinen Semmelbröseln bestreutes Blech, läßt es langsam backen, und dann durch ein paar Stunden auskühlen. Nun theilt man es in 3 gleiche Theile, begießt einen jeden Theil mit Punschmasse, gibt eingefotenes darauf, legt sie aufeinander, bestreicht die ganze Torte mit Punsch, und läßt sie gut abtrocknen, wonach man sie ganz mit Eis begießt, mit eingefotenen Früchten belegt, und so auf die Tafel gibt. Die Torte darf jedoch nur so viel mit Punsch begossen werden, daß sie gerade feucht ist.

30. Kurländische Reistorte.

Man wäscht schönen Karoliner Reis aus warmem Wasser, brüht ihn dann mit kochendem Wasser ab, welches man $\frac{1}{4}$ Stunde lang darauf stehen läßt, damit er recht weiß wird. Unterdessen rührt man $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker mit dem Saft von 6 Limonten gut ab, gibt dann den gut abgeseihten Reis und die fein aufgeschnittenen Schalen von den 6 Limonien und ein klein wenig bittere Pomeranzenschale darein, und rührt alles untereinander. Nun macht man einen recht guten Buttermey von 3 Eiern, 3 Dottern, einem Stück Butter, einem Glas weißen Wein, und dem nöthigen Mehl, welchen man zehnmal auf die bekannte Weise abschlägt. Jetzt füllt man die Tortenpfanne fingerhoch mit trockenem Sand an, legt ein Papier darüber, gibt das Blech mit einem mit Butter bestrichenen Bogen Papier darauf, und legt den bogenförmig zugeschnittenen Teig darüber, wonach man den abgerührten Reis schön gleich darauf streicht, geschnittenes Zitronat und Eingefotenes darüber gibt, und mit oben mehr als unten gemachter Bluth backen

läßt. Man gibt diese Torte mit Zucker und Zimmt bestreut auf die Tafel.

31. Weichfeltorte.

Man rührt 4 Loth Schmalz gut ab, gibt 8 Loth gestoßene geschwellte Mandeln, 4 Eier und 4 Dotter darein, und vermengt alles gut; alsdann gibt man 3 Löffelvoll süßen Rahm, fein aufgeschnittene Limonieschalen, gestoßene Gewürznelken, Zimmt und Zucker darunter, rührt es so lange ab, bis es anfängt dick zu werden, wonach man es mit 8 Loth feinen Kipfelbröseln und gedünsteten Weichseln vermengt, dann auf ein mit Butter bestrichenen Blech mit dem Reif gibt, und schön bräunlich backen läßt. Man kann diese Torte auch zerschneiden, von gedünsteten Weichseln den Saft darüber geben, und mit Zucker bestreuen.

32. Blättertorte.

Man nimmt 2 Pfund frische Butter, wäscht sie Abends zuvor in kaltem Wasser gut aus, und stellt sie in den Keller oder auf Eis bis zur Anfertigung der Torte. Nun sprudelt man 4 Eier mit $\frac{1}{2}$ Seitel Wasser und $\frac{1}{4}$ Seitel Rosenwasser ab, macht damit 2 Pfund feines Mehl zu einem Strudelsteige an, treibt ihn dann aus, macht von der gut abgetrockneten Butter kleine Fleckeln, legt sie auf den Teig, schlägt alle 4 Ecken kreuzweise übereinander, treibt ihn wieder halb Fingerdick aus, legt ihn nun in 6 Theile wie eine Serviette zusammen, treibt ihn abermals aus, und legt ihn wieder in 6 Theile zusammen, so, daß er dreifach übereinander liegt; alsdann schneidet man ihn schön rund zu, legt ihn auf einen Bogen Papier, macht von dem übrigen Teig

einen 2 Finger breiten Streifen, legt ihn rund auf den zugeschnittenen Boden eine Hand breit von dem Rande, und feuchtet ihn mit Wasser an, damit er festsetzt, hernach schneidet man 2 Streifen wie eine Hand breit, befeuchtet sie auch mit Wasser, legt einen auf den andern, und formirt davon einen Rand auf dem Boden, gibt nun eingemachte Himbeeren, Kirschen, oder was sonst beliebt, Fingerdick in die Mitte, macht von Fingerbreiten Streifen ein Gitter darüber, bestreicht die Lorte mit 2 Eierdottern (mit ein wenig Wasser verrührt), und läßt sie in sehr heißem Ofen gelblich backen.

33. Semmelbröselort.

Man schlägt 4 Eier und 4 Dotter in einem Topfe gut ab, gibt dann 8 Loth Zucker hinein, rührt es $\frac{1}{2}$ Stunde lang ab, und vermengt es nun mit 4 Loth feinen Semmelbröseln, um 3 Kreuzer Zimmet und um 3 Kreuzer fein zerschnittenem Zitronat, wonach man es auf ein mit Butter bestrichenenes Blech mit dem Reif gibt, Zucker darauf streut, und langsam backen läßt.

34. Semmelbröselort anderer Art.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker mit 14 Eierdottern und dem zu Schnee geschlagenen Klaren von 6 Eiern so lange ab, bis es recht dick ist, dann gibt man $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßene geschwellte Mandeln und 3 Loth feine Semmelbröseln darein, und rührt es 1 Stunde lang ab; hernach mengt man 4 Loth geschnittenes Zitronat, 4 Loth Pistazien und 3 Loth eingesottene Pomeranzen darunter, rührt es aber nicht mehr ab, gibt es auf ein mit Butter bestrichenenes Blech mit dem Reif, und läßt es langsam backen. Man kann

auch $\frac{1}{2}$ Loth gestoßene Gewürznelken, 1 Loth Zimmt, und anstatt den Semmelbröseln recht harte schwarze Brodbroßeln dazu nehmen, welche man mit gutem süßen Wein aufweicht.

35. Spanische Windtorte.

Zu einer Torte für 12 Personen nimmt man 8 Eier, und so viel Zucker, als die Eier schwer sind. Man schlägt von 8 Eiern das Klare zu festem Schnee, und gibt es einige Augenblicke in ein Sieb zum Abtropfen, wonach man den Schnee in eine Schüssel gibt, den gut getrockneten Zucker mit etwas Vanille fleißig hinein rührt, dann auf 3 gleich große mit Butter bestrichene Bleche mit dem Reif Daumendick streicht, und in einem kühlen Ofen langsam backen läßt. Will man es in Kränzen haben, so wird das Gerührte nur auf den Rand des Bleches 3 Finger in der Breite und 4 Finger in der Höhe mit einem Messer aufgestrichen, dann mit einem Kaffeelöffel durchaus in dem Kranze 2 Finger breit auseinander Einschnitte gemacht. Beim Backen ist das sicherste, wenn man die Torte Tags vorher macht, den Ofen Nachmittags heizt, vorher etwas Anderes backt, und erst, wenn es aus dem Ofen kommt und dieser gut überkühlt ist, die Torte hinein gibt, und sie über Nacht darin stehen läßt. Die Blätter werden entweder mit Milchsaum oder mit Limoniegefrorenem gefüllt. Wenn man die Torte in Kränzen auf die Tafel geben will, so wird das Gefrorene in einer festen Masse auf die Schüssel gestürzt, die Kränze so darüber gelegt, daß die Höhlung derselben mit dem Gefrorenen ausgefüllt wird, doch darf diese Torte nur in dem Augenblicke gefüllt werden, als man sie auf die Tafel geben will.

36. Krebsstorte.

Man löst von 30 in Salzwasser gekochten Krebsen die Schweifeln und Scheeren aus, schneidet sie recht klein auf, macht von den Schalen 8 Loth Krebsbutter, rührt sie dann flaumig ab, gibt 8 Loth gestoßene geschwellte Mandeln, Zucker nach Belieben, dann die Krebschweifeln und Scheeren darein, vermengt alles gut mit dem zu Schnee geschlagenen Klaren von 4 Eiern, streicht es Fingerdick auf ein mit Butter bestrichenen Blech, streut geschnittenes Zitronat darauf, gibt das übrige Abgerührte darüber, bestreut es mit Zucker, und läßt es im Ofen backen.

II. Verschiedene Kleinere Zuckerbackereien zu machen.

1. Aniesbrezeln.

Man gibt auf ein Radelbrett 8 Loth Butter, und drückt sie mit dem Walker gut ab, mischt dann 8 Loth Zucker, 8 Loth Mehl, fein aufgeschnittene Limonieschalen, und Anies nach Belieben darunter, vermengt es mit 1 Ei zu einem Teige, und macht Brezeln davon, wonach man sie mit Eierklar überstreicht, gut mit Zucker bestreut, und schön bräunlich backen läßt.

2. Aniesbrod.

Man rührt 6 Eier 1 Stunde lang ab, gibt dann $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker darein, rührt es wieder $\frac{1}{2}$ Stunde lang ab, wonach man es mit 1 Loth Anies und 8 Loth Mehl gut vermischt, Strizeln daraus formt, und sie schön gelblich backen läßt. Man kann sie auch in der Mitte voneinander schneiden, wodurch sie die Form des Zwiebackes bekommen; man muß sie dann

aber auch auf der andern Seite schön gelblich werden lassen.

3. Anieskrappeln.

Man rührt 4 Eier und 5 Dotter mit $\frac{1}{2}$ Pfund Butter 1 Stunde lang ab, gibt dann $\frac{1}{2}$ Pfund feines Mehl darein, und rührt es gut untereinander; alsdann gießt man von diesem Teige schöne runde Krappeln auf Oblaten, bestreut sie obendarauf mit Anies, und läßt sie schön gelblich backen.

4. Anieskrappeln anderer Art.

Man rührt 8 Loth Zucker mit dem zu festem Schnee geschlagenen Klaren von 3 Eiern $\frac{1}{4}$ Stunde lang ab, vermengt es dann gut mit 2 Loth Mehl, streicht es Messerrückendick auf Oblaten von der Größe eines Guldenstückes, bestreut es ein wenig mit Anies, und läßt die Krappeln im kühlen Ofen backen.

5. Krappeln mit Eingefottenem.

Man rührt 6 Loth Zucker mit dem Klaren von 1 Ei gut ab, gibt dann von 1 Limonie die fein aufgeschnittenen Schalen und doppelt so viel Mehl darein, als man zwischen 2 Fingern halten kann, und vermengt alles gut. Nun streicht man Eingefottenes recht dünn auf Oblaten von 3 Finger Breite und 1 Finger Länge, streicht hernach das Gerührte darüber, legt sie auf ein Blech, und läßt sie schön gelblich im kühlen Ofen backen.

6. Pignolikrappeln.

Man rührt 8 Loth Zucker mit dem zu Schnee geschlagenen Klaren von 2 Eiern 1 Stunde lang ab, gibt dann 8 Loth ganze Pignoli und von 1 Limonie die fein aufgeschnittenen Schalen hinein, vermengt

alles gut, streicht es auf Oblaten, legt die Krapseln auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, und läßt sie im kühlen Ofen backen.

7. Aufgelegte Zuckerbäckerei.

Man rührt $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker mit dem zu Schnee geschlagenen Klaren von 24 Eiern 1 Stunde lang ab, und theilt es dann in 3 gleiche Theile. Nun gibt man in den ersten Theil 5 Loth blätterig aufgeschnittene geschwellte Mandeln, streicht es auf eine große Oblate, belegt es mit blätterig aufgeschnittenen Limonien, gibt ein wenig weißes Eis darauf, und läßt es auf einem Blech in der Tortenpfanne überbacken; alsdann vermengt man den zweiten Theil Abgerührtes mit 5 Loth blätterig aufgeschnittenen Pistazien, streicht es auf eine große Oblate, und läßt es ein wenig überbacken, gibt wieder Abgerührtes darauf, und läßt es abermals backen. Hierauf mischt man unter den dritten Theil Abgerührtes 5 Loth mit einem Luche gut abgewischte Zirbelnüsse, etwas Zimmet oder Fenchel, und läßt es auf einer großen Oblate überbacken, gibt hernach ein wenig weißes Eis darauf, und läßt es in der Tortenpfanne trocknen, wonach man ein grünes oder rothes Eis darüber macht, und abermals trocknen läßt. Nun legt man die 3 Theile aufeinander (der gefärbte oben darauf), macht von weißem Eis kleine Ringeln darüber, und gibt nach dem Abtrocknen das Ganze so auf die Tafel, oder man kann es auch länglich aufschneiden. Das grüne Eis bekümmert man, wenn man Petersilie mit ein wenig Zucker stößt, und dann durch ein sehr reines Luchel in das Eis drückt. Das rothe Eis färbt man mit Alkermes. Diese Bäckerei empfiehlt sich sehr zu größern Tafeln.

8. Gestiftelte Bauernkrapseln.

Man spaltet $\frac{1}{4}$ Pfund geschwellte Mandeln in 2 Theile, röstet sie schön gelblich, und rührt sie dann mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 1 Ei, 1 Dotter, 3 Löffeln voll Wein, fein aufgeschnittenen Limoneschalen, ein wenig gestoßenen Gewürznelken und Muskatnuß recht gut ab, streicht es auf Oblaten, und läßt es auf einem Blech im kühlen Ofen backen.

9. Anesstriseln.

Man rührt $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker mit 3 Eiern recht flaumig ab, gibt dann fein aufgeschnittene Limoneschalen und 8 Loth Mundmehl darein, und rührt es leicht untereinander; alsdann streicht man es Messerrückendick auf ein mit Butter bestrichenes Blech, bestreut es mit Zucker und Anis, und läßt es gelblich backen, wonach man es in Fingerbreite Schnittten schneidet. Man kann auch ungeschwellte Mandeln darein geben, dann muß man es aber Fingerdick aufstreichen.

10. Schiffeln.

Man mengt 12 Loth Mehl und 3 Loth Zucker gut untereinander, schneidet 7 Loth Butter darunter, wälkt es mit dem Radelwälder gut ab, schlägt dann 2 Eier daran, macht einen Teig davon, und treibt ihn klein Fingerdick aus; hernach schneidet man mit einem warmen Messer Schiffeln daraus, legt sie auf ein Blech, bestreicht sie mit verrührten Eiern, bestreut sie mit Zucker, und läßt sie gelblich backen.

11. Buttermteig.

Man rührt $1\frac{1}{2}$ Pfund Butter mit 4 Eiern und 2 Dottern flaumig ab, gibt dann $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund Mundmehl, und von 2 Eiern das zu

Schnee geschlagene Klare, nebst fein aufgeschnittenen Limonieschalen hinein, vermengt alles gut, gibt es Fingerdicke in eine mit Butter ausgestrichene Reine, und läßt es im Ofen gelblich backen. Man gibt gewöhnlich 2—3 solche Blätter, mit Eingefottenem bestrichen, aufeinander, und so auf die Tafel.

12. Butterbrezeln.

Man rührt 8 Loth Butter flaumig ab, gibt 2 Eier, 2 Dotter, 8 Loth auf Pomeranzen abgeriebeneu Zucker, fein aufgeschnittene Limonieschalen und 8 Loth Mehl hinein, macht einen Teig davon, und läßt ihn dann einige Zeit an einem kühlen Orte ruhen; alsdann macht man Brezeln davon, legt sie auf ein Blech, bestreicht sie mit verrührten Eiern, bestreut sie mit Zucker, und läßt sie im kühlen Ofen schön gelblich backen.

13. Geschaumte Biskoten.

Man schlägt 12 Eier in einem Topfe fleißig ab, gibt dann 1 Pfund Zucker nach und nach hinein, und rührt es $\frac{1}{2}$ Stunde lang ab, gibt zuletzt $\frac{1}{2}$ Pfund feines Mehl darein, vermengt alles gut, und läßt davon durch den Biskuittrichter kleine Laiberln auf weißes Schreibpapier rinnen, welche man mit Zucker bestreut, und dann gelblich backen läßt.

14. Gefüllte Kastanien.

Man läßt 8 Loth Zucker mit 4 Löffelvoll Wasser so lange kochen, bis er Faden zieht, dann gibt man 12 Loth fein gestoßene geschwefelte Mandeln und von 1 Limonie den Saft darein, rührt alles gut untereinander, und läßt den Teig so lange trocknen, bis er sich austreiben läßt; alsdann bestreut man

den Kastanienmotel mit Zucker, füllt ihn nun mit Teig an, läßt jedoch in der Mitte so viel Raum, daß man noch eingefottene Weichseln oder Nibiseln hinein geben kann, und verklebt sie nun mit Zucker. Wenn sie trocken sind, so spießt man sie an eine lange Nadel, hält sie dann über die Gluth so lange, bis sie wie andere Kastanien gebraten sind.

15. Chokoladekrapfeln mit gesaumtem Rahm.

Man gibt $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker in eine messingene Pfanne, thut 12 Eier darein, und schlägt es auf schwacher Gluth mit einer Schneeruthe so lange ab, bis es dick und weißlich wird, gibt aber Acht, daß es nicht siedet; alsdann nimmt man es vom Feuer, schlägt es noch eine Weile fort, mengt dann 11 Loth feines Mehl mit der flachen Seite eines Kochlöffels hinein, füllt dann den Teig in einen Bisquitrichter, und läßt nun in der Größe eines kleinen Faschingkrapfen Laiberln auf Schreibpapier fließen, bestreut sie dann mit Zucker, gibt sie auf ein Blech, und läßt sie resch backen. Wenn sie gebacken sind, löst man sie mit einem scharfen Messer behutsam ab, überzieht sie mit einem Chokoladeeis, und läßt sie trocknen; alsdann höhlt man sie so viel als möglich aus, und füllt sie mit gesaumtem Rahm an, welchen man auf folgende Art macht: Eine halbe Maß dicker süßer Rahm wird 2 Stunden vor dem Gebrauche ins Eis gestellt, dann in ein messingenes Einsiedbecken gegossen, und $\frac{1}{4}$ Stunde lang dem Schnee ähnlich geschlagen, so, daß er zu einem dicken feinsblässigen Faum wird, welchen man mit einem Löffel auf ein feines Sieb gibt, damit alle Flüssigkeit ablaufen kann, wonach man ihn mit Zucker und Wa-

nille beliebig süß macht. Wenn die Krapseln gefüllt sind, legt man immer zwei und zwei aufeinander, damit sie einem Krapsen ähnlich sehen, und gibt sie dann gleich auf die Tafel. Man kann diese Krapseln auch mit Gefrorenem füllen.

16. Mandelbusslerln.

Man läßt 8 Loth Zucker mit 2 Eßlöffeln voll Wasser auf der Gluth zergehen, gibt dann 8 Loth fein gestoßene geschwellte Mandeln, von 1 Limonie die fein aufgeschnittenen Schalen, und 4 Eierdotter darein, rührt es so lange auf der Gluth, bis es anfängt, heiß zu werden, formt hernach recht hohe Busslerln davon auf rund geschnittenen Oblaten, bestreut sie mit gestiftelt geschnittenen Pistazien, und läßt sie im kühlen Ofen backen.

17. Mandelbusslerln auf andere Art.

Man rührt 6 Loth Zucker mit dem zu festem Schnee geschlagenen Klaren von 1 Ei $\frac{1}{4}$ Stunde lang ab, drückt dann von 1 Limonie den Saft hinein, rührt es nun so lange, bis es dick wird, wonach man 8 Loth fein gestoßene geschwellte Mandeln darein gibt, alles gut untereinander mengt, dann davon auf rund geschnittenen Oblaten Busslerln formt, und sie langsam backen läßt. Nach dem Backen verziert man sie mit Eis.

18. Chokoladebusslerln.

Man stößt 8 Loth Zucker mit 2 Chokoladetäfelchen, gibt dann das zu Schnee geschlagene Klare von 1 Ei dazu, und stößt es so lange, bis es recht dick ist, alsdann gibt man es auf ein mit Zucker bestreutes Brett, walzt es Fingerdick aus, drückt es mit einem ganz kleinen Ausstecher aus, und läßt die

Bufferln im kühlen Ofen backen. Man kann auch ein wenig Limonieschale darein geben.

19. Vanillebufferln.

Man gibt 8 Loth Zucker und 7 Loth Mehl mit ein wenig gestoßener Vanille auf ein Brett, und macht es mit dem zu festem Schnee geschlagenen Claren von 3 Eiern zu einem Teige an, formt dann kleine Laiberln daraus, bestreut sie mit Zucker, legt sie auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, und läßt sie im kühlen Ofen backen.

20. Eisbufferln.

Man macht ein Eis an, gibt davon kleine Häuferln auf Oblaten, füllt sie mit eingesottenen Weichseln, oder was man sonst will, streicht ein wenig Eis darüber, und läßt sie im Ofen trocknen.

21. Masse zu durchsichtigen Bufferln.

Man stößt schönen Traganth mit ziemlich viel Rosenwasser, drückt ihn dann durch ein Tuch, und läßt ihn dick werden wie ein Rindkäse; alsdann rührt man Zucker hinein, und läßt es stehen. Will man ein solches Eis verwenden, so stellt man es in heißes Wasser, damit es zergeht, rührt es aber nicht um, sonst wird es trübe.

22. Zuckertranzeln.

Man wälzt $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl mit $\frac{1}{2}$ Pfund Butter so lange ab, bis beides gut vermengt ist, dann gibt man 8 Loth Zucker und die klein aufgeschnittenen Schalen von 1 Limonie darein, und macht es mit 6 Eierdottern zu einem Teige an, wonach man Fingerdicke und Spannenlänge Stangeln davon macht,

dieselben mit verrührten Eiern bestreicht, die Enden fest aneinander drückt, mit Zucker und fein geschnittenen Pistazien bestreut, und schön backen läßt.

23. Süße Kranzeln.

Man röstet $\frac{1}{2}$ Pfund gestiftelt geschnittene geschwellte Mandeln mit etwas Zucker, und läßt sie hernach erkalten; alsdann rührt man sie mit dem zu Schnee geschlagenen Klaren von 3 Eiern gut ab, gibt von 1 Limonie den Saft und etwas fein aufgeschnittene Limonieschalen darunter, rührt alles gut untereinander, streicht es auf runde Oblaten, welche in der Mitte ein Loch haben, bestreut sie mit fein aufgeschuittenen Pistazien, und läßt sie schön backen.

24. Grillirte Ringeln.

Man gibt 11 Loth Mehl auf ein Brett, schneidet 8 Loth Butter blätterig darein, und arbeitet es mit dem Rubelwäcker gut ab; alsdann gibt man 11 Loth fein aufgeschnittene geschwellte Mandeln, von 1 Limonie die fein aufgeschnittenen Schalen, und 11 Loth Zucker darein, vermengt alles gut, macht es dann mit dem Saft von 1 Limonie und Eierklar zu einem Teige an, und wälkt ihn nun klein Fingerdick aus, wonach man mit einem kleinen Kröpfenstecher Blätteln aussticht, und mit einem ganz kleinen Ausstecher in der Mitte Löcher darein macht, dann dieselben mit Eierklar bestreicht und mit Zucker bestreut, und im Ofen backen läßt.

25. Muskatonen.

Man gibt $\frac{1}{2}$ Pfund ungeschwellte gestoßene Mandeln, 1 Pfund Zucker, 1 Loth gestoßene Gewürznelken, 1 Loth Zimmet, von 2 Limonien die länglich

aufgeschnittenen Schalen, 4 gröblich geriebene Chokoladetäfelchen, und $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl auf ein Rudelebrett, vermengt alles gut, und macht es mit etwas Limoniesaft und 4 Eiern zu einem Teige an, wozu man ihn stückelweise in einen mit Zucker und Mehl bestaubten Model drückt, dann gleich herausnimmt, auf ein dünn mit Wachs bestrichenes Blech legt, und im kühlen Ofen backen läßt.

26. Mandelschiffeln.

Man nimmt 9 Loth Zucker, 5 Loth Mehl, 8 Loth geschwellte und würfelig aufgeschnittene Mandeln, fein aufgeschnittene Limonieschalen, gröblich aufgeschnittene Gewürznelken, geriebene Muskatnuß und Zimmet so viel, daß es bräunlich wird, gibt das zu Schnee geschlagene Klare von 2 Eiern hinein, und macht einen Teig davon, welchen man hernach austreibt, Schiffeln daraus schneidet, und sie in der Tortenpfanne schön bräunlich backen läßt.

27. Bissenkrapseln.

Man gibt in ein kleines Löffchen 8 Loth Mehl, 8 Loth Zucker, 4 Loth gestoßene geschwellte Mandeln, 4 Eier, die fein aufgeschnittenen Schalen von 1 Limonie und den Saft darein, nebst etwas süßem Rahm, schlägt alles gut ab, und macht einen schönen glatten Teig daraus; alsdann macht man das Eisen warm, gibt allzeit einen Löffelvoll darauf, und läßt es schön resch backen. Dieß wiederholt man so lange, bis kein Teig mehr da ist. Man gibt sie zusammengerollt auf die Tafel.

28. Geröstete Mandeln.

Man kocht 1 Pfund Zucker mit 1 Seitel Wasser

in einer messingenen Pfanne so lange, bis er Faden zieht, dann gibt man 1 Pfund recht sauber abgewaschte Mandeln darein, und läßt sie auf der Gluth so lange trocknen, bis sie ganz hart sind, wonach man sie auf einem Teller erkalten läßt.

29. Hohlehippen von süßem Rahm.

Man sprudelt $\frac{1}{2}$ Maß süßen Rahm mit 3 Eierschalenvoll Wein und 5 Eiern recht gut ab, gibt dann so viel Mundmehl darein, daß es ein dünner Teig wird, wonach man Zucker und Anies, auch klein aufgeschnittene Limonieschalen darein gibt, Löffelweise in das warme Eisen thut, und backen läßt.

30. Fingerhohlehippen.

Man rührt ein Stück Butter in der Schwere eines Eies flaumig ab, gibt dann von 1 Ei das Klare und etwas Limoniesaft dazu, und rührt es so lange ab, bis es recht dick ist; hernach gibt man 1 Eidotter und Mehl von der Schwere eines Eies darein, rührt alles gut untereinander, und läßt es in der Größe eines Thalers auf ein mit Wachs beschichtetes Blech rinnen, gibt aber Acht, daß es nicht zusammenfließt, streut Zucker und Anies darüber, und läßt sie ganz weiß backen, wanach man sie mit dem Messer vom Blech herunter nimmt, und um den Finger biegt. Oder man rührt 2 Eier und so viel Zucker, als 2 Eier wiegen, recht gut ab, gibt dann Mehl von der Schwere eines Eies und klein aufgeschnittene Limonieschalen, oder ein wenig gestoßene Vanille dazu, rührt alles gut untereinander, und verfährt im Uebrigen, wie so eben angegeben wurde.

31. Mandelhippen.

Man rührt 12 Loth Zucker mit 10 Eierdottern

und dem von 5 Eiern zu Schnee geschlagenen Klaren $\frac{1}{2}$ Stunde lang ab, gibt dann 6 Loth Mundmehl, etwas gestoßene Gewürznelken und Zimmet, und von $\frac{1}{2}$ Limonie die fein aufgeschnittenen Schalen darein, und vermengt alles behutsam, rührt es aber nicht mehr; alsdann streicht man es auf ein mit Wachs bestrichenes Blech Messerrückendick, bestreut es mit fein aufgeschnittenen geschwülten Mandeln recht dick, und läßt es im kühlen Ofen backen, wonach man es in 3 Finger breite und Spannenlange Streifen schneidet, dieselben schnell um den Rubelwäfler biegt, und gleich auf die Tafel gibt.

32. Feine Hohlehtypen.

Man rührt 8 Loth Zucker mit einem Stückchen fein gestoßener Vanille, 8 Loth Mehl, und 2 Eiern und 2 Dottern gut ab, gibt dann 2 Loth zerlassene Butter und so viel süßen Rahm dazu, daß der Teig leicht flüssig wird; alsdann läßt man das Eisen warm werden, bestreicht es ein wenig mit Butter, wischt es wieder ab, gibt nun einen Löffelvoll von dem Teige auf das Eisen, und läßt es bräunlich backen, wonach man es geschwind in Starnigeln formt.

33. Hobelspäne.

Man gibt den fest geschlagenen Schnee von 2 Eiern und 2 Dottern in eine Schüssel, thut 2 Eier schwer Zucker mit etwas Vanille hinein, und rührt es $\frac{1}{2}$ Stunde lang ab; alsdann gibt man 2 Eier schwer Mehl darunter, bestreicht ein Blech dünn mit Wachs, macht 2 Finger breite und Spannenlange Streifen von dem Gerührten auf das Blech, bestreut sie wohl auch mit Anies, und läßt sie im Ofen geschwind backen, wonach man sie um den Finger biegt.

34. Biskotenbögen.

Man rührt 4 Loth Zucker mit 1 Ei und 2 Dottern so lange ab, bis es dick wird, dann gibt man 4 Loth gestiftelt geschnittene geschwellte Mandeln und 3 Loth Mehl darein, vermengt alles gut, streicht es auf 3 Finger lange Oblaten, und läßt sie auf einem Blech im Ofen backen, wonach man sie über einen Rudelwaller biegt.

35. Aufgestrichene Mandelbögen.

Man vermengt 4 Loth gestiftelt geschnittene geschwellte Mandeln mit einem Eise, streicht es dann auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, bestreut es mit Zucker, und trocknet es recht gut im Ofen, wonach man es mit einem Messer herab löst, 3 Finger breite und Fingerlange Fleckeln daraus schneidet, und um den Rudelwaller biegt.

36. Braune Mandelbögen.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Pfund recht fein aufgeschnittene geschwellte Mandeln und $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker mit dem zu Schnee geschlagenen Klaren von 5 Eiern recht gut ab, und vermengt es dann mit gestoßenen Gewürznelken, Zimmet, und fein aufgeschnittenen Limonenschalen; hernach bestreicht man 2 Finger breite und 1 Finger lange Oblaten mit Eierklar, gibt das Gerührte darauf, und läßt sie auf einem mit Butter bestrichenen Blech schön langsam backen, wonach man ein Eis darauf macht, und fein geschnittene Pistazien darüber streut.

37. Mürbe Bögen.

Man gibt auf ein Brett 1 Pfund Mehl und $\frac{3}{4}$ Pfund Butter, arbeitet es mit dem Rudelwaller

recht gut ab, und zerreibt es dann noch mit der Hand; hernach gibt man 4 Dotter und von 2 Eiern das zu Schnee geschlagene Klare, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, und von 1 Limonie die fein aufgeschnittenen Schalen dazu, vermengt alles zu einem Teige, und läßt ihn ein wenig ruhen. Nun treibt man ihn Messerrückendick aus, schneidet Bögen daraus, bestreicht sie mit abgerührtem Eierklar, belegt sie mit blätterig geschnittenen Mandeln, bestreut sie mit Zucker, und läßt sie in der Tortenpfanne backen, wonach man sie gleich über den Rubelwalzer biegt.

38. Glasbögen.

Man gibt 8 Loth Zucker, 2 Löffelvoll Mundmehl, und die fein aufgeschnittenen Schalen von 1 Limonie in eine Schüssel, und rührt es mit dem zu festem Schnee geschlagenen Klaren von 2 Eiern 1 Stunde lang ab; alsdann streicht man es Messerrückendick, 2 Finger breit und Spannenlang auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, bestreut es mit blätterig geschnittenen geschwellten Mandeln, und läßt es im kühlen Ofen backen, wonach man die Fleckerln über den Rubelwalzer biegt.

39. Gefüllte Mandelbögen.

Man rührt 8 Loth auf 1 Limonie abgeriebenen Zucker mit dem Saft von $\frac{1}{2}$ Limonie, und dem fest geschlagenen Schnee von 3 Eierklaren $\frac{1}{2}$ Stunde lang ab, gibt dann 4 Loth klein geschnittene geschwellte und eben so viel gestiftelt geschnittene Mandeln hinein, und vermengt es leicht. Nun schneidet man 2 Fingerbreite und Spannenlange Streifen von Oblaten, gibt immer zwischen 2 Oblaten eingesottene Marillen oder Himbeersaft, streicht 2 Messerrückendick Gerührtes auf

die Oblaten, und läßt sie auf einem mit Wachs bestrichenen Blech im kühlen Ofen nur so lange, bis das Gerührte steif ist, dann legt man sie auf die Bogenbleche, und läßt sie nun im Ofen ganz trocken werden. Man kann sie mit rothem oder weißem Eis verzieren.

40. Marillenbregeln.

Man macht einen Teig von 8 Loth Zucker, ein wenig Limoniesaft, und 2 Löffelvoll Marillensaft, formt Bregeln daraus, und läßt sie im kühlen Ofen backen, wonach man sie mit Eis verzirt.

41. Mandelbregeln.

Man vermengt $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker mit $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßenen geschwellten Mandeln, gibt dann $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, fein aufgeschnittene Schalen von 1 Limonie, und etwas reinen Fenchel dazu, sprudelt 3 Eier so lange ab, bis sie ganz schaumig sind, und macht den Masse damit an, woraus man hernach Bregeln formt, sie dann mit Wasser bestreicht, mit Zucker bestreut, und auf einem mit Wachs bestrichenen Blech im kühlen Ofen backen läßt.

42. Pistazienbregeln.

Man wälkt 8 Loth Mundmehl mit 5 Loth Butter, 3 Loth Zucker, und 4 Loth gestoßenen Pistazien recht gut ab, macht es dann mit 2 Eierdottern an, formt Bregeln daraus, bestreicht sie mit Eierklar, streut Zucker darauf, und läßt sie in der Tortenpfanne backen.

43. Vanillebregeln.

Man gibt 20 Loth Mehl auf ein Brett, schneidet 16 Loth Butter blätterig darunter, gibt auch 8 Loth fein gestoßene geschwellte Mandeln, 11 Loth

Zucker, 1 Stückchen gestoßene Vanille, und 4 gestoßene harte Eierdotter darein, und vermengt alles gut, wonach man es zu einem Teige mit 1 Dotter, 1 Ei, und etwas süßem Rahm anmacht; alsdann macht man Bregeln daraus, legt sie auf ein Blech, bestreicht sie mit Eierklar, bestreut sie mit Zucker und ein wenig Vanille, und läßt sie im Ofen backen.

44. Englische Bregeln.

Man gibt in eine Schüssel 1 Pfund Mehl, 2 Löffelvoll gewässerte Hesen, $\frac{1}{2}$ Sektel lauwarmer Milch, 8 Loth zerlassene Butter, etwas Salz und ein wenig Zucker, und schlägt alles $\frac{1}{4}$ Stunde lang ab, wonach man es an einem warmen Orte 2 Stunden stehen läßt; hernach schlägt man 8 Loth Butter gut ab, gibt sie auf ein Blatt, drückt den Teig breit darauf, und läßt ihn auf Eis recht hart werden, wonach man Bregeln daraus formt, welche man im kühlen Ofen schön backen läßt.

45. Schneekipfeln.

Man vermengt $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker und 8 Loth fein aufgeschnittene geschwellte Mandeln mit dem zu festem Schnee geschlagenen Klaren von 4 Eiern recht gut, gibt es auf Schreibpapier, formt Kipfeln davon, und läßt sie im Ofen trocknen.

46. Limonietorteletten.

Man bröseln 1 Pfund Butter mit 1 Pfund Mehl gut ab, gibt dann 8 Loth Zucker, 5 Eierdotter, von 4 Limonien und 1 Pomeranze den Saft, und von 1 Limonie die fein aufgeschnittenen Schalen darunter, und arbeitet es zu einem Teige gut ab, wonach man ihn 2—3mal überschlägt und Messerrückendick aus-

treibt; alsdann sicht man Torteletten davon aus, belegt sie mit Schnee, streut Zucker darauf, belegt sie mit zerschnittenen Zibeben und länglich geschnittenem Zitronat, und gibt in die Mitte etwas Eingefotenes, wonach man sie im kühlen Ofen backen läßt.

Anmerkung. Alle Teige dieser Art muß man, wenn sie nicht gefüllt sind, vor dem Backen mit einer Gabel betupfen, weil sie sonst während des Backens Blasen bekommen.

47. Berliner Torteletten.

Man rührt 8 Loth Butter flaumig ab, gibt dann 8 Eierdotter, 8 Loth auf Limonie abgeriebenen Zucker, 4 Eier und 12 Loth Mehl hinein, und rührt es 1 Stunde lang ab, wonach man mit einem Löffel Häuferln auf Papier gibt, und sie dann im kühlen Ofen backen läßt. Wenn sie gebacken sind, gibt man in die Mitte Eingefotenes und bestreut sie mit Zucker.

48. Torteletten.

Man stößt 4 harte Eierdotter mit 8 Loth Butter, und vermengt es mit 8 Loth Mehl, gibt dann von $\frac{1}{2}$ Limonie die fein aufgeschnittenen Schalen und den Saft davon darunter, vermengt alles gut, formt Torteletten daraus, und läßt sie auf dem dazu gehörigen Bleche backen.

49. Torteletten von Linzer Teig.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Pfund Butter flaumig ab, gibt dann 5 Loth auf 1 Limonie abgeriebenen Zucker und 20 Loth Mundmehl darein, und arbeitet es zu einem Teige gut ab, wonach man ihn stark Messerrückendick austreibt, und mit einem kleinen Krapsenstecher Blätter aussticht; alsdann füllt man die Hälfte

davon mit Eingefottenem, sticht die andere Hälfte der Blätter mit einem kleinen steinartigen Ausstecher in der Mitte aus, bestreicht die gefüllten Blätter an dem Rande mit Eierklar, und gibt die ausgestochenen Blätter darauf, bestreicht sie mit verrührten Eiern, und läßt sie im Ofen backen.

50. Torteletten von Zuckerteig.

Man gibt auf ein Brett $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl, schneidet $\frac{1}{2}$ Pfund Butter blätterig hinein, und arbeitet es mit dem Rubelwaller gut ab, gibt dann 12 Loth Zucker, $\frac{1}{4}$ Loth Zimmet und eben so viel gestoßene Gewürznelken, und die fein aufgeschnittenen Schalen von 1 Limonie dazu, vermengt alles gut, und macht es mit 1 Ei zu einem Teige an, wonach man Torteletten daraus formt, und sie im Ofen backen läßt.

51. Englische Kuchen.

Man rührt 1 Pfund Butter kaumig ab, gibt 1 Pfund Zucker, 14 Eierdotter und 1 Pfund feines Mehl, und rührt es 1 Stunde lang ab, wonach man $\frac{1}{2}$ Pfund Weinbeeren und eben so viel aufgelöste Zibeben, 8 Loth länglich geschnittenes Zitronat, 4 Löffelvoll Liqueur, und das zu Schnee geschlagene Klare von 6 Eiern darunter mengt; alsdann gibt man es in eine Kasserole, und läßt es sehr langsam backen. Man schneidet ihn erst nach einigen Tagen an.

52. Kalte Kuchen.

Man arbeitet 1 Pfund Butter mit 1 Pfund feinem Mehl gut ab, gibt 6 Eierklar, 3 Löffelvoll gewässerte Hefen, 6 Löffelvoll süßen Rahm, ein wenig Salz, fein aufgeschnittene Limonieschalen, Muskat-

blüthe, und Zucker nach Gutachten darein, und kuetet alles 1 Stunde lang ab, wonach man es über Nacht auf Eis stehen läßt; alsdann treibt man den Teig klein Fingerdicke aus, macht runde Kuchen davon, belegt sie mit eingesottenem Obst, gibt einen festen Schnee darauf, streut Zucker und fein aufgeschnittene geschwellte Mandeln darüber, und läßt sie im Ofen backen.

53. Limoniekuchen.

Man bröseln 1 Pfund Butter mit 3 Eiteln feinem Mehl gut ab, gibt dann 8 Loth auf 1 Limonie abgeriebenen Zucker, 3 Eier, und Limoniesaft darein, arbeitet es nun so lange ab, bis der Teig Blasen bekommt, wonach man ihn $\frac{1}{2}$ Stunde lang ruhen läßt, und dann klein Fingerdicke austreibt; hernach sticht man runde Törteln aus, gibt eingesottenes Obst darauf, bestreut sie mit klein aufgeschnittenen geschwellten Mandeln und länglich geschnittenem Zitronat, und läßt sie im Ofen backen.

54. Butterschnitten.

Man rührt 8 Loth fein gestoßene geschwellte Mandeln mit 8 Loth Zucker, 1 geriebenem Chokoladestäfelchen, und 1 Ei gut ab, streicht es auf Oblaten in Form der Butterschnitten, und läßt sie backen, wonach man sie mit Eis überzieht.

55. Biskoten von Marillen.

Während man 1 Pfund frische Marillen unter fleißigem Rühren kocht, rührt man $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker mit 1 Ei 1 Stunde lang ab, treibt dann die Marillen durch ein Sieb in den Zucker, läßt es auskühlen, und macht dann Biskoten davon, welche man im kühlen Ofen backen und hernach stehen läßt.

56. Biskoten in Papier.

Man rührt 12 Eier und 12 Dotter gut ab, gibt dann 1 Pfund Zucker darein, und rührt es 2 Stunden lang ab; alsdann rührt man 1 Köffelvoll weißen Wein unter 1 Pfund Stärkmehl, vermengt es hernach mit dem abgerührten Zucker, füllt es in kleine Papierkapseln, und läßt die Biskoten schön gelblich backen. Während dem Füllen muß man es fleißig rühren, damit das Mehl nicht auf den Boden sßt.

57. Biskoten von Duttten.

Man siebet $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker mit ein wenig Wasser dick ein, gibt dann 12 Loth durchgetriebene Duttten dazu, und rührt es eine Weile auf der Stutzh ab, wonach man es auskühlen läßt; alsdann vermengt man es mit dem zu Schnee geschlagenen Klaren von 4 Eiern, formt Biskoten auf Oblaten, und läßt sie im heißen Ofen trocknen.

58. Zwieback mit Mandeln.

Man rührt so viel Zucker, als 5 Eier wiegen, mit 5 Dottern und dem zu Schnee geschlagenen Klaren von 5 Eiern recht gut ab, gibt dann eine Handvoll gestiftelt geschnittene geschwellte Mandeln, von 1 Limonie die fein aufgeschnittenen Schalen, und um 3 Kreuzer Anies darunter, vermengt alles mit so viel Mehl, daß es die Dicke eines Rndelsteiges bekommt, wonach man längliche Kaiserln daraus formt, sie auf ein mit Butter bestrichenenes Papier legt, und auf einem Blech im Ofen backen läßt. Wenn sie erkaltet sind, schneidet man sie mit einem scharfen Messer in dünne Schnitten, und läßt sie auf beiden Seiten schön bräunlich werden, wonach man sie auf die Tafel gibt.

59. Zwieback anderer Art.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl mit 2 Löffelvoll gewässerter Hefe und 2 Eiteln süßem Rahm gut untereinander, und läßt es an einem warmen Orte gehen, wonach man 2 Eier, 4 Dotter, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, ein wenig geriebene Muskatnuß, 1 Loth reinen Fenchel, und noch so viel Mehl dazu gibt, daß es ein nicht zu fester Teig wird, welchen man so lange abarbeitet, bis er Blasen bekommt; alsdann formt man Laiberln daraus, und läßt sie im Ofen backen, wonach man sie nach dem Erkalten in dünne Schnitten schneidet, und bräunlich werden läßt. Wenn man klein geschnittene geschwellte Mandeln mit Zucker und Eierklar gut abrührt, auf die Schnitten, welche dann klein Fingerdick seyn müssen, aufstreicht, und im Ofen lichterbraun werden läßt, so hat man den Preßburger Zwieback.

60. Zwieback noch anderer Art.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker mit 4 Eiern recht gut ab, und vermengt es mit 2 Loth fein gestoßenem Anis und 20 Loth Mehl, und macht 2 Finger hohe und Fingerbreite Stangeln sogleich davon, legt sie in kleine mit Wachs bestrichene Papierkapseln, und läßt sie geschwind im Ofen backen, wonach man sie in Schnitten schneidet, und dieselben auf beiden Seiten bräunlich werden läßt.

61. Kleiner Zwieback.

Man rührt 1 Pfund Zucker mit 8 Eiern eine Stunde lang ab, gibt dann $\frac{1}{2}$ Pfund fein aufgeschnittene geschwellte Mandeln, von 1 Limonie die klein aufgeschnittenen Schalen, und 1 Loth reinen Fruchel dazu, vermengt es hernach recht leicht mit

1 Pfund feinem Mehl, formt Kaiserln daraus, bestreicht sie mit Eierdottern, und läßt sie im kühlen Ofen backen, wonach man Schnitten daraus schneidet, und sie auf beiden Seiten bräunlich werden läßt.

62. Kaiserbrod.

Man rührt 6 Eier mit 16 Loth Zucker, 4 Loth geschnittenen geschwellten Mandeln, und von 1 Limonie die fein aufgeschnittenen Schalen $\frac{1}{2}$ Stunde lang ab, vermengt es dann mit 8 Loth Mehl, gibt es in papierne Kapseln, und läßt es langsam backen.

63. Pignolikuchen.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker mit 6 Eierklaren 1 Stunde lang ab, gibt dann 6 Loth feines Mehl und $\frac{1}{2}$ Pfund Pignoli hinein, und vermengt alles gut, wonach man es auf Oblaten streicht, und sie auf einem Blech im kühlen Ofen backen läßt.

64. Musketirbrod.

Man läutert $\frac{1}{2}$ Maß Honig auf der Gluth, gibt dann gröblich gestoßene Gewürznelken, Zimmet, Pfeffer, Koriander, Muskatnuß (jedes 1 Loth), und von 2 Limonien die fein aufgeschnittenen Schalen darein, läßt es ein wenig stehen, gibt nun 1 Pfund Mehl dazu, und macht einen festen Teig davon, welchen man so lange abarbeitet, als er noch warm ist, wonach man ihn in eine Tortenpfanne gibt, und mit oben mehr als unten gemachter Gluth 4 Stunden lang backen läßt.

65. Französischer Zwiebad.

Man schlägt 10 Eierklare zu festem Schnee, gibt dann die 10 Dotter und so viel Zucker als 10 Eier

wiegen, hinein, rührt es $\frac{1}{2}$ Stunde lang ab, vermengt es dann leicht mit so viel Mehl, als 7 Eier wiegen, füllt hernach die mit Butter ausgestrichenen Möbel damit an, streut Zucker darauf, und läßt sie im kühlen Ofen backen, wonach man sie in halb Fingerdicke Schnitten theilt, und auf beiden Seiten bräunlich werden läßt.

66. Bränner Zwieback.

Man löst ein Stückchen Pottasche von der Größe einer wälschen Nuß in $\frac{1}{2}$ Seitel Wasser auf, und stellt es bei Seite. Nun schlägt man das Klare von 4 Eiern zu festem Schnee, gibt $\frac{1}{2}$ Pfund auf Limonie abgeriebenen Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund blätterig aufgeschnittene geschwellte Mandeln, 3 Eierdotter, 1 Loth reinen Anies, und 3 Löffelvoll Pottaschenwasser dazu, und vermengt alles mit so viel feinem Mehl, daß es ein nicht zu fester Teig wird, aus welchem man 3 Laiberln macht, und sie 1 Stunde lang ruhen und dann im heißen Ofen backen läßt; alsdann schneidet man sie in Schnitten, und läßt sie auf beiden Seiten bräunlich werden.

III. Verschiedenes Gefrorenes und kalte Schalen zu bereiten.

1. Alles zum Gefrorenen herzurichten und Zucker zu läutern.

Zuerst klopft man Eis recht klein, vermischt es recht gut mit Küchensalz, gibt es dann Handhoch in den Gefrierreimer, stellt die Büchse mit der zum Frieren bestimmten Masse hinein, deckt sie zu, gibt nun so viel mit Salz vermishtes Eis um die Büchse herum, daß es bis an den Rand des Eimers geht,

wonach man einige Handvoll Salz darauf streut, welches das Frieren sehr befördert. So läßt man es ungefähr 8 Minuten stehen, und schüttelt dann die Büchse oben beim Henkel einigemal herum, doch muß sie immer im Eise bleiben; hernach macht man sie auf, hält den Gefrierlöffel, und läßt die Büchse von der einen Hand zur andern immer um den Gefrierlöffel herumlaufen, indem man sie oben anfaßt und so herumschleudert. Die eine kantige Seite des Gefrierlöffels muß stets die innere Seite, und die folbige Spitze desselben den Boden der Büchse berühren, um das Gefrorne, welches sich ansetzt, abzustossen; fühlt man aber, daß es sich zu stark ansetzt, so hält man mit dem Drehen ein, stößt es mit dem flachen Löffel los, und drückt die Stückchen entzwei, wonach man die Büchse wieder um den Löffel laufen läßt. Die Hauptsache beim Frieren ist, daß das Gefrorne nicht stückig, nicht eisig, sondern so zart wie Butter ist. Das schnelle Herumlafen der Büchse trägt viel dazu bei, daß die Masse nicht allein stark friert, sondern auch, daß sie zart wird. Bearbeitet man dieses nun so lange auf diese Art, bis es eine ganz feste Masse ist, welche man wie Butter schneiden kann, so kann man sie in der Frierbüchse lassen, zieht dann aber den Löffel heraus, macht das Gefrorne zusammen, deckt die Büchse zu, und setzt sie mit dem Gefriereimer in den Keller. Wenn der Gefriereimer bis an den Rand mit Eis angefüllt ist, so hält sich das Gefrorne 3—4 Stunden lang. Man hat auch blecherne Formen, in welche man die Masse füllt, dann zudeckt, mit 2 Bögen Papier und mit Spagat umwickelt, und in den Gefriereimer legt. Will man das Gefrorne auf die Tafel geben, so nimmt man Spagat und Papier herunter, zieht die

Form durch heißes Wasser, trocknet sie dann geschwind ab, und stellt sie auf den Teller ohne Deckel. Läßt man es aber in der Büchse, so gibt man es auf kleinen Tassen in den eigens dazu gemachten Gläsern geschwind auf die Tafel. Der zum Gefrorenen zu verwendende Zucker wird auf folgende Art geläutert: Man läßt ihn mit etwas Wasser aufkochen, schäumt ihn fleißig ab, und wenn er Faden zieht, so ist er zum Gefrieren recht.

2. Buttergefrorenes.

Man läßt $\frac{1}{2}$ Maß süßen Rahm sieden, gibt 4 Loth auf Pomeranzen oder Limonien abgeriebenen Zucker und 6 Eierdotter in einen Topf, gießt den siedenden Rahm hinein, und sprudelt es beständig, damit es nicht zusammenläuft; alsdann läßt man es durch ein Haarsieb in die Büchse laufen, und sprudelt es abermals ab, wonach man es in den Gefriereimer stellt, und ganz so verfährt, wie so eben angegeben wurde.

3. Punsch mit Schaum.

Man macht ein gewöhnliches Limoniegefrorenes mit Pomeranzengeschmack. Wenn es ganz gefroren ist, so gießt man $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten $\frac{1}{4}$ Seitel Arak in 2 Seiteln Gefrorenes, und vermengt es mit dem zu festem Schnee geschlagenen Klaren von 5 Eiern, dreht dann die Büchse noch $\frac{1}{4}$ Stunde lang um, und läßt sie dann ruhen, doch darf es nicht mehr gefrieren, sondern es muß flüssig bleiben; hernach rührt man es noch einmal mit einem Löffel um, und gibt es dann in die Gläser. Auf 12 Personen rechnet man 3 Seiteln Gefrorenes, und nach Verhältnis Arak und Schnee.

4. Zuckergefornes.

Man kocht 8 Loth Zucker mit ein wenig Wasser so lange, bis er braun wird, wonach man ihn auf ein mit feinem Oehl bestrichenes Blech gießt und erkalten läßt; alsdann rührt man 4 Eier in einer Kasferole gut ab, gießt $\frac{1}{2}$ Maß süßen Rahm darein, und läßt es auf der Gluth gut sieden, wonach man es herunter nimmt, gleich vom gebrannten Zucker nach Belieben darein gibt, und so lange rührt, bis es nicht mehr heiß ist, sonst geht es zusammen. Nun gibt man noch etwas weißen Zucker darein, treibt es durch ein Haarsieb in die Büchse, und läßt es frieren.

5. Weichselgefornes.

Man stößt schöne Weichseln mit den Kernen, und läßt sie über Nacht stehen, damit sie schwächster werden, dann treibt man sie durch ein Tuch, zuckert sie, und läßt sie frieren.

6. Pomeranzengefornes.

Man reibt 6 Pomeranzen und 4 Limonen auf 1 Pfund Zucker ab, gießt auf den abgeriebenen Zucker 2 Theetassenvoll Madeira, oder andern Wein und 1 Theetassenvoll gekochtes Wasser darauf, läutert den übrigen Zucker auf der Gluth, gibt ihn auch in die Masse, treibt sie nun durch ein Haarsieb in die Büchse, und läßt sie frieren.

7. Pistaziengefornes.

Während man $\frac{1}{2}$ Maß süßen Rahm sieden läßt, sprudelt man 1 Ei und 5 Eierklare mit 4 Loth fein gestoßenen Pistazien und Zucker gut ab, gießt dann den heißen Rahm darein, und sprudelt es noch so lange ab, bis es stark schäumt; alsdann gibt man

es in die Büchse, und behandelt es wie die übrigen Gefrorenen.

8. Pflirsichgefrorenes.

Man treibt geschälte weiße Pflirsche durch ein Haarsieb, gibt dann ungefähr auf 1 Pfund durchgetriebene Pflirsche $\frac{1}{2}$ Pfund geläuterten Zucker, den Saft von 3 Limonien, und 3 Theetassenvoll Rheinwein dazu, und rührt alles gut untereinander; alsdann reibt man 1 Limonie mit Zucker ab, gießt 1 Theetasse voll kochendes Wasser darauf, gibt es auch zu den Pflirschen, treibt sie durch ein Haarsieb in die Büchse, und läßt sie frieren.

9. Papinagefrorenes.

Man kocht 1 Seitel süßen Rahm, und läßt ihn erkalten, dann sprudelt man ihn mit 9 Eierdottern und 8 Loth auf Limonie abgeriebenen Zucker auf der Gluth so lange ab, bis er dicklich wird, gibt dann 8 Loth mit einem Stück Zimmet geläuterten Zucker dazu, treibt es nun durch ein Haarsieb in die Büchse, und läßt es frieren. Wenn das Gefrorene fertig ist, rührt man einen Tropfen Bergamotöhl darunter.

10. Mareschinogefrorenes.

Man macht Papinagefrorenes, und wenn es halb fertig ist, gießt man 2 kleine Theetassenvoll Mareschino dazu, und arbeitet es vollends mit dem Lösel untereinander.

11. Limoniegefrorenes.

Man reibt $1\frac{1}{4}$ Pfund Zucker auf 12 Limonien ab, gibt den abgeriebenen Zucker in eine Schale, brückt den Saft von den 12 Limonien dazu, läutert den übrigen Zucker mit 2 Theetassenvoll Was-

fer, und wenn er abgekühlt ist, gibt man ihn zu der Masse, treibt sie durch ein Haarsieb in die Büchse, und läßt sie frieren.

12. Quittengefrornes.

Zuerst kocht man die Quitten in Wasser recht weich, seigt das Wasser ab, und streicht sie durch ein Sieb; alsdann gibt man zu 1 Pfund durchgestrichenen Quitten $\frac{3}{4}$ Pfund geläuterten Zucker, die fein aufgeschnittenen Schalen von 1 Limonie, von 2 Limonien den Saft, und 2 Gläser Malagawein, vermengt alles gut, streicht es durch ein Haarsieb in die Büchse, und läßt es frieren.

13. Vanillegefrornes.

Man kocht Vanille mit süßem Rahm, und läßt es auskühlen; alsdann zuckert man es, gießt es durch ein Haarsieb in die Büchse, und läßt es frieren.

14. Erdbeergefrornes.

Man zerdrückt die Erdbeeren gut, seigt den Saft durch ein Haarsieb, macht ihn mit Zucker angenehm, gießt ihn in die Büchse, und läßt ihn frieren. Man muß ihn mehrmals mit dem Löffel aufrühren, damit er durch und durch gefrieren kann. Auf diese Art macht man das Ingwer-, Ribiseln- und Maulbeergefrorne.

15. Chokoladefgrornes.

Man sprudelt 4 Eierdotter mit 8 Loth geriebener Chokolade und $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker gut untereinander, kocht 1 Seitel süßen Rahm mit $\frac{1}{4}$ Quentchen ganzer Vanille einmal auf, rührt dann die Eier mit dem kochenden Rahm gut ab, treibt es durch ein Haarsieb in die Büchse, und läßt es frieren.

16. Kalte Schale von Rosinen.

Man reibt 1—2 Limonien mit Zucker ab, gibt Zimmt dazu, rührt es mit 1 Theil Wasser und 2 Theilen Wein ab, gießt es über schönes Aniesbrot, thut eine Handvoll gewaschene Weinbeeren und Zibeben, und so viel Zucker dazu, bis es süß genug ist, und gibt es so auf die Tafel. Gibt es reife Früchte, als: Himbeeren, Erdbeeren oder Ribiseln, so nimmt man von diesen anstatt der Weinbeeren und Zibeben.

17. Kalte Schale von Pflaumen.

Man schält und steint die Pflaumen aus, kocht sie mit etwas Limonieschalen in halb Wein und halb Wasser weich, treibt sie dann durch ein Sieb, und läßt sie in Porzellan erkalten. Vor dem Anrichten legt man in Butter geröstete Semmelschnitten hinein, und streut Zucker und Zimmt darauf. Von Zwetschen wird sie auf die gleiche Art gemacht.

18. Kalte Schale von Pfirsichen.

Man schält und steint Pfirsiche aus, und kocht sie mit weißem Wein, Zucker und Zimmt, wie zu einem Kompot, und läßt sie darnach erkalten. Die Kerne werden aus den Steinen genommen, abgebrüht, geschält und auch dazu gethan. Ehe man diese kalte Schale anrichtet, verrührt man den Saft von 2 Limonien mit weißem Wein und Zucker, bis es süß genug ist, vermengt dieß mit den gekochten Pfirsichen, und gibt sie über geröstete Milchbrodschnitten oder Routons.

19. Kalte Schale von Kirschen.

Man stößt Kirschen mit den Kernen, und läßt

ſie dann mit Limonieschalen kochen; hernach treibt man ſie durch ein Haarsieb, gibt ausgeſteinte Kirſchen dazu, läßt dieſe mit aufkochen und dann erkalten. Vor dem Anrichten gibt man weißen Wein, Zucker und Zimmet darein, und gießt ſie über Makronen.

20. Kalte Schale von Heidelbeeren.

Man kocht Heidelbeeren mit Waſſer recht weich, treibt ſie dann durch ein Haarsieb, verrührt ſie mit Zimmet, etwas klein aufgeſchnittenem Limoniezucker, einigen Gläſern Weiß, und zuckert es, biß es füß genug iſt, und richtet es kalt über geröſtete Milchbrodſchnitten an.

IV. Verſchiedenes Eingefotteneß zu machen.

1. Kirſchen einzufieden.

Man gibt 4 Pfund recht ſchöne ſchwarze Kirſchen in eine neue Keim, und läßt ſie auf ſchwacher Gluth unter fleißigem Umrühren weich kochen, wonach man ſie durch ein Haarsieb treibt; unterdeſſen kocht man 1 Pfund Zucker mit 1 Glas Waſſer, ſaumt ihn gut ab, gibt dann die Kirſchen hinein, und läßt es langſam fortkochen, biß das auf einen Teller zur Probe Getropfte nicht mehr zerfließt, wonach man es abkühlen läßt und in Gläſer füllt. Die Gläſer oder Tiegel, in welche man das Eingefottene füllt, müſſen ganz trocken ſeyn, und nachdem ſie eingefüllt ſind, müſſen ſie durch 24 Stunden offen ſtehen bleiben, dann wird ein Blatt Papier ſo groß als die Oeffnung des Glaſes iſt, geſchnitten, in Weingeiſt getaucht, die eine Seite dick mit feinem Zucker beſtreut, und mit dieſer Seite auf das Eingefottene gelegt,

welches mit dem Papier ganz bedeckt seyn muß, worauf man das Glas mit Papier bedeckt, gut verbindet, und mit einer Stednadel durchlöchert.

2. Himbeeren einzusieden.

Man läßt $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker mit 1 Glas Wasser in einem massigenen Becken oder einer Pfanne kochen, saukt ihn fleißig ab, und wenn er Faden zieht, gibt man 1 Pfund reife ausgesuchte Himbeeren hinzu, vermengt sie gut mit dem Zucker, und läßt sie ein wenig kochen; alsdann gibt man sie mit einem Hauplöffel auf ein Sieb, wo sie aber nicht zerdrückt werden dürfen, läßt den Saft in das Einfaßbecken rinnen, und kocht ihn so lange, bis er sich setzt. Man gibt einen Tropfen davon auf einen Zeller, und wenn er nicht zerfließt, so gibt man die Himbeeren aus dem Sieb hinein, läßt sie noch einen Sud aufstehn und dann abkühlen, wonach man sie in die Gläser füllt. Oder man kocht den Zucker wie oben, schlägt die Himbeeren durch ein Haarsieb, gibt das Durchgeschlagene in den Zucker, und läßt es $\frac{1}{2}$ Stunde lang kochen, aber nicht länger, sonst verliert es Farbe und Geschmack.

3. Gemischtes Eingesottenes.

Man läutert 2 Pfund Zucker mit 1 Glas Wasser recht gut, gibt dann 1 Pfund süße schwarze Kirsen und 1 Pfund schöne Weichseln ohne Kerne in den Zucker, und läßt es recht langsam kochen, wonach man es mit 1 Pfund Himbeeren-saft vermengt, und nun so lange unter fleißigem Umrühren kochen läßt, bis es, wenn man einen Tropfen auf einen Zeller gibt, nicht mehr zerfließt, dann läßt man es abkühlen, und füllt es in Gläser.

4. Hetschebetsch einzusieden.

Man nimmt recht zeitige Hetschebetsch (sie sollen ganz weich seyn), thut die Kerne heraus, gibt sie zwischen 2 zinnerne Schüsseln, stellt sie auf einen Topf mit kochendem Wasser, und läßt sie so lange darauf stehen, bis sie ganz weich sind, wonach man sie mit einem Löffel durch ein Haarsieb in gut geläuterten Zucker streicht, und $\frac{1}{4}$ Stunde lang auf der Gluth kochen läßt, dann läßt man sie abkühlen, und füllt sie in Gläser. Zu 3 Pfund durchgetriebenen Hetschebetsch nimmt man $1\frac{1}{4}$ Pfund Zucker.

5. Ganze Weichseln einzusieden.

Man läutert 1 Pfund Zucker mit 1 Glas Wasser, und wenn er Faden zieht, gibt man $1\frac{1}{4}$ Pfund recht schöne Weichseln, welchen man zur Hälfte die Stengel stuzt, hinein, rührt sie aber nicht, sondern schüttelt sie bloß, damit sie gut mit dem Zucker vermengt werden; und läßt sie dann $\frac{1}{2}$ Stunde langsam kochen, wonach man sie mit einem Faumlöffel herausnimmt, und den Saft noch $\frac{1}{2}$ Stunde lang kocht; hernach gibt man die Weichseln wieder hinein, läßt sie abkühlen, und füllt sie in Gläser.

6. Zwetschken einzusieden.

Man läßt reife Zwetschken 2—3 Tage liegen, oder gießt siedendes Wasser darauf, um die Haut leicht abziehen zu können, nimmt die Kerne davon heraus, gibt sie Lagenweise in ein Einstedbeden, streut auf jede Lage Zucker, und läßt sie langsam kochen. Wenn sie anfangen dick zu werden, muß man sie mit einem Kochlöffel fleißig umrühren, und wenn sie ganz dick sind, so läßt man sie auskühlen, und füllt sie in Gefäße von Steingut. Man übergießt sie

mit 4 Loth dick eingekochtem, aber abgekühltem Zucker. (4 Pfund Zwetschen und 1 Pfund Zucker werden hiezu genommen.)

7. Quitten einzusteben.

Man läßt schöne große Quitten in einer Röhre weich braten, treibt sie dann durch ein Haarsieb in dick eingekochten Zucker, und läßt sie noch $\frac{1}{4}$ Stunde lang kochen, wonach man sie erkalten läßt, und in Gläser füllt. Zu 1 Pfund durchgeschlagenen Quitten nimmt man 10 Loth Zucker. Sie sind zum gesaumten Koch und zum Füllen der Sorten oder kleinen Paketen zu gebrauchen.

8. Gedrückte Persikate oder Quittenkonfekt.

Man kocht 1 Pfund durchgeschlagene Quitten mit $1\frac{1}{2}$ Pfund geläutertem Zucker recht dick ein, läßt sie dann austühlen, formt Kugeln in der Größe einer wälschen Nuß daraus, drückt sie auf einem mit Zucker bestreuten Papier ganz flach, legt sie an einen luftigen trockenen Ort, treibt sie alle Tage mit dem Rubelwaller etwas dünner aus, bestreut sie jedesmal mit Zucker, und wenn sie so dünn wie Oblaten sind, gibt man sie in eine Schachtel, bestreut sie mit Zucker, und hebt sie gut auf.

9. Quittenkäse.

Man kocht 8 große reife Quitten in Wasser recht weich, gibt aber Acht, daß sie nicht aufspringen, legt sie dann in eine Schüssel, läßt sie etwas austühlen, und zieht ihnen mit einem silbernen Löffel die Haut ab, wonach man sie durch ein Haarsieb treibt. Nur kocht man 1 Pfund Zucker unter fleißigem Absaumen so lange, bis er Faden zieht, gibt dann 1 Pfund

durchgeschlagene Quitten hinein, rührt es mit einem silbernen Löffel um, und läßt es auf der Gluth langsam fortkochen, bis es sich vom Löffel ablöst, wonach man von 1 großen Limonie den ganz reinen Saft und die fein aufgeschmittenen Schalen darunter gibt; alsdann gibt man es noch lauwarm in Kaffeeschalen oder Schachteln, streicht es mit dem Löffel schön gleich, und läßt es durch 6 Tage stehen, dann stürzt man es auf einen Teller, läßt es nun 8 Tage lang stehen, kehrt es aber täglich um, damit es gut austrocknen kann. Je länger es liegt, desto besser wird es. Diese Käse werden in Schachteln oder Gläsern aufbewahrt. Man kann sie auch im ganzen Stück in einen Model geben.

10. Agras einzusieden.

Man nimmt schöne grüne, noch nicht ganz reife Agras, pußt sie schön, und durchsticht sie mit einer blanken Stecknadel, dann gibt man sie in eine Kasserole mit siedendem Wasser, und läßt sie so lange darin, bis sie in die Höhe schwimmen, wonach man sie über Nacht in demselben Wasser liegen läßt; hernach gießt man es ab, gibt frisches darüber, und wiederholt dieß durch 2 Tage. Nun siedet man mit $\frac{1}{2}$ Seitel Wasser 1 Pfund Zucker, gibt dann 1 Pfund solcher Agras hinein, und läßt sie vollends weich werden, aber nicht kochen, worauf man sie abkühlen läßt, und dann in Gläser füllt.

11. Feigen einzusieden.

Man nimmt Feigen, wenn sie noch grün und hart sind (die im Herbst sind besser als die im Frühjahre), schneidet sie der Länge nach voneinander und thut die Kerne und das Rauhe heraus. Wenn man

ſie länglich aufſchneiden will, ſo muß man ſie zuvor liegen laſſen, damit ſie zähe werden, ſonſt zerſpringen ſie ganz. Alsdann gibt man ſie in eine Kaffeeroſe mit Waſſer, thut 1 Meſſerſpizevoll Salz und 1—2 Löffelvoll Eſſig dazu, deckt ſie zu, und läßt ſie ſehr langſam unter öfterm Rütteln auf der Gluth ſieden. Wenn ſie ſo weich ſind, daß, wenn man ſie anſticht, von der Gabel herabfallen, ſo ſtellt man ſie kalt. Des andern Tags wird der Saft davon abgeſeigt, dicker eingekocht, wieder kalt über die Feigen gegoffen, und an einem kühlen Orte in Gläſern aufbewahrt.

12. Marillen, oder Feigen.

Man wählet ſchöne reife Marillen, und kreibt ſie durch ein Haarſieb; alsdann köcht man 1 Pfund Waſſer mit 1 Pfund gekläutertem Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde lang, ſaumt es aber fleißig mit einem ſilbernen Löffel ab, und läßt es dann erkalten, wonach man es in Gläſer füllt.

13. Quakateell oder Birnen eingufieden.

Man wählet abgereifte, aber ſchöne grüne Birnen recht ſauber ab, ſicht die Kerne aus, und legt ſie in friſches Waſſer; alsdann ſebet man Zucker mit ein wenig Waſſer, und läßt ihn etwas abkühlen, wonach man die abgeſeigten Birnen hinein gibt, und ſie ganz weich kochen und dann abkühlen läßt. Hiernach gibt man ſie in die Gläſer, läßt den Saft aber recht dick einkochen, gießt ihn erkalte auf die Birnen, legt nun ein Stückchen Glas darauf, und beſchwert ſie mit einem kleinen Stein. Man muß öfters nachſehen, ob ſie nicht wäſſerig ſind, wo man dann Zucker nachgeben oder den Saft nochmals einkochen muß.

14. Grüne Rüsse einzusieden.

Man nimmt Rüsse um Johannis vom Saate, durchsticht sie kreuzweise mit einer Stednadel, und rupft sie klein ab, wonach man sie 24 Tage lang in reinem Wasser liegen läßt. (Das Wasser muß alle Tage ab, und frisches aufgegossen werden.) Nun läßt man sie wie harte Eier in reinem Wasser sieden, wässert sie mit frischem Wasser wieder ab, trocknet sie mit einem Tuche gut ab, spickt sie mit geschnittenem Zimmet und Gewürznelken, legt sie in ein Glas, begießt sie mit 1 Pfund die etugelochtem, aber kaltem Zucker, und läßt sie so 2 Tage stehen, dann seihet man den Zucker wieder ab, gibt etwas weißen Zucker dazu, siedet ihn wieder auf, gießt ihn dann wieder kalt über die Rüsse und so fort, bis der Zucker recht dick ist. Man legt allzeit ein Papier darauf, und beschwert sie ein wenig.

15. Pflirsche einzusieden.

Man läßt sehr große, aber noch grüne Pflirsche in einer Kasserole mit Wasser so lange sieden, bis sich die Haut leicht abziehen läßt, dann legt man sie eine Weile in frisches Wasser, pukt unterdessen die Kasserole mit Salz und Essig aus, thut nun die Pflirsche darein, deckt sie gut zu, vermacht sie noch besonders mit einem Tuche, läßt sie auf der Gluth langsam aufsteden, und stellt sie 2 Tage lang in den Keller. Nun lütert man Zucker, gibt die abgeseihten Pflirsche darein, läßt sie langsam aufsteden und dann erkalten, wonach man sie in Gläser füllt. Des andern Tags seihet man den Saft ab, kocht ihn wieder mit etwas weißem Zucker auf, gießt ihn erkaltet wieder darüber, verbindet sie gut, und stellt sie an einen trockenen Ort.

16. Ribiseln einzusteden.

Man gibt 1 Pfund recht reife Ribiseln mit 1 Pfund Zucker in ein Einstedbecken, und läßt sie so lange auf der Gluth kochen, bis sie sulzig werden, wonach man sie abkühlen läßt, und dann in Gläser füllt.

17. Kornblumensaft.

Man gießt auf 8 Loth gezupfte Kornblumenblätter 1 Seitel siedendes Wasser, und läßt es zugedeckt 10—12 Stunden lang stehen; hernach drückt man es durch ein Tuch in eine messingene Pfanne, gibt 1 Pfund Zucker dazu, und läßt es einigemal aufsieden, wonach man es abkühlen läßt, in Gläser füllt, und gut verwahrt.

18. Kornblumensaft anderer Art.

Man stößt 8 Loth gezupfte Kornblumenblätter mit Zucker in einem steinernen Mörser, gießt dann 1 Seitel siedendes Wasser darauf, und preßt den Saft in eine zinnerne Schüssel, gibt nun 16 Loth Zucker bröckelweise hinein, läßt ihn auf der Gluth langsam einkochen, bis er gesulzt vom Löffel fällt, wonach man ihn abkühlen läßt, und dann in Gläser füllt. Man muß ihn mit einem silbernen Löffel umrühren, sonst wird er roth.

19. Rosensaft.

Man stößt 4 Loth rothe und 4 Loth weiße Rosenblätter, 4 Loth Salbei und eben so viel Brunnenblüthe, gibt es in $\frac{1}{2}$ Maß geläuterten Honig, läßt es dicklich einkochen, treibt es dann durch ein Tuch, und füllt es in ein Glas. Oder man gibt Rosenblätter mit Zucker vermenget in ein Glas, über-

deckt es mit Leinwand und einer Blase, verbindet es gut, läßt es 14 Tage lang an der Sonne stehen, treibt es dann durch ein Tuch, und füllt es in Gläser.

20. Heidelbeeren-saft.

Man zerdrückt die Beeren, und preßt den Saft durch ein Tuch, nimmt halb so schwer Zucker als es Saft ist, läutert ihn gut, gibt dann den Saft hinein, läßt ihn bis auf die Hälfte unter fleißigem Abfaumen einkochen, und dann abkühlen, wonach man ihn in Gläser füllt. Er ist ganz vortreflich, um Eis und Zucker zu färben.

21. Agras-saft.

Man gibt schöne große, aber noch nicht ganz reife Agras in eine neue Rein mit ein wenig Wasser, deckt sie zu, und läßt sie auf der Gluth unter fleißigem Umrühren recht weich kochen, wonach man sie durch ein Haarsieb streicht, mit eben so viel geläutertem Zucker als durchgetriebene Agras sind, recht dick einkocht, dann abkühlen läßt, und in Gläser füllt.

22. Erdbeeren-saft.

Man treibt schöne Erdbeeren durch ein Haarsieb in geläuterten, aber ein wenig abgekühlten Zucker, vermengt es gut, und gibt es zum Gebratenen auf die Tafel. Man nimmt so viel Zucker als Erdbeeren-saft.

23. Himbeeren-saft.

Man gibt schöne ausgesuchte Himbeeren in eine Flasche, gießt Weinessig darauf, und läßt sie an der Sonne nicht gar zu fest zugebunden so lange stehen, bis die Beeren weiß werden, wonach man den Essig auf Fliesspapier durchsieht, und in einer sehr gut zu-

gebundenen Flasche aufbewahrt. Man kann diesen Essig auch noch einmal auf frische Himbeeren gießen, und destilliren lassen, dann wird er sehr stark. Der Essig muß aber reiner Weinessig seyn.

24. Bertramessig.

Man gibt 5 Maß Essig, 5 Händevoll abgezapfte Bertramblätter, 4 Zwiebeln, 24 Schalotten, und 80 Pfefferkörner in eine Flasche, und läßt es 4 Wochen lang an der Sonne destilliren, dann seihet man den Essig in eine andere Flasche, und verstopft sie gut.

25. Weichselsaft.

Man löst frische Weichseln aus, stößt und preßt sie durch ein Tuch, gibt dann den Saft in geläuterten Zucker, und läßt es unter fleißigem Umrühren so lange kochen, bis es nicht mehr saumt und schwere Tropfen wirft, wonach man es abkühlen läßt, und dann in Gläser füllt. Auf 1 Maß Saft nimmt man 1 Pfund Zucker.

26. Dunstobst zu kochen.

Die dazu gehörigen Dunstgläser oder auch Flaschen werden rein, ausgewaschen und sehr gut ausgetrocknet, dann werden aufgelöste, geschälte, und in der Mitte gespaltene Pfirsiche, Marillen und Zwetschken schön gleich bis an den Hals hinein gegeben, mit 1 Löffelvoll Zucker bestreut, mit doppelter Leinwand und einer Schweinsblase überdeckt und gut verbunden, damit ja keine Luft dazu kommen kann. Nun werden die Flaschen dicht mit Heu oder Stroh umwickelt, in einen Kessel fest aneinander gestellt, derselbe mit kaltem Wasser so weit angefüllt, daß es bis an den Rand der Gläser reicht, dann wird er auf das Feuer

gestellt, und gut darauf gesehen, wenn das Wasser zu kochen anfängt. Man läßt es höchstens 10—15 Minuten lang sieden. Findet man, daß das Obst 2 Finger hoch eingefallen ist, so hebt man den Kessel vom Feuer, und läßt die Gläser darin stehen bis das Wasser gut ausgekühlt ist, nimmt dann die Flaschen heraus, trocknet sie gut ab, und bewahrt sie an einem kühlen trockenen Orte. Auf diese Art bereitet man auch die Kirschen aller Art, Ribis, Ringlos, Weintraubenbeeren und Himbeeren. Die Zwetschken kann man auch ungeschält mit den Stielen einlegen. Die Paradiesäpfel sind auf diese Art am besten; man kann sie auch ohne Zucker machen, nur müssen sie in sehr kleine Gläser gegeben werden, weil, wenn das Glas öfters geöffnet wird zum Verbrauche, sie bald verderben. Alle Früchte dürfen nicht ganz reif, aber ohne allen Makel seyn. Die Preiselbeere müssen hingegen ganz reif seyn.

27. Ringlos im Brantwein.

Man wäscht 200 nicht ganz reife Ringlos mit einem Tuche gut ab, und stupft sie durch und durch mit einer Stecknadel, wonach man sie in 2 Theile Wasser und 1 Theil guten weißen Wein legt, und 3—4 Stunden lang weichen läßt; sodann kocht man 2 Pfund Zucker mit 3 Eiteln Wasser, säumt ihn gut ab, und wenn er ganz rein ist, so werden die Ringlos in eine Porzellanschale gelegt, der abgekühlte Zucker darauf gegossen, und so 24 Stunden lang stehen gelassen, damit sie den Zucker gut einsaugen, dann wird er abgeseiht, und so lange gekocht, bis er dicklich wird. Nun werden die Ringlos in Gläser gelegt, der abgekühlte Zucker und 1 Maß guter Brantwein darüber gegossen, und gut verwahrt.

28. Grüne eingefalzene Fiolen.

Nach Schneidet junge grüne Fiolen nach der Länge schon gleich auf, belegt den Boden eines Fäschens oder eines Steingutgeschirres mit Weichsel, und Weinlaub, gibt eine Handvoll Salz und eine Lage Fiolen, dann wieder Weinlaub, Salz und Fiolen, und so fort, bis das Geschirr voll ist, wonach man es beschmört, und 6—8 Wochen stehen läßt; alsdann, wenn man davon Gebrauch machen will, gibt man sie vorher über Nacht in frisches Wasser, wäscht sie dann noch ein paarmal aus frischem Wasser, und gibt sie als Zuspeise auf die Tafel.

29. Kleine Gurken einzumachen.

Zuerst wäscht man die Gurken sauber, und trocknet sie mit einem Tuche gut ab, alsdann streicht man eine kupferne Pfanne mit $\frac{1}{2}$ Limonte aus, läßt nun darin Wasser mit Salz kochen, gibt dann die Gurken hinein, und läßt sie eine Weile darin liegen, aber ohne daß das Wasser mehr kocht; hernach legt man sie auf ein Brett, und läßt sie erkalten, wonach man in ein Steingutgeschirr eine Lage Gurken und eine Lage Untesträubchen mit ganzem Pfeffer gibt, wieder Gurken und so fort, obendarauf gießt man so viel heißen Essig, daß er über die Gurken geht, deckt sie dann gut zu, stellt sie in den Keller, und bedeckt sie mit Erde. Man kann sie auch gleich nach dem Abwaschen und Abtrocknen mit dem Uebrigen in das Geschirr geben, mit siedendem Essig begießen; dieß muß man aber 3 Tage nacheinander wiederholen. Weichsel und Weinlaub soll stets als Unterlage dienen. Hauptsächlich muß man darauf sehen, daß der Essig über die Gurken gehe, und daß sie kühl stehen.

30. Gurken auf andere Art einzunehmen.

Man legt junge, gut abgetrocknete Gurken in eine Schüssel; salzt sie gut, läßt sie über Nacht stehen, und schüttelt sie ein paarmal wohl mittelgroßes Das inzwischen sich gebildete Salzwasser gießt man ab, gibt nun siedenden Weinessig darüber, deckt es zu, und läßt sie abermals über Nacht stehen. Dann siedet man frischen Essig mit etwas ganzem Pfeffer, Gewürznelken und Lorberblättern, gießt dem andern Gurken gestandenen Essig ab, dagegen diesen Essig und läßt alles erkalten; hernach gibt man eine Handvoll Fenchelträubchen in ein Steingutgeschirr, gießt die Essig darüber, und verwahrt sie gut. Oder man legt Gurkenkräutel in das Geschirr, gibt die gewaschenen und gut abgetrockneten Gurken hinein, salzt sie gut, legt etwas ganzen Pfeffer und einige Stücke Ingwer dazwischen, schüttet einen Sud von halb Essig und halb Wasser darüber, läßt sie anfüllen, deckt sie zu, läßt sie 9 Tage stehen, und sie sind fertig.

31. Gurken in Salzwasser.

Man belegt ein Fäßchen mit Weintrauben, (oder Lorberblättern) mit viel Fenchelträubchen, ganzem Pfeffer, Mo degewürz, Ingwer, und halblänglichem Salz, gibt eine Lage recht sauber abgewaschene und abgetrocknete mittelgroße Gurken darauf, bedeckt sie mit einer Lage Blättern und Gewürz, und so fort, bis das Fäßchen voll ist; gießt so viel Wasser darein, bis es über die Gurken geht, verschlägt das Fäßchen gut, und bringt es in den Keller, wo es öfters gewälzt werden muß; sonst wird die Gurken schleimig, und die Gurken verderben. Man muß öfters nachgesehen werden, ob das Wasser über die Gurken geht, sonst muß man Salzwasser nachgießen.

32. Weintrauben zu erhalten.

Nach der allgemein bekannten Art bindet man sie entweder einzeln oder zwei und zwei an einen Faden, und hängt sie an einem trockenen und vor dem Froste sichern Orte auf. Allein es ist noch eine andere und bessere Art vorhanden, solche frisch aufzubehalten, und zwar folgende: Man gibt Sand auf den Boden eines Fasses, bedeckt diesen mit trockenem Weinlaube, belegt dieses mit Trauben, deckt sie mit gleichem Laube zu, streut dann 2 Fingerhoch Sand darauf, und so fort, bis das Faß voll ist, welches man nun vor dem Froste verwahrt.

33. Weichseln in Essig.

Man schneidet von 3 Pfund recht reifen Weichseln die Stengel halb weg, stößt $1\frac{1}{4}$ Pfund Zucker recht fein, gibt eine Lage Weichseln und eine Lage Zucker, wieder Weichseln und so fort, bis das Glas beinahe voll ist, streut obendarauf viel Zucker, füllt das Glas mit reinem Weinessig an, bedeckt es gut mit Leinwand und einer Blase, verbindet es gut, stellt es an die Sonne, und läßt es einige Wochen destilliren, während welcher Zeit man das Glas öfter umzuschütteln muß. Man kann auch anstatt des Essigs Kirschengeist über die Weichseln geben. Nach 14 Tagen stellt man sie an einen kühlen Ort.

34. Weichselsaft.

Man treibt ausgelebte Weichseln durch ein Sieb, gibt 1 Maß davon mit $\frac{1}{2}$ Maß gutem Weinessig und Zucker nach Belieben in eine Reib, und kocht es so lange, bis es nicht mehr schäumt, läßt es hernach abkühlen, stößt es in Ocker, und verwahrt es gut. Man gibt diesen Saft ins Wasser zum Trank.

35. Weichselsalze.

Man kuetert 1 Pfund Zucker, und wenn er Fasden zieht und gut abgekühlt ist, gibt man 1 Pfund Weichselsaft hinein, und läßt es unter fleißigem Aufsaumen langsam sieden. Wenn ein auf einen Teller gegebener Tropfen nicht mehr fließt, so ist die Salze gut, wonach man sie abkühlen läßt, in Gläser füllt, und gut verwahrt.

36. Weichseln in Honig einzulegen.

Man wäscht von den Stengeln abgezapfte Weichseln in reinem Wasser ab, und läßt sie abtrocknen; alsdann läßt man guten Honig ganz langsam zergehen und ein wenig kochen, saumt ihn gut ab, und läßt ihn hernach auskühlen. Nun streut man Zimmt und Gewürznelken (1 Loth, in 3 Theile getheilt) auf den Boden eines Glases, welches 1 Maß hält, gibt Weichseln, etwas Honig und Gewürz hinein, wieder Weichseln und so fort, zuletzt füllt man das Glas ganz voll mit Honig an, läßt es über Nacht offen stehen, damit, wenn er sich setzt, man noch nachfüllen kann, bindet es gut zu, und stellt es an einen kühlen Ort. In den ersten Wochen muß man es täglich rütteln. Diese Weichseln halten sich lange.

37. Melonenschnitzeln einzumachen.

Wenn man schon das Beste und Genießbarste von Melonen gegessen hat, so schält man die übriggebliebenen Stücke recht dünn ab, macht davon Daumenbreite viereckigte oder längliche Stückerchen, und läßt sie ein paar Minuten im Wasser kochen, wonach man 1 Pfund solcher Melonenstückerchen in frischem Wasser abschwemmt, und mit gespaltenen Gewürznelken, etwas Zimmt und länglich geschnittenen Ei-

monischalen befecht; unterdessen kocht man 3 Seiteln Weinessig und 1 Seitel Wasser mit $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker eine Weile, sanmt es gut ab, gibt dann die Melonenstückchen darein, und läßt sie unter fleißigem Abfaumen aufkochen, wonach man sie in eine Schüssel gibt, 24 Stunden lang stehen und dann abermals aufkochen läßt. Sind die Melonenstückchen mild, so nimmt man sie heraus, läßt das Flüssige recht dick einkochen, dann aber erkalten, und gibt alles zusammen in ein gut verwahrtes Glas.

38. Ribiseln mit Essig einzumachen.

Man gibt schöne reife Ribiselträubchen Lageweise in ein Glas, streut zwischen jede Lage nach Belieben Zucker, und wenn das Glas voll ist, gießt man es ganz voll mit gekochtem, aber wieder erkaltetem Weinessig, und läßt sie einige Tage zugedeckt stehen; alsdann seihet man den Essig wieder ab, läßt ihn kochen, und sobald er aufwallt, gibt man die Ribiseln hinein, läßt sie langsam ein paarmal aufsteden, gibt sie dann in eine Schale zum Abkühlen, wonach man sie in das Glas füllt, und gut aufbewahrt. Es ist ein guter Winter салат.

39. Himbeersaft zum Wasserabgießen.

Man gibt $1\frac{1}{2}$ Maß ausgesuchte und rein gewaschene Himbeeren in ein Geschirr von Steingut, gießt 1 Seitel guten Weinessig darüber, rührt sie gut durcheinander, deckt sie fest zu, und läßt sie durch 48 Stunden stehen; alsdann preßt man sie durch ein Tuch, und läßt den Saft neuerdings 24 Stunden lang stehen, gießt dann das Klare ab, und filtrirt dieses noch durch Fließpapier mittelst eines Trichters. Nun kocht man 1 Pfund Zucker mit 1 Sei-

tel Wasser recht dick ein, gibt $\frac{1}{2}$ Maß Saft hinein, und läßt es unter fleißigem Abfaumen $\frac{1}{4}$ Stunde lang kochen, wonach man es, wenn ein auf einen Zeller gegebener Tropfen nicht mehr zerfließt, erkaltet in Flaschen füllt, und an einem kühlen Orte aufbewahrt. Man darf diesen Saft ja nicht zu lange kochen, weil er sonst Farbe und Geschmack verliert.

40. Preiselbeeren einzumachen.

Man siebet 1 Maß guten Weinessig mit 1 Pfund Zucker und 1 Loth Zimmt, gießt es kochend über so viele Preiselbeeren, als mit dem Sube bedeckt werden, und läßt sie auskühlen, wonach man sie in Gläser füllt, und gut aufbewahrt. Man gibt sie anstatt eines süßen Salates auf die Tafel. Will man sie aber in ihrem eignen Saft aufbewahren, so gibt man sie in einen Topf, deckt sie zu, und stellt sie, ohne etwas daran zu geben, in eine Röhre oder in den Backofen, und läßt sie ein wenig aufkochen, wonach man sie auskühlen läßt, dann in Gläser füllt, und an einem kühlen Ort stellt. Will man sie zum Braten essen, so gibt man sie auf einen Keller, und bestreut sie mit Zucker und Zimmt.

41. Kirschen mit Essig einzumachen.

Man gießt über recht schöne Kirschen so viel guten Weinessig, daß er Daumenbreit darüber geht, und läßt sie 24 Stunden lang stehen. Dann schneidet man den Essig von den Kirschen ab, läßt sie auf einem Tuche trocken werden, kocht unterdessen $\frac{1}{2}$ Maß vom abgegossenen Essig mit 8 Loth Zucker, und wenn er gut abgekühlt ist, gießt man ihn über die in ein Glas gerichteten Kirschen, und verwahrt sie an einem kühlen Orte.

42. Apfelsalami.

Man reibt 2 Pfund geschälte Marschanzgeräpfel recht fein auf, drückt sie gut aus, und dünstet sie in einer Kasserole mit 1 Pfund Zucker so lange, bis sie dick werden; alsdann gibt man $\frac{1}{2}$ Pfund gestiftelt geschnittene geschwellte Mandeln, 8 Loth abgezogene Pistazien, Gewürz nach Belieben, und von 1 Limonie die fein aufgeschnittenen Schalen dazu, vermengt alles gut auf einem mit Zucker bestreuten Tüdelbrett, formt eine Wurst daraus, legt sie auf ein mit Zucker bestäubtes Papier, und läßt sie durch 8 Tage trocknen, während welcher Zeit man sie täglich umwenden muß. Man bewahrt sie an einem trockenen Orte auf.

V. Verschiedene süße Sulzen zu bereiten.

1. Weichselsulze.

Man gibt 1 Seitel Weichselsaft in eine Schüssel, rührt von 2 guten Limonien den Saft darunter, gießt noch so viel Wasser dazu, bis es 1 Maß ist, rührt alles nun so lange mit einem silbernen Löffel, bis der Saft ganz zergangen ist, wonach man so viel aufgelöste, aber durchgeseigte Hausenblase unter fortwährendem Rühren hinein gibt, daß es fest sulzen kann. Im Winter nimmt man zu 1 Maß Saft 2 Loth Hausenblase.

2. Weichselsulze anderer Art.

Man gibt 1 Maß zerdrückte reife Weichseln in eine Schüssel, gießt 1 Seitel weißen Wein darüber, und läßt sie über Nacht an einem kühlen Orte stehen, wonach man den Saft durch ein dichtes Tuch

seht. Nun kocht man 3 Loth Hausenblase mit 1 Seitel Wasser, gibt dann 16 Loth Zucker hinein, und läßt es so lange kochen, bis es klar ist, wonach man es abgekühlt mit 1 Maß Sulze vermengt, und kalt stellt. Sie ist gut Strigeln zu füllen.

3. Limoniesulze.

Man reibt 3—4 Limonien, je nachdem man die Sulze hell oder dunkel will, auf ein Stück Zucker ab, drückt von 8 Limonien den reinen Saft daran, gießt $\frac{1}{2}$ Maß Wasser darauf, rührt alles gut untereinander, und zuckert es nach Belieben, wonach man es 3—4 Stunden lang stehen läßt, damit es schön klar wird. Nun läßt man $1\frac{1}{2}$ Loth Hausenblase langsam kochen, seht sie dann abgekühlt durch ein Haarsieb in den Limoniezucker, und seht nun das Ganze in die Sulzschale, wonach man es an einem kühlen Orte 1—2 Tage lang stehen läßt. Will man diese Sulze so hell wie Wasser haben, so reibt man den Zucker nicht auf Limonien ab.

4. Pomeranzensulze.

Diese Sulze wird wie die Limoniesulze gemacht, nur mit dem Unterschiede, daß man anstatt Limonien 3—4 Pomeranzen mit Zucker abreibt, und von 4 Limonien den Saft zu $\frac{1}{2}$ Maß Wasser nimmt.

5. Punschsulze.

Man macht eine Limoniesulze, und bevor man sie in die Sulzschale gibt, gießt man Krak nach Belieben darein, und läßt sie gut sulzen.

6. Ribiselsulze.

Man gibt 3 Pfund abgezupfte schöne Ribiseln in eine messingene Pfanne, stellt sie auf die Gluth,

und wenn sie Saft geben, gibt man $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker hinein, und rührt sie fleißig um, damit sie nicht ansitzen. Wenn die meisten Beere zersotten sind, gießt man sie siedend durch ein Haarsieb in die Sulzschale, drückt sie aber nicht durch, und läßt sie über Nacht stehen, wonach sie ohne Hausenblase gesulzt seyn wird.

7. Ribiselsulze anderer Art.

Man gibt 1 Seitel zerdrückte Ribiseln in eine Schüssel, gießt $\frac{1}{2}$ Seitel Wasser darauf, läßt sie über Nacht stehen, und drückt dann den Saft durch ein Tuch. Zu 1 Seitel Saft nimmt man $\frac{1}{2}$ Loth gekochte Hausenblase und 2 abgeschlagene Eierklar, und macht sie wie die Weichselsulze.

8. Gesulzte Limonien.

Man kocht $1\frac{1}{2}$ Loth Hausenblase in 3 Seiteln Wasser, gibt dann 1 Pfund auf 2 Limonien abgeriebenen Zucker darein, und läßt ihn gut auflösen, wonach man es abkühlen läßt, und dann mit Eierklar klärt. Nun gießt man davon in eine Sulzschale, läßt es sulzen, legt Limonien oder Pomeranzen darauf, gießt wieder flüssige Sulze darüber, und läßt es sulzen und so fort.

9. Essigbeer, oder Weinscharlsulze.

Man gibt $\frac{1}{2}$ Maß Wein, 1 Maß Wasser, und $\frac{1}{2}$ Pfund Essigbeere in ein Einsiedbeden, läßt es aufsieben, gibt dann Zucker nach Belieben, auch Gewürznelken und Zimmet darein, und läßt es auskühlen; alsdann gibt man 2 Loth aufgelöste Hausenblase hinein, säuert es mit Eierklar, gießt es in einen Model, und läßt es sulzen, wonach man es

in eine Schale stürzt, und mit länglich geschnittenen Pistazien ziert.

10. Quittensülze.

Man schneidet 1 Pfund geschälte Quitten in 4 Theile, nimmt die Kerne heraus, legt sie auf den Boden eines Einsiedbeckens, gibt die Quitten darauf, gießt $1\frac{1}{2}$ Maß Wasser und $\frac{1}{2}$ Maß weißen Wein daran, gibt $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker und Limonieschalen hinzu, und läßt die Quitten recht weich kochen, wonach man sie in eine Schale legt und zudeckt; alsdann feiht man den Saft durch ein Tuch, läßt ihn dick einkochen, vermischt ihn dann mit $1\frac{1}{2}$ Loth aufgelöster Hausenblase, und wenn es abgekühlt ist, gibt man es über die Quitten, und läßt es sulzen. Auf diese Art kann man auch die Aepfelsülze machen.

11. Weinsülze.

Man bindet etliche Safranblüthen, etwas Himbeeren und Gewürznelken in ein Leinwandläppchen, und läßt es in $\frac{1}{2}$ Maß weißem Wein 1 Stunde lang weichen; alsdann nimmt man es heraus, gibt 1 Loth aufgelöste Hausenblase in den Wein, und läßt es unter stättem Rühren ein paarmal aufkochen, wonach man 24 Loth Zucker und von 4 Limonien den Saft hinein gibt, dann einigemal durch eine Serviette feiht, und an einem kalten Orte sulzen läßt.

12. Pomeranzensülze mit Farben.

Man schneidet von schönen Pomeranzen ein kleines Eck heraus, höhlt sie inwendig aus, legt sie ins Wasser, und verfährt dann auf folgende Art: Man rührt Mandeln, Zucker, süßen Rahm und etwas aufgelöste Hausenblase miteinander ab, und füllt die Pomeranzen vierteltheilsvoll damit an; hernach läßt

man rothen Wein, Zucker, ganze Gewürznelken und Zimmet mitsammen kochen, gibt dann aufgelöste Hausenblase und etwas Alkermesensaft dazu, seigt es durch ein Tuch, und füllt die Pomeranzen bis zur Hälfte damit an, wenn das Erstere gesulzt ist. Auf die rothe Sulze gibt man, wenn sie gesulzt ist, wieder weiße, macht von Pomeranzensaft die dritte Sulze, und füllt die Pomeranzen ganz voll damit an. Sobald alles gut gesulzt ist, schneidet man die Pomeranzen in der Mitte voneinander, und gibt sie auf die Tafel.

13. Zitronenreis.

Man läßt $\frac{1}{2}$ Pfund sauber gewaschenen Karoliner Reis in heißem Wasser aufquellen, und gibt ihn in ein Haarsieb zum Abtropfen. Unterdessen schneidet man von 6 Limonien die Schalen recht fein auf, brüht sie ab, und entfernt alles Weiße davon; alsdann schneidet man das Innere der 6 Limonien auf einem Teller gewürfelt auf, entfernt alle Kerne davon, und gibt nun Reis, Limonieschalen, Limoniewürfel, 8 Loth Zucker, etwas Zimmet, eine Messerspitze voll Salz, 1 Seitel guten weißen Wein, und 1 Glas Franzbranntwein in eine Kasserole, und läßt alles zusammen auf der Gluth gut kochen, wonach man es auf Porzellan anrichtet, und wenn es kalt geworden ist, mit Zucker bestreut, mit einem glühenden Schänfelchen überfährt, und so auf die Tafel gibt.

14. Kalter Reis.

Man läßt $\frac{1}{2}$ Pfund sauber gewaschenen Karoliner Reis in frischem Wasser aufquellen, gibt ihn dann gut abgeseigt mit $\frac{1}{2}$ Pfund auf 2 Pomeranzen und 4 Limonien abgeriebenen Zucker in eine Kasserole, drückt den reinen Saft von den Pomeranzen

und Limonen darein, und läßt ihn weich kochen, wonach man ihn aufgethürmt in eine Schüssel gibt, mit länglich geschnittenem Zitronat und mit ganzen eingefottenen Weichseln oder Ribiseln ziert, und kalt anstatt einer Salze auf die Tafel gibt.

15. Marillensulze.

In $1\frac{1}{2}$ Seitel durchgetriebene frische Marillen drückt man von 2 Limonen den Saft, gibt Zucker nach Belieben, und so viel frisches Wasser hinein, bis es eine Maß ausmacht, läßt es dick eintochen und dann abkühlen, wonach man die nöthige Hausenblase darein gibt, das Ganze in die Sulzschale gießt, und sulzen läßt.

16. Gefüllte Limonen.

Man schneidet Limonien in der Mitte voneinander, höhlt das Weiße sauber heraus, und legt sie ins Wasser, damit sich der bittere Geschmack davon verliert; hernach stößt man geschwellte Mandeln mit etwas eingeweichten Semmelbröseln, gibt fein aufgeschnittene Limonieschalen und Zitronat darunter, zuckert alles gut, vermengt es mit etwas Hausenblase, Limoniesaft und Weinbeeren, und füllt es nun in die ausgehöhlten Schalen, welche man in eine Schüssel legt. Nun gießt man eine Zuckersulze darüber, läßt es auf der Gluth aufkochen, und dann erkalten.

17. Limoniesulze.

Man gibt von 6 Rälberfüßen den Stand oder 3 Loth aufgelöste Hausenblase, dann 1 Maß Wein, $\frac{1}{2}$ Maß Wasser, $\frac{1}{2}$ Pfund auf 4—6 Limonien abgeriebenen Zucker und den Saft davon, etliche Gewürznelken, etwas ganzen Zimmet, und das Klare

von 4 Eiern in eine Kasserole, stellt es auf die Gluth, rührt es beständig, und wenn es anfängt zu sieden, so saumt man es ab, und seihet es durch ein Tuch, welches man so lange wiederholt, bis es ganz klar ist; alsdann gießt man es in einen Model, und läßt es sulzen. Auf diese Art kann man auch die Pomeranzensulze machen.

18. Theesulze.

Man gießt 3 Seiteln siedendes Wasser auf $\frac{1}{2}$ Loth ächten schwarzen Thee, und deckt ihn schnell zu, damit der Dunst nicht heraus kömmt; alsdann reibt man 5 Limonien und 2 Pomeranzen mit Zucker ab, gibt den Saft davon und den Zucker in die Sulzschale, seihet den Thee darüber, gibt $1\frac{1}{2}$ Loth aufgelöste Hausenblase und noch so viel Zucker darein, bis es süß genug ist, und sie ist fertig. Der Thee darf aber nicht länger als $\frac{1}{4}$ Stunde stehen, sonst bekömmet er einen üblen Geruch. Wer es liebt, kann Rum nach Belieben darein geben.

19. Weintraubensulze.

Ein flacher runder Model wird in klein geschlagenes Eis eingegraben, in dessen Mitte ein kleinerer runder Model kömmt, der mit einem Gewichte beschwert wird, damit er sich nicht bewegen kann. Nun rupft man von reifen Weintrauben die Beeren ab, drückt sie durch ein Tuch, vermischt $\frac{1}{2}$ Maß solchen Saftes mit $\frac{3}{4}$ Pfund geläutertem Zucker, gibt von 6 Limonien den Saft und 2 Loth aufgelöste Hausenblase darunter, und seihet es so lange durch ein Tuch, bis es ganz klar ist, wonach man den leeren Raum des äußern Models bis an den Rand damit anfüllt, und so lange im Eise stehen läßt, bis es

fest ist; sodann wird in den kleinern Model behutsam siedendes Wasser gegossen, damit man ihn von der Sulze leichter wegnehmen kann. In den leeren Raum gibt man 2 schöne geschälte Pfirsiche, in 4 Theile zerschnitten, und eine kleine Handvoll abgerupfte schöne Weintraubenbeeren, bestreut sie mit feinem Zucker, und füllt den übrigen Raum mit flüssiger Sulze aus. Wenn sie durch und durch gesulzt ist, stürzt man sie auf eine Schüssel, und gibt sie auf die Tafel. Im Winter gibt man Dunstobst in den leeren Raum.

20. Kummelsulze.

Man gibt in ein Einsiedbecken 1 Maß recht guten weißen Wein, 1 Seitel Wasser, 12 Löffelvoll Essig, von 3 Limonien den Saft, von 1 Limonie die Schalen, 15 Gewürznelken, 15 Pfeffertörner, ein wenig Himbeersaft, 15 Safranblüthen und 1 Pfund Zucker, und läßt alles zusammen gut sieden, wonach man es mit 2 Loth aufgelöster Hausenblase vermengt, und gut einsieden läßt; alsdann feiht man es durch ein Tuch, und theilt es in 3 Theile. Nun gießt man den ersten Theil in eine Schale, und läßt ihn sulzen, spickt ihn dann mit gespaltenen geschwellten Mandeln und Pistazien, gießt den andern Theil Sulze darüber und so fort, stellt es an einen kühlen Ort, und läßt es sulzen.

21. Pfirsichsulze.

Man schneidet geschälte Pfirsiche voneinander, nimmt die Kerne heraus, legt sie in eine Schale, besteckt sie mit Pistazien, und drückt etwas Limoniesaft darauf, damit sie weiß bleiben; alsdann reibt man 3 Limonien mit Zucker ab, gibt noch 16 Loth

Zucker dazu, gießt $\frac{1}{2}$ Loth aufgelöste Hausenblase und den Saft von 3 Limonien auf den Zucker, und wenn er aufgelöst ist, gießt man die Hälfte der Sulze durch ein Tuch auf die Pflirsche, und läßt es sulzen; alsdann gießt man die andere Hälfte dar- über, und stellt es an einen kalten Ort.

22. Ordinäre Pomeranzensulze.

Man gibt 1 Seitel Wasser und 1 Seitel Wein in ein Einsiedbeden, zuckert es nach Belieben mit auf Pomeranzen abgeriebenem Zucker, und läßt es so lange sieden, bis es dicklich wird; hernach gibt man $1\frac{1}{2}$ Loth aufgelöste Hausenblase und den Saft von 6 Pomeranzen (man kann auch ein paar Limonien dazu nehmen) darein, seigt es durch ein Tuch in die Sulzschale, und läßt es sulzen.

23. Weilchensulze.

Man bindet eine Theetasse voll abgezapfte blaue Weilchen in ein Feinmandläppchen, legt es in eine Schüssel, drückt von 3 Limonien den Saft darauf, gießt ein wenig kochendes Wasser darüber, und läßt es stehen bis das Wasser blau ist; alsdann nimmt man das Läppchen heraus, drückt es aber nicht aus, gibt das Weilchenwasser in $\frac{5}{4}$ Pfund gut geläuterten und abgekühlten Zucker (mit $1\frac{1}{2}$ Seitel Wasser gekocht), gießt 2 Loth aufgelöste Hausenblase darein, läßt es nur heiß werden, wonach man es in eine Sulzschale gießt, und gut sulzen läßt.

24. Erdbeer sulze.

Man siedet Erdbeeren in rothem Wein, brückt sie dann durch ein Haarsieb, gibt von 1 Limonie den Saft und Zucker nach Belieben hinein, und läßt es einen Sud aufthun; alsdann gibt man die auf-

gelöste und durchgeseigte Hausenblase dazu, gießt es in die Sulzschale, und läßt es sulzen. Hierzu nimmt man $1\frac{1}{2}$ Seitel Saft und $1\frac{1}{2}$ Loth Hausenblase.

25. Erdbeersulze anderer Art.

Man gibt $1\frac{1}{2}$ Pfund schöne Erdbeeren in eine Porzellanschüssel, drückt den Saft von 2 Limonien darauf, und läßt es zugedeckt 1 Stunde lang stehen; alsdann läutert man 14 Loth Zucker, gibt hernach 1 Loth aufgelöste Hausenblase darein, läßt es noch einmal aufstehen, gießt es dann siedend über die Erdbeeren, und läßt es 3 Stunden lang stehen, wonach man es durch eine Serviette langsam tropfen läßt, und wenn es noch nicht hell genug ist, so seihet man es durch Fließpapier noch einmal, gibt es nun in eine Sulzschale, und läßt es sulzen. Soll sie in einen Model gegossen werden, so muß man noch $\frac{1}{2}$ Loth Hausenblase dazu geben. Zu Sulzen dieser Art nimmt man auf 1 Loth Hausenblase 10 Löffelvoll reines Wasser.

Anmerkung. Blumen- oder Obstsulzen dürfen nicht in verzinnten Geschirren gemacht werden, weil sie ihre Farbe verlieren; auch manche Säfte wirken nachtheilig auf das Zinn, weswegen man solche Model nie dazu nehmen soll.

26. Himbeersulze.

Diese wird ganz so wie die Erdbeersulze gemacht, nur daß man Himbeeren hiezu nimmt. Um sie schön zierlich zu machen, füllt man auch mehrere kleine Liqueurgläschen mit Sulze an, und wenn sie fest ist, taucht man die Gläser in warmes Wasser, trocknet sie gut ab, stürzt sie hübsch voneinander auf die Sulze, und besetzt sie mit geschnittenen Pistazien.

27. Rumsulze.

Man läßt 1 Seitel weißen Wein mit $\frac{1}{2}$ Seitel Wasser kochen, gibt auf 4 Limonien abgeriebenen Zucker hinein, läßt es einen Sud aufstehn, gießt nun $1\frac{1}{2}$ Loth aufgelöste und durchgeseigte Hausenblase, auch Rum nach Belieben dazu, gibt es in die Sulzschale, und läßt es sulzen.

28. Quittensulze.

Man reibt Quitten auf, drückt sie durch ein reines Tuch, und läßt den Saft 3 Tage lang in einem Glase stehen, damit er sich klären kann (er muß wie Wein aussehen); alsdann gibt man $1\frac{1}{2}$ Seitel Quittensaft, eben so viel weißen Wein, von 1 Limonie den Saft, und Zucker nach Belieben in ein Einsiedbecken, läßt alles langsam kochen, aber nicht kochen, gibt hernach $\frac{1}{2}$ Loth aufgelöste und durchgeseigte Hausenblase dazu, seigt es nun in eine Sulzschale, und läßt es sulzen.

29. Limoniemus.

Man gibt 6 Loth Zucker in eine Schüssel, schlägt 3 Eier und 3 Dotter daran, rührt es flaumig ab, drückt dann in ein wenig Wasser den Saft von 5 Limonien, seigt es in das Gerührte, und rührt alles untereinander, wonach man es in eine Kasserole gibt, auf der Gluth unter fleißigem Rühren so lange kochen läßt, bis es recht dick ist, stellt es aber während des Kochens öfters von der Gluth, damit es nicht anstehen kann; alsdann gibt man es in eine Schale, und läßt es erkalten.

VI. Verschiedene Kreme zu bereiten.

1. Limonien oder Pomeranzenfaum.

Man rührt 10 Eierdotter mit ein paar Löffeln voll feinem Mehl und 1 Maß süßem Rahm gut ab, seigt es dann durch ein Haarsieb, gibt nun 8 Loth auf 3 Limonien oder Pomeranzen abgeriebenen Zucker dazu, rührt es auf der Gluth in einer Kasserole so lange ab, bis es anfängt dick zu werden, wonach man es durch ein Beuteltuch oder ein Sieb in eine Schüssel seigt, und auskühlen läßt. Man gibt es kalt auf die Tafel. Es muß recht fest seyn.

2. Kaffeefaum.

Man macht von 100 Kernen eine Oberschale voll Kaffee, seigt $\frac{1}{2}$ Loth aufgelöste Hausenblase in den klaren Kaffee, gibt 6 Loth Zucker und ein wenig Vanille darein, und läßt alles mitsammen einen Sud aufthun; alsdann macht man von 1 Eitel süßem Rahm einen festen Faum, und rührt den abgekühlten Kaffee langsam darein. Nun zieht man einen Model durch lichten Kaffeeabsud, gießt die Masse hinein, und läßt sie an einem kühlen Orte stehen.

Anmerkung. Die halbgeschlagene Butter kann zu allen eingesottenen Früchten, welche zu Salsen bereitet sind, verwendet werden, nur muß das Eingefottene mit Limonien gehoben werden.

3. Pomeranzenfaum.

Man schält von 2 schönen Pomeranzen recht dünn die Schalen herab, gibt sie mit weißem Wein und dem Saft von den Pomeranzen in eine Keim, thut auch ein Stück Zucker dazu, und läßt sie ganz weich kochen, wonach man sie durch ein Haarsieb treibt.

Man schneidet man 8 schöne Marschanzgeräpfel recht klein auf, und läßt sie auch in Wein mit Zucker so lange kochen, bis sie so dick sind wie ein Koch, wonach man sie durch ein Haarsieb in den Pomeranzensaft treibt, dann das Ganze dicklich einkochen und hernach erkalten läßt; alsdann gibt man das zu festem Schnee geschlagene Klare von 8 Eiern in die Masse, rührt alles gut untereinander, gibt es in eine Schüssel, thut eingesottenes Obst in die Mitte, und läßt es im kühlen Ofen backen.

4. Beilchenfaum.

Man stößt eine Handvoll abgezupfte Beilchenblätter, drückt den Saft von 2 Limonien darauf, und läßt es 1 Stunde lang stehen, dann schlägt man 12 Eierdotter daran, gibt 10 Loth Zucker und 1 Maß Wein hinzu, und rührt es gut ab, wonach man es durch ein Haarsieb in die Schale streicht (man kann auch zur Vorsorge noch 1 Loth Beilchensaft darunter mischen), auf kochendem Wasser zusammengehen läßt, und ausgekühlt auf die Tafel gibt. Auf die nämliche Art kann man es auch von Weichseln oder Schwarzkirschen machen, welche man mit den Kernen stößt, dann in Wein kocht und durchsieht. Wenn man es auf die Tafel gibt, steckt man einige frische Weichseln darein.

5. Gestürzte Milch.

Man macht aus $\frac{1}{2}$ Maß süßem Rahm halbgeschlagene Butter, gibt das zu Schnee geschlagene Klare von 3 Eiern und $\frac{1}{2}$ Loth aufgelöste und durchgeseigte Hausenblase darunter, thut Zucker und Vanille, oder Rum darein, und vermengt alles gut, wonach man einen Melonenmodel durch das Wasser

zieht, dann die Masse hinein gießt, und gut sulzen läßt.

6. Vanillekäs.

Man bindet Zucker, Vanille und Limonieschalen in ein feines Leinwandläppchen, läßt es in 1 Seitel süßem Rahm kochen, und wenn es eine Weile gekocht hat, sprudelt man 4 Eierdotter darein, läßt aber nicht mehr kochen, und seht $\frac{1}{2}$ Loth aufgelöste Hausenblase hinein, wonach man es in einen Model gießt, und gut sulzen läßt.

7. Chaudeauzulze.

Man reibt Zucker auf 5 Limonien ab, gibt ihn mit $1\frac{1}{2}$ Seitel weißem Wein in ein Einlebedecken, und sprudelt 13 Eierdotter darein; vorher röstet man so viel Pomeranzenblüthe in 1 Löffelvoll geläutertem Zucker, als man zwischen 3 Fingern erfasset, und läßt es ein wenig abtrocknen, wonach man es stößt, dann in den Wein gibt, auch den Saft von 5 Limonien darein drückt, nach Belieben zuckert, und zuletzt $\frac{1}{2}$ Seitel Traf oder Muskatwein dazu gibt. Dieß alles schlägt man mit der Schneeruthe recht gut untereinander, stellt es nun auf die Gluth, und schlägt es so lange ab, bis es ganz flaumig ist, wonach man 5 Ringeln aufgelöste Hausenblase darein seht, nun dicklich einkochen und dann abkühlen läßt; hernach vermengt man es mit dem zu Schnee geschlagenen Klaren von 11 Eiern recht gut, läßt es auf der Gluth wieder lauwarm werden, gießt es nun in einen Model, und läßt es auf Eis sulzen. So lange die Sulze warm ist, darf man sie nicht zudecken.

8. Gebratene Milch.

Man läßt 3 Löffelvoll Zucker in 1 Löffelvoll

Wasser dunkelbraun werden, rührt 10 Eierdotter in 1 Seitel süßem Rahm gut ab, schüttet es in den Zucker, und läßt es unter fleißigem Rühren dicklich einkochen; alsdann zuckert man es nach Belieben, nimmt es von der Gluth, rührt es noch ein wenig, gießt es in eine Schale, und läßt es erkalten.

9. Punschfaum.

Man schlägt 14 Eierdotter in eine Schüssel, gibt dann den Saft von 4 Limonien, $\frac{3}{4}$ Pfund auf Limonien abgeriebenen Zucker, und 6 Löffelvoll Wasser in ein Einsiedbecken, läßt ihn zergehen und lauwarm werden, schüttet ihn nun unter fleißigem Rühren in die Eierdotter, gießt auch 1 Seitel erwärmten weißen Wein und 2 Loth aufgelöste und durchgeseigte Hausenblase dazu, und läßt es unter fortwährendem Rühren dicklich einkochen, wonach man es in eine Schüssel gießt, und so lange rührt, bis es kühl ist. Nun gibt man $\frac{1}{2}$ Seitel Rum und von 7 Eiern das zu Schnee geschlagene Klare hinein, vermengt alles gut, gibt es in einen durch kaltes Wasser gezogenen Model, und läßt es über Nacht an einem kühlen Orte stehen.

10. Erdbeermilch.

Man drückt einen Tellervoll Erdbeeren durch ein Sieb in 1 Seitel süßen Rahm, zuckert es nach Belieben, gibt von $\frac{1}{2}$ Limonie den Saft und $\frac{1}{2}$ Loth aufgelöste und durchgeseigte Hausenblase darein, rührt es gut untereinander, gießt es dann in eine Schale, und läßt es an einem kühlen Orte sulzen.

11. Gefrauste Butter.

Man macht einen Eierkäs von 8 Eiern, drückt

davon die Wollen rein aus, und vermengt ihn mit $\frac{1}{2}$ Pfund frischer Butter und 4 Loth Zucker, wonach man es durch einen Durchschlag oder Seiher treibt, damit es fein gekraust ausseht; alsdann richtet man es hoch auf einen Teller, bestreut es mit gefärbtem Streuzucker, und gibt es zum Konfekt oder zu Wildpret auf die Tafel.

Der Eierkäs wird auf folgende Art gemacht: Man schlägt 4 Eier in einen kleinen Topf, gießt sie mit $\frac{1}{2}$ Maß Milch ab, zuckert es nach Belieben, gibt auch gestoßene geschwellte Mandeln darein, läßt es auf der Gluth in einer messingenen Pfanne zusammengehen, gießt es dann auf ein reines Tuch, und läßt es ablaufen, so ist der Eierkäs fertig.

12. Vanillebecherln als Gulze.

Man gibt 3 Seiteln süßen Rahm, um 14 Kreuzer ganze Vanille, und 5 Loth Zucker in ein Einsiebbeden, läßt es gut sieden und dann abkühlen; hernach sprudelt man 8 Eierdotter mit etwas Milch ab, schüttet es dazu, sprudelt es nochmals gut ab, seiht es durch ein Haarsieb, und füllt damit 8 Chokoladebecherln nicht ganz voll an. Nun stellt man diese Becherln sehr behutsam in eine Kasserole mit siedendem Wasser, gibt aber Acht, daß es nicht über den Rand der Becherln geht, deckt dann die Kasserole zu, macht etwas Gluth auf den Deckel, und läßt sie langsam kochen. Wenn die Milch fest geworden ist, so nimmt man sie heraus, und gibt sie gleich auf die Tafel. Anstatt Vanille kann man auch Pomeranzen- oder Limonieschalen, Beilschmenthee, Kaffee oder Chokolade nehmen. Wenn man Kaffee dazu nimmt, so muß er sehr stark seyn, und einige Eierdotter müssen mehr genommen werden.

13. Rokerlmilchpulze.

Während man $\frac{1}{2}$ Maß süßen Rahm mit etwas Vanille kochen läßt, schlägt man von 5 Eiern das Klare zu Schnee, vermengt ihn mit ein wenig Zucker, macht kleine Rokerln davon, gibt sie in den kochenden Rahm, und läßt sie so lange sieden, bis sie fest sind, wonach man sie in eine Schüssel gibt; alsdann sprudelt man 8 Eierdotter mit etwas kaltem Rahm gut ab, läßt es unter fleißigem Rühren dicklich einkochen, gießt es dann über die Rokerln, zuckert sie nach Belieben, und läßt sie erkalten.

14. Mellirter Milchsaum.

Man schlägt 3 Seiteln recht kalten süßen Rahm zu Saum, und theilt ihn in 3 Theile. Den einen Theil läßt man weiß, und gibt Zucker und Vanille nach Belieben darein; den zweiten Theil färbt man schön roth mit Himbeer- oder Alkermesfaß, und verrührt ihn schnell mit 6 Loth Zucker; den dritten Theil färbt man schön braun mit schwarzem, aber ganz kaltem Kaffee, und gibt Zucker nach Belieben darein. Nun kocht man 2 Loth Hausenblase in der Milch, seiht sie dann durch ein Tuch, und theilt sie in 3 Theile. Hierauf vermengt man den braunen Saum mit einem Theil abgekühlter Hausenblase, gibt ihn in einen runden Mordel, und läßt ihn sulzen; alsdann gibt man den rothen Saum mit Hausenblase vermischte hinein, und läßt ihn auch gut sulzen; zuletzt kommt der weiße, gleichfalls mit Hausenblase vermischte Saum, und läßt ihn ebenfalls gut sulzen, wonach man ihn in eine Schüssel stürzt.

15. Erdbeerfaum.

Man treibt $\frac{1}{2}$ Maß Erdbeeren durch ein Sieb,

und rührt sie mit 12 Loth Zucker gut ab; alsdann schlägt man 3 Eisteln dicken süßen Rahm zu Schaum, und gibt ihn in ein Sieb zum Abtropfen, wonach man ihn mit dem Erdbeerfaß und 1 Loth aufgelöster und durchgeseihter Hausenblase recht gut verrührt, schnell in einen Model gießt, und gut sulzen läßt. Bevor man ihn auf die Tafel gibt, umgibt man ihn mit einem Kranz von Blaudortentzig. Diesen Faum kann man auch in eine spanische Windtorte fällen.

16. Blanc-manger (Blamasse).

Man sprudelt $\frac{1}{2}$ Maß sehr guten süßen Rahm mit 8 Loth Zucker und etwas fein gestoßener Vanille so lange ab, bis er recht schaumig ist, wonach man ihn in ein Sieb zum Abtropfen gibt; alsdann vermenget man den abgetropften Rahm mit 8 Eiertöpfen recht gut, gibt $1\frac{1}{2}$ Loth aufgelöste und durchgeseimte Hausenblase darein, stellt es auf die Gluth, und sprudelt es so lange, bis es anfängt dick zu werden, wonach man es auf das Eis stellt. Sobald es anfängt zu sulzen, rührt man den Schaum darunter, theilt es in 2 Theile, färbt einen Theil roth mit Alkermesfaß, läßt aber den andern Theil weiß; alsdann gibt man es reihenweise in einen Model, nämlich einmal das rothe, dann das weiße, wieder das rothe und so fort, bis der Model voll ist, wonach man es fest sulzen läßt. Vor dem Auftragen auf die Tafel bestreut man es mit fein aufgeschnittenen Pistazien.

17. Blanc-manger in Form eines türkischen Bundes mit 5 Farben.

Man macht $1\frac{1}{2}$ Maß Blanc-manger, und theilt es in 5 Theile. Den einen Theil läßt man weiß;

Den zweiten Theil färbt man roth mit Cochenille oder Alkermesfaß; den dritten Theil färbt man grün mit Spinatsaft; den vierten Theil färbt man blau mit Weilschensfaß; und den fünften Theil färbt man braun mit Chokolade. Nun gibt man das grüne Blanc-manger zuerst in den Model (welcher die Form eines türkischen Dünbes haben soll), und läßt es im Keller recht fest sulzen; alsdann gibt man das rothe, weiße, blaue, und zuletzt das braune darauf (Jeder Theil muß aber gut gesulzt seyn, sonst laufen die Farben ineinander). Man läßt es über Nacht im Keller stehen. Besonders ist zu beobachten, daß das Blanc-manger nur lauwarm in den Model kömmt.

18. Blanc-manger in Form eines Spinates mit verlornen Eiern.

Man macht ein Blanc-manger, färbt die Hälfte davon grün mit Spinatsaft, und gibt es in eine flache Schüssel; sodann bläst man Eier aus, so viel man braucht (man sticht unten und oben eine kleine Oeffnung hinein, und bläst durch eine derselben das Inwendige an der entgegengesetzten Seite ganz heraus), verklebt dann die eine Oeffnung mit Wachs, setzt auf die andere einen kleinen Trichter, füllt die leeren Eierschalen mit weißem Blanc-manger ganz voll an, läßt sie über Nacht stehen, und wenn man sie braucht, löst man die Schalen behutsam ab, und legt sie zierlich auf das grüne Blanc-manger.

19. Blanc-manger in Form eines Damensbrettes.

Man macht ein Blanc-manger, und gibt es in eine flache runde oder viereckigte Schüssel, und läßt es fest sulzen; alsdann schneidet man es sechsmal

schön gerade nach der Länge, und eben so vielmal nach der Quere durch, wonach es daraus lauter gleiche Würfel gibt. Nun hebt man immer einen um den andern heraus durch alle 6 Reihen, läßt das Ausgehobene mit fein geriebener Chokolade aufkochen, bis es ganz braun wird, und füllt damit, wenn es gut abgekühlt ist, die leeren Räume in der Schüssel aus, wodurch es die Form eines Damembrettes erhält. Man läßt es im Keller fest sulzen.

VII. Verschiedene Punsche zu bereiten.

1. Pomeranzenpunsch.

Man läßt 2 Loth guten grünen Thee in 1 Maß kochendem Wasser ausziehen, gießt ihn dann in den Topf durch ein Haarsieb auf 1 Pfund Zucker, welcher auf 4—5 Pomeranzen abgerieben wurde, gibt auch den Saft davon nebst 1 Flasche Arak oder Jamaikarum hinein, und der Punsch ist fertig.

2. Kalter Punsch.

Man gibt von 2 Limonien die dünn abgeschälten Schalen mit 2 Pfund Zucker, dem Saft von 8 Limonien, 3 Maß Rheinwein, und 1 Flasche Arak oder $1\frac{1}{2}$ Maß feinen Jamaikarum in den Topf, und läßt es 5—6 Stunden lang zugedeckt stehen; alsdann feiht man den Punsch durch ein Haarsieb, und gibt ihn kalt auf die Tafel.

3. Bischoff.

Auf einen Topf von 5 Flaschen Bischoff nimmt man 4—5 schöne Pomeranzen, macht um jede $\frac{1}{2}$ Zoll weit voneinander einige Einschnitte, steckt in je-

Den Einschnitt feine Zimmtstückchen und Gewürznelken, spießt sie an hölzerne Stäbchen, und dreht sie auf der Gluth so lange, bis sie anfangen zu braten; alsdann nimmt man sie vom Spieße, legt sie nebst 1—1½ Pfund Zucker in den Topf, gießt ihn voll an mit Rhein- oder gutem Tirolerwein, deckt ihn gut zu, und läßt ihn 24 Stunden lang stehen, und der Bischoff ist fertig.

4. Bischoff auf andere Art.

Man schält von 4 Pomeranzen die Schalen recht dünn herab, gibt sie mit 2 Maß rothem Wein und 1¼ Pfund Zucker in einen Topf, deckt ihn gut zu, und läßt es über Nacht stehen, wonach man es durch ein Haarsieb seigt, und der Bischoff ist fertig. Man kann ihn in Flaschen aufbewahren.

5. Damenbischoff.

Eine Flasche Tiroler Ausbruch wird mit Zucker nach Belieben versüßt, und mit so viel doppelt abgezogenem Pomeranzenblüthenwasser vermischt, daß es einen lieblichen Borgeschmack bedünnt.

A n h a n g.

1. Buttermteig, welcher nach Belieben zu verwenden ist.

Zu diesem Teige nimmt man 1 Pfund frische feste Butter und 1 Pfund feines trockenes Mehl. Das Mehl wird auf ein Rubelbrett gegeben, und mit 1 Ei, etwas Salz und frischem Wasser angemacht; dieser Teig muß aber etwas fester seyn als gewöhnlicher Strubelteig. Nun arbeitet man ihn so lange ab, bis er sich von der Hand löst und kleine Blasen bekommt, dann formt man ein rundes Labberl daraus, und läßt ihn $\frac{1}{4}$ Stunde lang mit einem Tuche gut zugedeckt an einem kühlen Orte ruhen; hernach wälkt man ihn Fingerdick aus, legt die Butter, welche man mit dem Walker zu einer breiten Scheibe klopft, mitten auf den Teig, schlägt ihn von allen Seiten über die Butter, bestreut das Brett ein wenig mit Mehl, klopft den Teig mit dem Walker in die Breite, wälkt ihn so fein als möglich aus, schlägt dann den Teig von unten hinauf und von oben herab, so, daß es einem dreifach zusammgelegten Streifen gleich, welcher nun wieder der Länge nach dreimal übereinander geschlagen wird, so, daß der Teig ein Viereck macht. Alles Mehl staubt man nun davon, und hütet sich vor fernerm Mehlstauben, damit der Teig nicht anleben kann, läßt ihn wiederum $\frac{1}{4}$ Stunde lang ruhen, wälkt ihn alsdann abermals so dünn aus, wie das erste mal, schlägt ihn wieder zusammen, läßt ihn noch $\frac{1}{4}$ Stunde lang ruhen, und er ist fertig.

Anmerkung. Im Sommer, wo die Hitze und die wiederholten Berührungen den Teig leicht weich

machen können, muß man die Butter Abends vor dem Gebrauche in kaltes Wasser mit etwas Eis legen, selbe dann gut abarbeiten und mit einem Tuche gut abtrocknen, darauf nach jedem Zusammenschlagen, welches so schnell als möglich vor sich gehen muß, zwischen 2 zinnerne Schüsseln legen, und auf gefloxtes Eis oder in den Keller stellen, nach einigen Minuten umwenden, und nach eben so langer Zwischenzeit wieder übereinander schlagen. Dieses Schlagen muß überhaupt mit aller Geschwindigkeit und Behutsamkeit geschehen, damit der Teig nicht trocken wird, und dadurch abreißt. Eben so muß man nur so viel Mehl stauben, als unumgänglich nöthig ist.

2. Kürber Teig.

Man gibt $1\frac{1}{2}$ Pfund feines Mehl auf das Reibbrett, salzt es ein wenig, schneidet 1 Pfund Butter blätterig hinein, arbeitet die Butter gut mit dem Waller unter das Mehl, aber ja nicht mit der Hand, gibt 4 Eierdotter und so viel sauren Rahm dazu, um den Teig anzumachen, und arbeitet ihn mit einem großen Messer gut ab. Der Teig muß die Festigkeit eines Strudelteiges haben, und so wenig als möglich mit der Hand berührt werden. Man walzt ihn dreimal so dünn als möglich aus, schlägt ihn immer auf dieselbe Seite in 4 Theile zusammen, staubt aber ja nicht mehr Mehl daran, als nöthig ist, und der Teig ist fertig.

3. Englischer Butterteig.

Man nimmt 1 Pfund frische Butter und 1 Pfund feines Mehl, theilt das Mehl in 2 gleiche Theile, macht einen Theil mit 6 Eierdottern, etwas Salz und dem nöthigen frischen Wasser zu einem festen

Strubelsteige an, arbeitet ihn so lange ab, bis er Blasen bekommt, deckt ihn dann mit einem Luche zu, und läßt ihn 1 Stunde lang ruhen. In die andere Hälfte Mehl wird nun die Butter blätterig hinein geschnitten, und mit dem Wasser so lange abgearbeitet, bis das Mehl mit der Butter ganz vermengt ist; alsdann walzt man den ersten Teig Messerrückendick aus, legt die zweite Hälfte Teig darauf, schlägt von allen Seiten den ersten Teig darüber, walzt ihn wieder aus, und wiederholt dieß dreimal.

4. Reispastete mit Haschee.

Man gibt 1 Pfund gewaschenen Reis in gute Rindsuppe, legt ein Stück Schinken und 1 mit Gewürznelken besteckte Zwiebel darein, und läßt ihn nicht ganz weich dünsten, wonach man etliche Eierdotter darein rührt und dann abkühlen läßt; unterdessen macht man ein gutes Frikassee von Kalb- oder Lammfleisch, vermengt es mit Eierdottern, und läßt es erkalten. Nun gibt man beinahe den ganzen Reis in eine Schüssel (in der Mitte läßt man sie aber leer), gibt das Frikassee darein, bedeckt es mit dem übrigen Reis, formt es gleichsam wie eine Pastete, und läßt es im Ofen bräunlich backen.

5. Käspastete in Papier.

Man läßt 8 Loth Butter in einer Kasserole zergehen, gibt dann 4 Loth Mehl hinein, rührt es einige Minuten um, thut nun 1 Seitel süßen Rahm, 8 Loth geriebenen Parmesan- und 4 Loth Schweizerkäse darein, läßt es eine Weile kochen und dann abkühlen, wonach man es in einer Schüssel mit 7 Eierdottern und dem zu Schnee geschlagenen Klaren von 5 Eiern, dann mit 1 Kaffeelöffel voll Zucker und eben

so viel weißem Pfeffer vermengt, viereckigte Papierkapseln nicht ganz voll damit anfüllt, und es im nicht gar zu heißen Ofen backen läßt. Man gibt es schnell auf die Tafel.

6. Rudelepastete.

Man kocht dicke Makaroninudeln in süßem Rahm oder in Milch nicht gar zu weich, läßt sie dann erkalten, und gibt fein aufgeschnittenes geselechtes Fleisch und geriebenen Parmesankäse darunter; sodann legt man ein dünnes Blatt Buttermilch in eine mit Butter ausgestrichene Kasserole oder einen Model, gibt die Rudeeln schön gleich hinein, deckt sie mit einem Blatt Teig zu, und läßt sie im Ofen backen.

7. Laubenpastete.

Hiezu nimmt man junge Lauben, und nachdem selbe rein gepuzt und eingesalzen sind, so läßt man sie mit Essig, Rindsuppe, 1 mit Gewürznelken besteckten Zwiebel, Limonieschalen und ein paar Lorberblättern nicht ganz weich dünsten, und macht unterdessen folgenden Fäsch: Man schneidet 1 Pfund ganz reines Kalbfleisch mit den Nagerln und Leberln der Lauben recht fein auf, gibt es dann mit in der Milch eingeweichten und wieder ausgedrückten Semmelschmollen, etwas fein aufgeschnittenen Limonieschalen, 1 Schalotte und einem Eingerührten von 3 Eiern in einen Mörser, und stößt es recht fein, wonach man den Fäsch salzt, und mit 1 Handvoll klein aufgeschnittenen Kapern vermengt. Nun macht man einen Buttermilch, treibt ihn 3 Messerrückendick aus, schneidet sodann ein rundes oder viereckigtes Blatt so groß als man die Pastete haben will, daraus, legt es auf ein Blech, bestreicht das Blatt Finger-

breit vom äußersten Rande mit Eierklar, gibt 3 Finger breit vom Rande schön rund die Hälfte von dem Fasch, legt die überkühlten Lauben, jede in 4 Theile geschnitten, darauf, streicht den andern Fasch darüber, legt ein gleiches Blatt Teig wie untenher darauf, und verfährt im Uebrigen ganz so wie bei der Kalpastete. (Siehe Seite 338.) Nach dem Backen gibt man folgende Sauce hinein: Man macht eine braune Einbrenn, gießt von der Suppe, worin die Lauben gedünstet wurden, darein, gibt etwas klein aufgeschnittene Kapern und einige Löffelvoll sauren Rahm dazu, und läßt es aufkochen. Die übrige Sauce gibt man in einer Schale mit der Pastete auf die Tafel.

Anmerkung. Alles gedünstete Geflügel muß erkaltet seyn, wenn man es in der Pastete mitbackt.

8. Wildentenpastete.

Man macht eine gute Beize, und läßt sie aufkochen, wonach man sauber gepuzte Wildenten darein legt, und etliche Stunden beizen läßt; alsdann spickt man die Enten mit Speck, dünstet sie nicht gar zu weich in Butter, und läßt sie auskühlen; unterdessen dünstet man klein aufgeschnittene Hühnerleberln mit den Leberln und Mägetln der Enten in Butter, gibt dann Semmelbröseln, fein aufgeschnittene Petersilie und Limonieschalen, süßen Rahm, Gewürz und ein wenig Beize darein, und gibt es abgekühlt mit den Enten in eine Pastete von mürbem Teig, wobei man ganz so verfährt wie bei der Kalpastete (Seite 338).

9. Kepphühnerpastete.

Hiezu sollen die Kepphühner eingebeizt und mit Speck gespickt seyn. Im Uebrigen verfährt man ganz so wie bei der Wildentenpastete.

10. Schnepfenpastete.

Man läßt 4 sauber gepuzte Schnepfen in Butter anlaufen, damit sie schön weiß werden, salzt sie dann, und drückt von 1 Limonie den Saft darauf; hernach röstet man den fein aufgeschnittenen Schnepfenroth in Butter, gibt Semmelbröseln, fein aufgeschnittene Petersilie, Gewürz und ein wenig süßen Rahm darunter, vermengt alles gut, und streicht die Hälfte davon auf gebähte Semmelschnitten, welche man vorher in süßem Rahm einweicht. Nun gibt man die Schnitten auf den Boden einer guten Pastete, legt die Schnepfen darauf, streicht den andern Roth auf dieselben, und verfährt dann ganz so wie bei der Kalpastete. Auf die Pastete legt man die Schnepfenköpfe schön zierlich herum.

11. Haselhühnerpastete.

Man spickt sautier gepuzte Haselhühner mit Speck und Schinken, und dünstet sie so wie die Schnepfen; abdam dünstet man Kalbfleisch mit Speck und feinem Kräutlerwerk, salzt und pfeffert es ein wenig, schneidet es hernach mit den Mägerln und Leberln der Haselhühner recht fein auf, gibt die Hälfte davon auf den Boden einer Pastete, legt die Haselhühner darauf, streicht den andern Fasch darüber, und verfährt damit wie mit einer andern Pastete. Man gibt eine bestebige Sauce dazu.

12. Rohrhühner, oder Wassergeflügelpastete.

Man beizt dieses Geflügel eine Weile ein, und dünstet es dann nicht gar zu braun in Butter; oder man läßt Butter in einer Keim zergehen, gibt klein aufgeschnittene Zwiebeln, Petersilie, anderes Kräutlerwerk, Limonieschalen, Sardellen, etwas Wein und

Essig darein, legt das Geflügel darauf, und läßt es nicht ganz weich dünsten. Nun macht man einen guten Fasch von Hechten, Karpfen, Sardellen, Kapern, Zwiebeln, Kräutelwert und Gewürz, gibt die Hälfte davon in eine gute Pastete, legt das Geflügel darauf, streicht den andern Fasch darüber, und verfährt im Uebrigen wie mit einer andern Pastete. Man gibt eine beliebige Sauce dazu.

13. Fasanpastete.

Man beizt einen fleißig und behutsam gepuhten Fasan eine Weile ein, spickt ihn dann mit Speck, und dünstet ihn ganz so wie die Repphühner, wonach man eine Pastete von gutem Brandteig in der Form eines Fasans macht, den Fasan mit feinem Fasch hinein gibt, und sie in nicht zu heißem Ofen backen läßt.

14. Schildkrötenpastete.

Man macht eine Pastete von mürbem Teig ganz in der Form einer Schildkröte, und läßt sie gelblich backen, wonach man Folgendes $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Auftragen hinein gibt: Man dünstet schön weich gekochte Schildkröten in Butter, gibt dann Semmelbröseln, fein aufgeschnittene Petersilie, gute Erbsenbrühe und Wein darein, und läßt alles mitsammen aufkochen; hernach macht man eine gute Buttereinsbrenn daran, damit es dicklich wird, salzt und würzt es gut, gibt auch fein aufgeschnittene Limonieschalen darein, und es ist fertig.

15. Genueserpastete mit Bögerln.

Zuerst dünstet man kleine Vögel in Butter schön braun, dann macht man einen guten Kalbfleischfasch, gibt ein wenig klein aufgeschnittene Kapern darunter,

röstet ihn mit Butter ab, salzt und würzt ihn gut, und läßt ihn dann erkalten, wonach man ihn mit Eierdottern vermengt. Nun gibt man den Fäsch in eine Pastete von mürbem Teig, legt die Bögerln in die Mitte, und verfährt übrigens wie mit einer andern Pastete. Vor dem Auftragen gibt man eine gute Sauce hinein.

16. Gehäckpastete.

Man schneidet gebratenes Fleisch, Kapern und etwas Limonieschalen recht fein auf, gibt Butter in eine Rein, thut Semmelbröseln darein, läßt sie ein wenig anlaufen, gibt dann das Geschnittene hinein, läßt es ein wenig dünsten, gießt auch Rindsuppe dazu, salzt und würzt es gut, und läßt es noch ein wenig aufflochen und stellt es warm. Unterdessen macht man einen Deckel von Butterteig so groß als die Pastetenschüssel ist, legt zuerst in die Schüssel ein mit Butter bestrichenes Papier, gibt dann die Teigabschnitzeln hinein, legt den Deckel darüber, bestreicht ihn mit verrührten Eiern, und backt ihn schön gelblich. Nun gibt man das Gehäck in eine Schüssel, legt den Butterdeckel darüber, und gibt es gleich auf die Tafel.

17. Fleischpastete.

Man legt einen Ochschweif, Lungenbraten und Tauben oder Hühner in eine Rein, gibt auch Kalbfleischstückchen, etwas Knoblauch, Zwiebeln, Lorberblätter und Kubelkraut dazu, gießt Essig darüber, und läßt alles weich dünsten; hernach schneidet man das Kalbfleisch mit etwas Zwiebeln und ein wenig Knoblauch, dann einem Stückchen Speck, ein wenig Mark, Sardellen, Kapern und Limonieschalen recht fein auf, vermengt es mit saurem Rahm, salzt und

würzt es mit gestoßenen Gewürznelken und andern Gewürz, und läßt es erkalten. Nun macht man eine Pastete, gibt den halben Fensch hinein, legt das Gedünstete darauf, streicht den andern Fensch darüber, und behandelt sie nun wie eine andere Pastete. Vor dem Auftragen gibt man die Sauce vom Gedünsteten hinein.

18. Fleckelpastete.

Man kocht 1 Pfund länglich aufgeschnittene Ruttelfleck ganz weich, wäscht sie darin in kaltem Wasser sauber ab, und drückt sie fleißig aus; hernach läßt man Krebsbutter in einer Wein zergehen, gibt die Ruttelfleck hinein, und läßt sie ein wenig dünsten, gibt dann von 30 übersottene Krebsen die länglich aufgeschnittenen Schweifeln, auch in der Mitte voneinander geschnittene Maurachen und mit heißem Wasser abgebrühte Kalbsbrüseln dazu, läßt alles gut dünsten, staubt hernach ein wenig Mundmehl darauf, und läßt es noch ein wenig dünsten, wonach man ein wenig gute Rindsuppe daran gießt, gut salzt und mit Muskatblüthe würzt, und dann auskühlen läßt. Nun streicht man eine Kasserole mit Butter aus, bestreut sie mit Semmelbröseln, füttert sie mit mürbem Pastetenteig Messerrückendick aus, gibt das Gedünstete darein, deckt es zu, macht oben und unten Gluth, und läßt es langsam backen.

19. Kasserolepastete.

Man kocht 1 Pfund feine Makaroninudeln nicht ganz weich in Wasser, seigt sie dann geschwind ab, und gibt sie mit guter Rindsuppe, 1 Löffelvoll Solt, und einigen Stücken Schinken in eine Wein, läßt es ein wenig kochen, nimmt dann den Schinken heraus, schneidet ihn recht fein auf, mengt ihn mit

geriebenem Parmesanläse unter die Nudeln, und läßt es erkalten. Nun füttert man eine Kasserole mit gutem Teig aus, gibt die Makaroninudeln hinein, deckt sie mit Teig zu, und läßt sie im Ofen backen.

20. Markpastete.

Man stößt ganz reines Mark mit ein wenig geschwellten Mandeln und Pistazien, gibt auch Zucker, Zimmt und fein aufgeschnittene Limonieschalen dazu, und vermengt es mit ein paar Eierdottern, gibt aber Acht, daß es nicht zu weich wird; alsdann walzt man guten mürben Teig dünn aus, streicht von dem Gestoßenen etwas darauf, legt ein dünnes Blatt Teig darüber, drückt das Ganze in einen Model, nimmt es alsogleich wieder heraus, und läßt es in heißem Schmalze schön gelblich backen, wonach man es mit Zucker bestreut. Dieß wiederholt man so lange, bis man eine Schüssel aufgehäufelt voll hat.

21. Ragoutpastete.

Man macht einen guten Fisch, salzt ihn, röstet die Hälfte davon in Schmalz, und die andere Hälfte überfiedet man in Salzwasser; alsdann gibt man den ganzen Fisch mit Karpfenmilch, Hechtenleberln, ein wenig Trüffeln, Maurachen, Champignon oder andern Schwämmen in eine Kasserole, gießt eine Gollisauce daran, und läßt es einigemal aufkochen, wonach man etwas fein aufgeschnittene Petersilie und Limoniesaft darein gibt, das Ganze gut umrührt, und dann in eine Pastete füllt.

22. Gansleberpastete.

Nachdem man die Ganslebern rein abgewaschen hat, legt man sie in lauwarme Milch, streut etwas weißen fein gestoßenen Pfeffer darüber, und läßt sie

2—3 Tage lang so stehen, gießt aber während dieser Zeit öfters frische Milch darauf. Diese so vorbereiteten Lebern werden auf folgende Art in eine Pastete geschlagen: Man seihet die erste dünne Brühe davon ab, legt auf den Boden der Pastete Butterstückchen, Limoniescheibchen, einige Schnitzeln Speck, etwas Zwiebeln, und wer will, auch frische Austern, gießt ein wenig Wein daran, legt die Lebern darauf, streut Muskatblüthe darüber, macht die Pastete zu, und läßt sie in einem nicht gar zu heißen Ofen backen. Inzwischen schlägt man in die abgeseihete und zum Feuer gestellte Brühe ein paar Eierdotter, sprudelt es gut ab, gießt es dann in die gelb gebackene Pastete, und gibt sie gleich auf die Tafel, sonst werden die Lebern hart.

23. Gansleberpastete anderer Art.

Man steckt 1 Pfund länglich geschnittene Trüffel schön vertheilt in 6 fleißig abgewaschene Ganslebern, legt sie in eine Schüssel, gibt 1 Seitel Weinessig, 1 Glas Rum, 8—10 recht fein aufgeschnittene Schalotten, ein wenig Lorberblätter, Gewürznelken, Pfeffer und Thymian (alles gestoßen) darein, und läßt sie unter öfterm Umwenden 3 Tage lang heißen, wonach man sie voneinander schneidet, in einer Rein mit der Beize einige Augenblicke dünsten läßt, und dann kalt stellt; alsdann macht man einen feinen Fasch, legt auf den Boden einer Pastete von gutem Brandteig dünne Speckschnitten, gibt eine Lage Fasch, dann die Ganslebern, und wieder eine Lage Fasch darauf, legt Speckschnitten darüber, deckt die Pastete zu, und verfährt damit wie mit einer andern Pastete. Man gibt sie kalt und mit Aspit belegt auf die Tafel.

24. Sauerkrautpastete.

Man überbratet einen Fasan, eine Waldschneepfe und eine Bratwurst, schneidet alles in 4 Theile, gibt auch übersottenes Kaiserfleisch darunter; alsdann überbrennt man gekochtes Sauerkraut mit Butter, stäubt ein wenig Mehl daran, und läßt es trocken dünsten, wonach man es mit 2 Loth Kräffeln und 25 Austern vermengt, in eine Pastete von mürbem Buttermelg gibt, das Geschnittene darauf legt, den Deckel darüber gibt, und sie gut backen läßt.

25. Kartoffelpastete.

Man läßt 1 Seitel schöne grüne Erbsen in Mutter dünsten, gibt dann würfelig aufgeschnittene Champignon oder andere Schwämme, eben so einen weich gekochten Obergäumen und 12 übersottene zerschnittene Kalbsbräusen darein, läßt es wieder ein wenig dünsten, salzt und würzt es mit Muskatblüthe, und vermengt es mit 2 Eiertottern, wonach man es kalt stellt. Nun rührt man 8 Loth Butter recht flaumig ab, gibt ein wenig in der Milch eingeweichte und wieder ausgebräute Semmelschwollen, und 8 aufgeriebene weich gekochte Kartoffeln darein, rührt es gut untereinander, und vermengt es mit 4 Eiern und 1 Dotter; alsdann belegt man eine Schüssel mit einem Blatt Buttermelg (es muß aber etwas größer seyn als die Schüssel), zwiebt es rund herum auf, gibt nun das Ragout darauf, überstreicht es schön gleich mit dem Gerührten, bestreicht das Ganze mit dem zu festem Schnee geschlagenen Klaren von ein paar Eiern, bestreut es mit Zucker, und läßt es in der Lortspanne oder im Backofen $\frac{1}{4}$ Stunde lang schön gelblich backen, wonach man es alsogleich auf die Tafel gibt.

26. Hanauer Pastete mit Consommee.

Man macht einen guten Farsch von Wildpret oder anderm Fleisch, vermengt ihn mit halb so viel fleischwärfelig aufgeschnittenem Speck als es Farsch ist, gibt einen guten Theil feines Kräutlerwerk dazu, salzt und würzt es mit Mustarblüthe, gestoßenen Gewürznelken und Pfeffer, mangt einige Eierhatter und das zu Schnee geschlagene Klare darunter, verduhnt es mit gutem Wein, und gibt es in eine Pastete, welche man gut backen läßt; alddann läßt man die Pastete abkühlen, gießt sie voll mit gutem Consommee, und gibt sie kalt auf die Tafel.

27. Pastete mit Schinken und Consommee.

Man zieht einem rohen Schinken die Schwarte ab, löst die Knochen so viel als möglich aus, legt ihn in Milch, gibt eine Handvoll feines Kräutlerwerk dazu, und läßt ihn an einem warmen Orte einige Zeit stehen; unterdessen macht man einen guten Farsch, gibt davon Fokhoch in eine Pastete, legt den Schinken darauf, streicht Fokhoch Farsch darüber, legt Limonieschelbchen und Speckschnitten darauf, macht die Pastete zu, und läßt sie schön backen; alddann gießt man sie ganz voll mit gutem Consommee, und gibt sie kalt auf die Tafel. Vor dem Austragen schneidet man den Deckel aus, nimmt alles Fett, was sich in die Höhe gezogen, davon ab, slicht mit einem Löffel klares Consommee aus, und garnirt sie mit Limonieschelbchen und grünen Limonieblättern.

28. Pastete mit Ruttelfleisch.

Man kocht 1 Pfund sauber gepuzte Ruttelfleisch in Salzwasser recht weich, seihet sie dann ab, und wenn sie kalt sind, schneidet man sie länglich auf,

läßt dann in einer Reim 8 Loth Kleinwürfelig aufgeschnittenen Speck mit fein geschnittenen Zwiebeln, Schalotten und Peterflie anlaufen, gibt die Ruttelfleck nebst $\frac{1}{2}$ Seitel saurem Rahm hinein, salzt es, und läßt es aufstochen, wonach man es mit 2 Eierdottern vermengt und kalt stellt. Nun fätert man eine mit Butter ausgestrichene Kasserole mit mürbem Teig aus, gibt aber Acht, daß der Teig am Boden keine Falten bekommt, füllt die Ruttelfleck hinein, macht einen Deckel von Teig darauf, bestreicht ihn mit Eierklar, und läßt es schön backen.

29. Schinkenpastete.

Man schneidet 1 Pfund gekochten Schinken fein auf, macht von 2 Eiern und dem nöthigen Mehl einen Rubelteig, treibt ihn recht dünn aus, und schneidet viereckigte Fleckeln in der Größe eines Kreuzers daraus, welche man in Salzwasser kocht, dann abseiht, kaltes Wasser darauf gießt, dieses abermals abseiht, und hernach auf einem Tuche gut abtrocknen läßt. Unterdessen rührt man ein Stückchen Butter faunig ab, schlägt 3 Eier darein, gibt 8 Eßlöffel voll sauren Rahm, den Schinken und die Fleckeln hinein, rührt alles gut durcheinander, fätert eine mit Butter ausgestrichene Kasserole mit mürbem Teig Messerrückendick aus, gibt den Schinken darein, bedeckt es mit einem Blatt Teig, bestreicht es gut mit Eierklar, und läßt es schön backen.

30. Pastete mit Ragout.

Man schneidet $\frac{1}{2}$ Pfund übersottenes Kalbfleisch und 3—4 Bräseln mit 6 Champignon und etwas Peterflie kleinwürfelig auf, gibt 30 ausgelöste Krebschweifeln, in Salzwasser überkochte Spargeln oder

Karviol (alles würfelig aufgeschnitten) dazu, dünstet es in einer Buttersauce so lange, bis es weich ist, salzt und würzt es mit Muskatblättern, und gibt es mit einem Löffel in eine gebackene Kapann, oder in eine zu, und gibt sie gleich auf die Tafel. In der Buttersauce gibt man in der Sauce so viel Salz.

31. Kapann mit falschen Kaviar.

Man weicht ein wenig Semmeln in warmem weißen Wein ein, drückt sie wieder aus, stößt sie mit 6 hartgekochten Eierhäuten, rührt man ein Stück Butter mit einigen aufgeschnittenen Sardellen gut ab, gibt das Gebeiz dazu, würzt es mit Muskatblättern und Limonenschalen, gibt es nun in eine Reiz, gießt halb Rognon und halb Wein daran, salzt es ein wenig, und läßt es die einwochen, wonach man es über einen gedünsteten oder gebratenen Kapann gibt.

32. Gefüllte Krebssemeln.

Man reibt von 6 Semmeln oder Mischlaiberten die Rinde ab, schneidet ein Blättchen herunter, höhlt sie ganz aus, und läßt sie in Schmalz backen; alsdann schneidet man von 15 in Salzwasser gesottene Krebsen die Schwefeln und Scheren kleinwürfelig auf, stößt die Schalen recht fein, kocht sie in guter Milch, und seigt sie dann durch ein Tuch. Nun dünstet man 1 Seitel junge grüne Erbsen in Butter, gibt fein aufgeschnittene Petersille darein, kauft ein wenig Mehl daran, läßt es wieder ein wenig dünsten, salzt und würzt es mit Muskatblättern, gibt nun die Krebschwefeln dazu, sprudelt 3 Eier mit der Krebsmilch gut ab, gießt sie auch an die Erbsen, und vermengt alles recht gut, wonach man es in die

Semmeln füllt, sie dann in eine mit Krebsbutter ausgestrichene Schüssel stellt, $\frac{1}{2}$ Seitel mit 2 Eierbotttern abgesprudelten süßen Rahm daran gießt, und $\frac{1}{2}$ Stunde lang im Ofen stehen läßt.

33. Semmeln mit Ragout.

Man richtet die Semmeln wie bei den Krebssemmeln her, und gibt folgendes Ragout hinein: Man dünstet Bräseln, Kalbsmilch, Hühnerleberla, Spargelköpfe und Karniol (alles kleinwürfelig aufgeschnitten) in Butter, staubt ein wenig Mehl daran, gibt auch etwas fein aufgeschnittene Limonieschalen hinein, und läßt es noch ein wenig dünsten, wonach man es in die Semmeln füllt, das aufgeschnittene Blättchen wieder darauf legt, mit einem Faden umwickelt, damit das Ragout nicht heraus fallen kann, dann in verrührte Eier taucht, die mit Semmelbröseln bestreut, und in Schmalz schön gelblich backen läßt. Man gibt sie geschwind auf die Tafel, nimmt über zuvor die Fäden davon herunter.

34. Oblatkräpfeln.

Man schneidet Kalbsteisch recht fein auf, und dünstet es ein wenig, dann säuert man es, oder gibt Weinbeeren, Obst oder Eingefottenes darunter; hernach bestreicht man Oblaten mit süßem Rahm und verrührten Eiern, gibt das Gedünstete darauf, formt kleine Kräpfeln daraus, taucht sie in verrührte Eier, bestreicht sie die mit Semmelbröseln, und läßt sie in Schmalz backen.

35. Psyllantiknöbel.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Pfund Mark recht gut ab, gibt dann $\frac{1}{2}$ Pfund abgehäuteten und fein aufgeschnitt-

nen Lungenbraten, 3 Eier und 2 Dotter, 10 Loth überkochten Reis, und ein wenig fein aufgeschüttete Carbelln oder geselchtes Fleisch darein, salzt es gut, macht kleine Knödel daraus, und kocht sie in guter Rindsuppe, wonach man sie in eine Schüssel legt, und mit gerösteten Semmelbröseln überbrennt.

36. Hirnkrapseln.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfund Butter und $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, theilt das Mehl in 2 Theile, gibt in einen Theil 1 Ei, 1 Dotter und 2 Löffelvoll süßen Rahm, und walkt es zu einem Teige gut ab; in den andern Theil Mehl knetet man die Butter ein, salzt es gut, und walkt es ebenfalls fleißig ab, wonach man beide Theile mitsammen abknetet, dann austreibt, wie einen Buttertieg übereinander schlägt, und eine Weile ruhen läßt. Unterdessen häusket man gut abgehäutetes Kalbshirn in Butter oder ausgelassenem Speck mit ein wenig Essig, treibt nun den Teig dünn aus, radelt Krapsenstückeln davon ab, gibt das Hirn in Schnitten darauf, bestreut sie mit Peterflie, schlägt die Fleckeln zusammen, bestreicht alle 4 Eden mit Eierklar, legt sie auf ein mit Butter bestrichenes Papier, und läßt sie in der Tortenpfanne backen.

37. Nierenkrapseln.

Man schneidet gebratene Kalbnieren mit dem Fett und Peterflie recht fein auf, salzt und würzt es, und vermengt es mit Eiern; alsdann reibt man von Semmeln die Kruste ab, schneidet sie in recht dünne Schnitten, streicht die Nieren schön gleich darauf, taucht sie in verrührte Eier, bestreut sie mit Semmelbröseln, und läßt sie im Schmalze gelblich backen.

38. Rissolentrappeln.

Man schneidet guten Kalbsbraten mit etwas Kapern und Limonieschalen fein auf, und läßt es ein wenig in Butter rösten, wonach man es kalt stellt; alsdann salzt und würzt man es, gibt einige Eierdotter darein, vermengt alles gut, gibt es auf dünn ausgetriebenen mürben Teig, formt Trappeln daraus, und läßt sie im Schmalze backen.

39. Schlicktrappeln von Fleisch.

Man schneidet gebratenes Kalb- oder Kapannfleisch, oder eine überfottene Kalbslunge mit Petersilie recht fein auf, röstet es in Butter, salzt und würzt es, kreut Semmelbröseln daran, und läßt es austählen, wonach man es mit Eiern vermengt, Löffelweise auf dünn ausgetriebenen guten Teig gibt, und Schlicktrappeln daraus formt, welche man in Salzwasser schnell kocht, dann gut abseiht, in eine Schüssel legt, und mit abgerösteten Semmelbröseln bekreut. Man kann sie auch in gute Rindsuppe geben, aber ungeschmalzen.

40. Reismelau.

Man kocht $\frac{1}{2}$ Pfund Reis in 1 Maß Milch recht dick, und läßt ihn hernach erkalten; alsdann schlägt man 4 Eier und 3 Dotter darein, salzt ihn ein wenig, streicht einen Melaumodell mit Butter aus, gibt Streifenweise geschnittene Schinkenstückchen darein, gibt den halben Reis hinein, legt ein weißgedünstetes Hühnel darauf, streicht den andern Reis darüber, und läßt es 1 Stunde lang im Dampfe kochen, gibt zu gleicher Zeit ein wenig Gluth darauf, damit es schön gelblich wird, und stürzt es dann in eine Schüssel.

41. Reismeribon.

Man kocht $\frac{1}{2}$ Pfund Reis in der Milch recht dick, und läßt ihn dann auskühlen; unterdessen macht man ein Ragout von Enten, Bräseln und Dachengaugen, gibt es erkaltet in eine Schüssel mit etwas abgerührter Butter, und vermengt es mit 2 Eiern und 3 Dottern; alsdann gibt man das Ragout in eine mit Butter ausgestrichene Schüssel, kreicht den Reis so darauf, daß er in der Mitte recht hoch ist, läßt dann mit Butter und süßem Rahm abgerührtes Mehl dicklich einkochen, gießt es darnach über den Reis, und läßt ihn nun schön gelblich backen.

42. Reis mit Schinken und Parmesankäse.

Man kocht 12 Loth Reis in 3 Eiteln süßem Rahm recht dick, rührt ihn dann mit 7 Loth Butter gut ab, und wenn er kalt geworden ist, schlägt man 2 Eier und 7 Dotter daran, und rührt es $\frac{1}{6}$ Stunde lang ab; alsdann schneidet man 8 Loth guten Schinken recht fein auf, gibt ihn unter den Reis, und salzt ihn ein wenig. Nebenbei kocht man ein Hühnel in guter Rindsuppe, und läßt es auch erkalten. Hernach schneidet man noch 12 Loth Schinken fein auf, und vermengt ihn mit 2 Loth geriebenem Parmesankäse; alsdann streicht man einen Mehlmodell mit Butter aus, gibt in einen Streifen Schinken, in den andern fein aufgeschnittenen Speck, einen läßt man aber immer leer, und so fort, bis der Modell rund herum ausgefüllt ist, hernach gibt man die Hälfte Reis hinein, legt das Hühnel mit dem Rücken obenauf darein, streicht den andern Reis darüber, deckt ihn zu, macht ein wenig Gluth darauf, und läßt ihn $\frac{3}{4}$ Stunden lang im Dunst kochen, wonach man ihn in eine Schüssel stürzt.

43. Angelegter Reis.

Man kocht 8 Loth Reis in der Milch, und läßt ihn hernach austählen; unterdessen rührt man $\frac{1}{4}$ Pfund Butter mit 2 Eiern und 4 Dottern gut ab, streicht einen Guglhupfmodel mit Butter aus, bestreut ihn mit Semmelbröseln, gibt nun eine Lage Schinken, Petersilie, Schwämme und Krebschweifeln (alles mittsammen fein aufgeschnitten) darein, streicht etwas Reis darüber, gibt ein Ragout von eingemachten Hühneln darauf, streicht den übrigen Reis darüber, und läßt es schön gelblich backen.

44. Fäschirter Reis im Reg.

Man kocht $\frac{1}{2}$ Pfund Reis in süßem Rahm recht weich, und läßt ihn dann austählen; unterdessen schneidet man $\frac{1}{2}$ Pfund gekochten Schinken recht klein auf, rührt ein 2 Eiergroßes Stück Butter mit 2 Eiern und 2 Dottern gut ab, vermengt es mit dem Schinken, füllt es in ein recht sauber ausgewaschenes Kalbsnet, rollt es zusammen, bindet es oben und unten zu, legt es in eine mit Butter ausgestrichene Rein, deckt es zu, macht unten und oben Gluth, und läßt es schön backen.

45. Gestürzte Reispesise.

Man kocht eine fette Henne oder Ente in Salzwasser mit Petersilienwurzeln, Sellerie und Pori gehörig weich, zertheilt sie dann in 5 Stücke, nimmt die größten Beine davon weg, und stellt sie kalt; hernach seht man so viel Suppe auf $\frac{1}{2}$ Pfund rein gewaschenen Reis, daß er gut aufgehen, aber nicht ganz weich kochen kann, wonach man ihn mit ein paar Eierdottern vermengt, und ein wenig Muskatblüthe darein gibt. Nun streicht man eine Kasserole

mit Butter aus, gibt 3 Theile Reis schön gleich hinein, legt die Hennen- oder Entenstückchen darauf, streicht den andern Reis darüber, und läßt es mit oben und unten gemachter Bluth schön gelblich backen; alsdann stürzt man es in eine Schüssel, und bestreut es mit fein aufgeschnittener Petersilie.

46. Strudel mit Schinken.

Man schneidet ein Stück gelochten Schinken theils blätterig, theils gewürfelt auf, treibt dann einen guten Strudelteig nicht gar zu dünn aus, sprudelt 1 Seitel süßen Rahm mit 5 Eierdottern recht gut ab, streicht es auf den Teig, streut den Schinken und geröstete Semmelbröseln darauf, rollt ihn zusammen, bindet ihn in ein Tuch, und läßt ihn in Wasser nicht zu weich kochen, wonach man ihn in eine mit Butter ausgestrichene Schüssel legt, ein wenig Rindsuppe daran gießt, mit gerösteten Semmelbröseln bestreut, und so auf die Tafel gibt. Man kann ihn auch in einer Rein mit Butter aufkochen.

47. Gefüllter Kren.

Man streicht einen Kren recht dick mit Butter aus, sticht von Schinken, Zunge und Sellerie Stücken aus, belegt damit den Kren am Boden und an den Seiten herauf, und gibt schmale Speckkreisen dazwischen; alsdann füttert man den Kren mit gewöhnlichem Fasch aus, gibt in die Mitte gelochtes fein aufgeschnittenes Kalbfleisch, welches mit einem Eingerührten vermengt wird, streicht obendarauf auch Fasch, und läßt es 1 Stunde lang im Dunst kochen, wonach man es in eine Schüssel stürzt, und mit heißer Butter begießt. Man gibt aufgeriebenen trocknen Kren dazu.

48. Geschlürfte Mehlspeise mit Ragout.

Man schneidet rohes Kalbfleisch recht fein auf, stößt es mit in der Milch eingeweichten und wieder ausgebräuteten Semmelschmollen, salzt und würzt es mit Muskatblüthe, vermengt es mit abgerührter Butter, gibt es in einen mit Butter ausgestrichenen Model, und läßt es im Dunst kochen; unterdessen dünstet man grüne Erbsen in Butter, gibt klein geschnittene Krebschweifeln darein, und läßt es noch ein wenig dünsten. Nebenbei kocht man auch Karviol. Nun stürzt man die Mehlspeise in eine Schüssel, gibt die Erbsen und den Karviol rund herum, und gibt es gleich auf die Tafel. Man kann es auch mit Krebsbutter färben.

49. Lungenstrudel.

Man schneidet ein paar übersottene Kalblungen mit Peterflie recht fein auf, gibt in der Milch eingeweichte Semmelschmollen dazu, röstet es in Butter, und läßt es dann erkalten; hernach vermengt man es mit aufgeschnittenem Kernfett, einigen Eiern, ein wenig süßem Rahm, gemischtem Gewürz und Salz, treibt einen guten Strudelteig dünn aus, gibt die Fülle darauf, streut Semmelbröseln darüber, rollt ihn Daumenbreit zusammen, radelt Fingerlange Stückchen herunter, drückt sie oben und unten zusammen, kocht sie in Rindsuppe, gibt sie dann in eine Schüssel, und bestreut sie mit gerösteten Semmelbröseln.

50. Kapaunstrudel.

Man schneidet übriggebliebenes Kapaun- oder Hühnelfleisch mit Peterflie fein auf, gibt kleinwürfelig aufgeschnittene Semmeln dazu, und röstet es in Butter; alsdann vermengt man es mit süßem Rahm

und Eierdottern, und läßt es kalt werden. Unterdes-
sen treibt man einen Strudelteig dünn aus, gibt das
Geröste darauf, und verfährt damit wie mit einem
andern Strudel.

51. Rälberner Krebschlägel.

Man rührt Krebs, oder andere Butter, ein we-
nig ab, gibt klein aufgeschnittene Krebschweifeln,
gestoßene geschwellte Mandeln oder Pignoli, fein auf-
geschnittenen Kalbsbraten und reines Mark dazwischen,
salzt und zuckert es ein wenig, rührt es gut unter-
einander, macht auch ein Krebschöttel dazu, ver-
mengt es mit Eiern und Dottern recht fleißig, gibt
es in eine mit süßem Rahm ausgestrichene Blech-
schüssel, formt einen Schlägel daraus, bestreicht ihn
mit Rahm, und läßt ihn im Ofen backen, wonach
man ihn mit Krebsbutter und Rahm übergießt.

52. Abgeschmalzener wälscher Pudding.

Man reibt 2 Kreuzersemmeln fein auf, schlägt
6 Eier daran, gibt 8 Loth länglich geschnittene ge-
schwellte Mandeln, 8 Loth ausgelöste zerschnittene
Zibeben, 8 Loth fein aufgeschnittenes Mark, und 4
Loth Butter darunter, vermengt alles recht gut, bin-
det es in ein mit Butter bestrichenen Tuch, und läßt
es in Salzwasser kochen, wonach man es in eine
Schüssel gibt, etliche Schnitte hinein macht, dann
mit Zucker und Zimmet bestreut, mit heißer Butter
begießt, und gleich auf die Tafel gibt.

53. Lungenpudding.

Man rührt 12 Loth Butter kaumig ab, gibt 8
Eier und von 3 Semmeln die in der Milch steh-
weichsten und wieder ausgedrückten Schmollen dazwischen,

und vermengt alles gut; alsdann schneidet man eine überfettene Kalbslunge mit Peterfille und Zwiebeln recht fein auf, mengt es unter das Gerührte, salzt es, bindet es in ein mit Butter ausgestrichenes Tuch, und läßt es im Wasser kochen, wonach man es in eine Schüssel gibt, eine Limoniesauce darüber gießt, und gleich auf die Tafel gibt.

54. Schinkenpudding mit Zitronat.

Man reibt von 6 würben Strigeln die Rinde ab, schneidet sie in dünne Schnitten, und legt sie in eine Schüssel; alsdann rührt man 6 Eierdotter und 1 Ei mit $\frac{1}{2}$ Seltel süßem Rahm gut ab, gießt es über die Semmelschnitten, und läßt sie weichen. Unterdessen schneidet man $\frac{1}{2}$ Pfund gekochten Schinken, 8 Loth Mark, und 6 Loth Zitronat (jedes besonders) recht fein auf, streicht dann eine Kasserole mit Butter aus, gibt zuerst eine Lage Schnitten, dann etwas Mark, Schinken, Zitronat, und ein wenig Zucker darein, gibt wieder Schnitten, Mark, Schinken, Zitronat und Zucker darauf und so fort, zuletzt gießt man süßen Rahm oder das Uebriggebliebene, worin die Schnitten gelegen, darüber, legt ein reines Kalbsnetz darauf, und läßt es im kühlen Ofen backen. Man kann es auch ins Reß füllen, und dann in der Kasserole backen lassen.

55. Leberpudding.

Man kocht eine Kalbsleber in der Rindsuppe $\frac{1}{2}$ Stunde lang, und läßt sie dann auskühlen, wonach man sie aufreißt oder fein aufschneidet; alsdann rührt man 8 Loth Butter und $\frac{1}{2}$ Pfund klein aufgeschnittenes Mark recht gut ab, schlägt hernach 8 Eier und 6 Dotter daran, und stellt es bei Selte.

Nun kocht man $\frac{1}{2}$ Pfund Reis in Wasser, und läßt ihn dann erkalten; hernach gibt man 1 Pfund Semmelbröseln, von 1 Limonie die klein aufgeschnittenen Schalen, die Leber, das Mark, 8 Loth Weinbeeren, und 8 Loth Zibeben in den Reis, rührt alles gut untereinander, gibt es in ein mit Butter bestrichenes Tuch, bindet es nicht gar zu fest zusammen, und läßt es 2 Stunden lang im Wasser sieden. Unterdeffen köcht man $\frac{1}{2}$ Maß Sirschen oder gedörnte Weichseln, läßt sie dann in $\frac{1}{2}$ Maß rothem Wein aufkochen, treibt sie hernach durch ein Haarsieb, zuckert sie nach Belieben, und wenn der Pudding ausgekocht ist, gibt man ihn in eine Schüssel, und gießt die Sauce darüber. Man kann diesen Pudding auch auf einem Tortenreiß backen, dann bleiben aber Semmelbröseln und Sauce weg.

56. Kartoffelpudding mit Schinken

Man reibt 1 Pfund gekochte mehligte Kartoffeln auf, rührt 12 Loth Butter recht käunig ab, schlägt 6 Eier und 4 Dotter darein, gibt nun die Kartoffeln und 1 Pfund klein aufgeschnittenen Schinken, etwas Semmelbröseln und ein wenig Mehl darunter, salzt und rührt es gut untereinander, bindet es in ein mit Butter bestrichenes Tuch, und läßt es im Wasser kochen, wonach man es in eine Schüssel gibt, mit geriebenem Parmesankäse bestreut, und mit heißer Butter übergießt.

57. Kartoffelpudding anderer Art.

Man reibt $\frac{1}{2}$ Pfund gekochte mehligte Kartoffeln auf, gibt sie mit 6 Loth Zucker, 6 Eiern, 6 Dottern und den fein aufgeschnittenen Schalen von 1 Limonie in eine Schüssel, und rührt es 1 Stunde

lang ab; alsdann streicht man einen Model dick mit Butter aus, bestreut ihn mit Semmelbröseln, gibt das Abgerührte hinein, deckt ihn zu, macht oben und unten Gluth, und läßt es im kühlen Ofen backen, wonach man es in einer Schüssel gleich auf die Tafel gibt. Man gibt heiße süße Butter dazu.

58. Kartoffelpolenta.

Man macht einen Kartoffelpudding mit Schinken, und wenn er gekocht und gut abgekühlt ist, so schneidet man dünne Schnitten daraus, und backt sie wie den wälschen Polenta. Man gibt eine beliebige Sauce dazu.

59. Faschmeridon.

Man rührt 8 Loth Butter flaumig ab, gibt etwas in der Milch eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmelschollen, 6 Eierdotter, und $\frac{1}{2}$ Pfund Kalbfleischfasch darein, vermengt alles recht gut, salzt und würzt es mit weißem Pfeffer und Muskatblüthe, und mengt das zu Schnee geschlagene Klare darunter; alsdann streicht man einen Model mit Butter aus, legt schon gleich Schinkenschnitten und Selterlescheibchen hinein, gibt den Fasch darauf, und läßt es im Dunst kochen.

60. Aufgelaufenes Koch von Kalbsbraten.

Man rührt 8 Loth Butter recht flaumig ab, gibt 8 Loth gestoßene geschwellte Mandeln, 2 Eier und 8 Dotter darein, und rührt alles gut untereinander; alsdann schneidet man übriggebliebenen Kalbsbraten fein auf, stößt ihn dann mit etwas in der Milch eingeweichten und wieder gut ausgedrückten Semmelschollen recht fein, mengt es unter das Abgerührte, gibt auch um 2 Kreuzer würfelig aufgeschnittenes

Marf, 8 Loth Zucker, und von $\frac{1}{2}$ Limonie die fein aufgefchnittenen Schalen darunter, und rührt es noch $\frac{1}{4}$ Stunde lang ab, wonach man es in eine mit Butter ausgeftrichene Schüssel gibt, schen langsam im Ofen backen läßt, und dann mit Zucker bestreut.

61. Hirnloch.

Man rührt Butter flaumig ab, gibt dann gestoßene geschwellige Mandeln, in der Milch etzungsweise und wieder ausgebrühte Semmelfäymollen, Eierdotter, übersottenes Hirn, und klein geschnittener Limoniezucker dazeln, rührt es gut untereinander, schlägt auch einige Eier daran, damit es nicht zu dick wird, gibt es nun in eine mit Butter ausgeftrichene Schüssel, und läßt es im Ofen backen.

62. Marfloch.

Man rührt gereinigtes Marf gut ab, gibt dann ein ausgefähltes Rindflock, Eierdotter, würfelig geschnittenes Zitronat, Pistazien und Zucker dazeln, und mengt es recht gut untereinander; alsdann gibt man es in eine mit Butter ausgeftrichene Schüssel, überstreicht es mit dem Schnee von einigen Eierklaren, und läßt es langsam backen.

63. Kapuznerloch.

Man stößt einen gekochten oder gebratenen Kapann, oder eine Henne oder Hähnlein mit den Knochen recht fein (die Haut muß aber vorher abgezogen werden), gießt hernach frische Milch daran, rührt es gut untereinander, und seigt es durch ein Haarfieb; alsdann macht man von dieser durchgeseihten Milch und feinem Mehl ein dickes Koch, und läßt es hernach ausfählen. Unterdessen rührt man ein Stück

Butter und einige Eierdotter flaumig ab, gibt nun das Koch darein, rührt es noch mit ein paar Eierdottern gut ab, zuckert und gibt es in eine mit Butter ausgestrichene Schüssel, und läßt es backen.

64. Saures Markkuch.

Man schneidet 2 Semmeln würfelig auf, gießt dann sauren Rahm daran, und läßt sie wekchen; unterdessen macht man von 4 Eiern ein Gingerähtes, gibt dieses nebst gereinigtem Mark und ein wenig Butter in eine Schüssel, und rührt es mit 8 Eiern flaumig ab, dann gibt man die eingeweichten Semmeln, auch Weinbeeren und Zibeben dazu, und rührt es noch ein wenig, wonach man eine Keim mit Butter austreibt, mit Semmelbröseln bestreut, das Gerührte hinein gibt, und im Ofen backen läßt.

65. Gestandenes Markkuch.

Man rührt 8 Eierdotter mit 4 Loth gestoßener geschwellter Mandeln eine Weile ab, gibt dann ein wenig gereinigtes Mark, auf Limonie abgeriebenen Zucker und 1 Seitel sauren Rahm hinein, und rührt alles gut untereinander; alsdann legt man ein Blatt Bitterteig in eine mit Butter ausgestrichene Keim, gibt das Gerührte hinein, und läßt es im Ofen schön backen.

66. Leberkuch.

Man rührt 8 Loth Butter flaumig ab, gibt dann 8 Loth gestossene geschwellte Mandeln, von 2 Kreuzersemeln die in der Milch eingeweichten und wieder ausgeprückten Schmollen, $\frac{1}{2}$ Pfund fein aufgeschnittene Kalbsleber, 5 Eier und 3 Dotter, etwas fein aufgeschnittene Limonieschalen, Muskatblüthe, und Zucker nach Belieben darein, und rührt alles mit

sammen $\frac{1}{2}$ Stunde lang ab; alsdann macht man einen Reif von mürbem Teig auf eine mit Butter ausgestrichene Schüssel, gibt das Gerührte darein, und läßt es langsam backen, wonach man es mit Zucker bestreut auf die Tafel gibt.

67. Lungenkoch.

Man schneidet eine gekochte Kalbslunge fein auf, gibt sie in 8 Loth abgerührte Butter mit etwas in der Milch eingeweichten und wieder ausgeprägten Semmelschollen, 10 Eiern, etwas fein aufgeschnittenen Limonieschalen und Petersilie, Salz, und $\frac{1}{2}$ Seitel saurem Rahm, rührt alles gut untereinander, gibt es in eine mit Butter ausgestrichene Schüssel, und läßt es langsam backen.

68. Französische Nudelmehlspeise.

Man macht von 3 Eiern und feinem Mehl einen Teig, macht schöne runde Nudeln davon, und kocht sie in süßem Rahm mit einem Stückchen Butter gut aus, wonach man sie gut zuckert, ein Stückchen Vanille darein gibt, und auskühlen läßt; hernach macht man ein Schmanferl, streicht eine Schüssel mit Butter aus, gibt nun eine Lage Nudeln, dann eine Lage Schmanferln darein und so fort, überzieht das Ganze mit spanischem Windteig, macht übers Kreuz einen Schnitt darein, damit es schön aufspringen kann, und macht Zierathen darauf, wonach man es 1 Stunde lang im kühlen Ofen backen läßt.

69. Quittenkoch.

Man rührt 8 Loth Butter mit 2 Eiern und 4 Dottern recht gut ab, gibt dann $\frac{1}{2}$ Pfund durchgetriebene gekochte Quitten, 4 Loth gestoßene geschwellte

Mandeln, 8 Loth Zucker, ein paar Löffelvoll süßen Rahm, und von 1 Limonie die fein aufgeschnittenen Schalen hinein, und rührt es 1 Stunde lang ab, wonach man es in eine mit Butter ausgestrichene Schüssel gibt, und langsam backen läßt.

70. Weichselkuchen.

Man rührt 5 Loth Butter flaumig ab, gibt dann 4 Loth gestoßene geschwellte Mandeln, 6 Dotter, 5 Eier, 2 Löffelvoll süßen Rahm, 8 Loth Semmelbröseln, und 8 Loth Zucker darein, vermengt alles recht gut mit dem zu Schnee geschlagenen Klaren von 6 Eiern, und läßt es ein wenig stehen; alsdann gibt man 1 Pfund abgezapfte Weichseln darunter, streicht es auf ein mit Butter bestrichenes Blech, und läßt es im kühlen Ofen backen, wonach man es gut mit Zucker bestreut auf die Tafel gibt. Man kann auch gestoßene Gewürznelken, Zimmet und Limonieschalen darein geben.

71. Weichselkuchen anderer Art.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Pfund Schmalz oder Butter recht flaumig ab, gibt 4 Eier, 8 Dotter, 8 Loth Zucker, und von 1 Limonie die fein aufgeschnittenen Schalen darein, rührt es wieder ein wenig ab, vermengt es dann mit 14 Loth Mehl, gibt abgezapfte Weichseln nach Belieben darein, streicht es schön gleich auf ein mit Butter bestrichenes Blech, und läßt es im Ofen langsam backen.

72. Weichselkuchen noch anderer Art.

Man rührt 8 Loth Zucker mit 8 Eierdottern und dem zu Schnee geschlagenen Klaren von 8 Eiern 1 Stunde lang ab, vermengt es dann mit 8 Loth

Gemmelbröfeln, gibt fein aufgeschnittene Limoniescha-
len und abgezupfte Weichfeln darein, und verfährt
damit wie mit dem vorigen.

73. Gemeine Quittenlatwerge.

Man reibt sauber abgewaschte Quitten auf, drückt
sie durch ein Tuch, und läßt den Saft über Nacht
an einem kühlen Orte stehen; alsdann kocht man
1 Maß solchen Saft mit $1\frac{1}{4}$ Pfund geläutertem
Zucker oder Honig, rührt und sautert ihn fleißig ab,
und wenn er dick eingekocht ist, gibt man fein auf-
geschnittene Limonieschalen darein, rührt ihn noch-
mals gut untereinander, und läßt ihn nun ausküh-
len, wonach man ihn in Gläser oder Schachteln füllt,
ein paar Tage an einen kühlen Ort zum Abtrok-
nen stellt, und dann erst mit Papier bedeckt oder
mit dem Deckel verschließt. Den Saft kann man
mit Eierklar läutern.

Speisezettel.

Für 4 Personen.

Hascheebirnen in der Schühsuppe. Rindfleisch mit Sauerampffsauce. Glacirtes Kraut mit gebackenen Kälberfüßen. Hühnern mit Krebsfisch. Schwanterkloch.

Für 5 Personen.

Französische Suppe mit gebähten Semmelschnitten. Rindfleisch mit Sardellensauce. Gedünstete grüne Fisolen mit gebackenen Nierenschnitten. Faschschlägel. Markkloch. Gebratene Hühnern mit saurem Salat.

Für 4 Personen.

Hirnwanneln in der Suppe. Rindfleisch mit Milzsauc. Gefüllte Kohlrabi mit Ragout. Faschirte Carbonabeln. Schinkenweiß.

Für 5 Personen.

Schinkenstrubel in der Suppe. Rindfleisch mit Paradiesäpfelsauce. Gedünsteten Kohl mit faschirtem Rind. Gebackener Kalbskopf. Hirnkloch.

Für 4 Personen.

An einem Fasttage.

Fischfaschknöderln in der Fastensuppe. Sauertrant. Gestürzte Mehlspeise. Faschirte Eier. Krebscarbonabeln. Gedünsteten Stodfisch.

Für 5 Personen.

Hascheewanneln in der Suppe. Rindfleisch mit Mandelsauce. Gedünsteten Kohlrabi mit Faschwürst. Hühnern mit gedünsteten Erbsen.

Für 5 Personen.

Lebersuppe. Rindfleisch mit Kren. Gefülltes Kraut.
• Karbonadeln mit Sauce. Gebratene Vögel.

Für 6 Personen.

Schühlsuppe mit Gebäckem. Käserindfleisch. Gedünstete Erbsen mit gebäckenen Kalberfüßen. Fritanboß. Hirnwanneln in Buttermehl eingeschlagen. Gebratene Lauben.

Für 5 Personen.

Reis in der Schühlsuppe. Rindfleisch mit Gurkensalat. Gedünsteten Kohlrabi mit Faschwürsteln. Laubenpastete. Fleischstrudel. Nierenbraten.

Für 5 Personen.

Hascheewanneln in der Schühlsuppe. Rindfleisch mit Schnittlingsauce. Gedünsteter Salat mit Schweine-

Für 6 Personen.

Entensuppe. Rindfleisch mit Schnittlingsauce. Gedünstete Fisolen mit Würsteln. Kälberne Vögel. Mehlspeise mit Beschamel. Hirschbraten.

Für 4 Personen.

Reissuppe mit Faschbecherln. Gedünstete Leber. Rindfleisch mit gedünstetem Kohl. Hirschfleisch. Haschebirnen mit Buttersauce.

Für 6 Personen.

Leberknödel in der Suppe. Rindfleisch mit Gurkensalat. Gedünstete gelbe Rüben mit Faschbecherln. Faschspeise mit Ragout. Gebackener Kalbskopf. Gebratene Vögel. Gebratener Kapoun.

Fleisch. Hasenpastete. Säfte Speise. Kalbsbraten mit Salat.

Für 6 Personen.

Kleine Pasteten in der Schühsuppe. Rindfleisch mit Zwiebelsauce. Gedünstetes Kraut mit Faschwürsteln. Faschbecherln mit Buttersauce. Weichseckuchen. Gebackene Karbonabeln.

Für 5 Personen.

Eierpfanzel in der Schühsuppe. Rindfleisch mit Bertramsauce. Gestürzter Kohl. Faschirter Schlägel. Schinkenstrudel. Gebackene Hühneln mit Salat.

Für 6 Personen.

Erbfen in der Reissuppe. Rindfleisch mit Karviol. Gedünstete Kohlrabi mit Faschwürsteln. Glacirte Zungen. Gestürzte Mehlspeise mit Aepfeln. Eingebizter Schlägel.

Für 5 Personen.

Kohlspanzel in der Schühsuppe. Rindfleisch mit Kartoffeln. Gedünstete Rüben mit Hirnbodfen. Gespicte Karbonabeln mit Salat. Gestürzte Mehlspeise.

Für 5 Personen.

Fleisch und Fastenspeisen.

Kleine Pasteten in der Fastensuppe. Gedünsteter Spinat mit Faschwürsteln. Mehlspeise mit Fischrogen. Heißgefottene Forellen. Säfte Speise mit Aepfeln.

Für 5 Personen.

Marcknodel in der Schühsuppe. Rindfleisch mit Sayerampfsauce. Gedünsteter Spinat mit gebackenen Rüberrüben. Wildpret. Krebsstock. Kalbschlägel.

Für 5 Personen.

Hirnsuppe. Rindfleisch mit Spargeln. Gestürzter Kohl. Gemischte Mehlspeise. Kaiserpudding.

Für 5 Personen.

Leberwänneln in der Rindsuppe. Rindfleisch mit Schnittlingsauce. Gedünstetes Kraut mit gebackener Leber. Khepastete. Nierenmehlspeise. Gebratener Kapun mit Salat.

Für 5 Personen.

Reisuppe. Rindfleisch mit Schwämmen. Faschierter Salat. Gewickelte Brust. Gebratene Enten mit Salat. Zwetschkenfoch.

Für 8 Personen.

An einem Fasttage.

Gestößene Fischsuppe mit gebackenen Semmelschnitten. Eierbilletts. Spinat und gebackene Fischcarbonadeln. Hechten. Mehlspeise mit Beschamel. Heißgesottene Forellen. Krebse. Krebsstrudel.

Für 6 Personen.

Faschpudding in der Schühsuppe. Rindfleisch mit Kartoffeln. Gedünstete Erbsen mit Faschwürsteln. Gedünstete Lauben. Schinkenwänneln. Gebratener Kalbschlägel mit Salat.

Für 5 Personen.

Reispfanzel in der Schühsuppe. Rindfleisch mit Kren. Gedünstete Rüben mit gebackenen Kalberfüßen. Eingemachtes. Gebackene Rubeln. Gebratene Zungen.

Für 5 Personen.

Markknöderln in der Suppe. Rindfleisch mit Car-

Beilensauce. Gedünstete Erbsen mit gebackener Leber. Wildpret mit Zwetschkenspfeffer. Kartoffelmehlspeise. Gebratener Kapaun mit Salat.

Für 5 Personen.

Grüne Suppe. Rindfleisch mit Paradiesäpfelsauce. Gedünstetes Kraut mit Zunge. Gefüllte Brust. Schokoladenkuch. Gebratene Enten mit Salat.

Für 5 Personen.

Schlickkrapseln in der Schühsuppe. Rindfleisch mit Schwämmen. Kohlrabi mit Fischkarbonadeln. Eingemachtes. Apfelfkompot. Braten.

Für 5 Personen.

An einem Fasttage.

Semmelknödel in der Fastensuppe. Eierbilletts. Spinat mit gebackenem Fisch. Süße Speise. Mehlspeise. Faschirter Hecht.

Für 6 Personen.

Einbund in der Suppe. Rindfleisch mit Sardelensauce. Gedünstete grüne Fisolen mit gebackener Leber. Eingemachte Hühneln. Mandelkuch. Gebratene Wildtauben mit Rahmsauce.

Für 6 Personen.

Grüne Suppe. Gedünstetes Fleisch. Kohl mit braungebünsteten Karbonadeln. Schnepfen. Französische Mehlspeise. Nierenbraten mit Salat.

Für 5 Personen.

Fischfaschknödeln in der Schühsuppe. Rindfleisch mit Spargeln. Gedünstete Erbsen mit Hirnböser.

**Fritassirter Kalbskopf mit Schwämmen. Pubbing mit
Kirschenchaudeau. Kälberne Schnitzeln mit Salat.**

Für 4 Personen.

An einem Fasttage.

**Reiswürsteln in der Fastensuppe. Gestürzte Eier.
Heißgesottene Fische. Gebackene Fische.**

Für 4 Personen.

**Nierenbecherln in der Schühsuppe. Rindfleisch
mit Mandelkren. Faschirter Salat. Kalbschnitzeln.
Süße Speise. Kalbsbraten mit Salat.**

Für 6 Personen.

An einem Fasttage.

**Semmelpfanzel in der Fastensuppe. Gebackene
Fische mit Spinat. Fischfaschwürsteln. Gedünsteter
Huchen mit Rahmsauce. Fischwanneln. Faschbirnen
mit Sauerampffsauce. Kapuzinerkoch.**

Für 6 Personen.

**Schnittnubeln in der Schühsuppe. Rindfleisch mit
Spargeln. Grüne Erbsen mit Schnitzeln. Eingemach-
tes. Beschamelkoch. Gebackene Karbonadeln.**

Für 5 Personen.

**Hirnwanneln in der Schühsuppe. Rindfleisch mit
Gurken. Faschirter Karviol. Gedünstete Schwämme.
Krapfeln. Gebackene Zunge.**

Für 5 Personen.

**Schlüsselkrapfeln in der Suppe. Rindfleisch mit
Schnittlingsauce. Gefüllte Brust mit Ragout. Sauer-
kraut mit Zunge. Süße Speise. Gebratene Hühneln.**

Für 6 Personen.

Milzschnitten in der Suppe. Rindfleisch mit Kettig. Erbsen mit gebackenen Kälberfüßen. Faschirte Karbonadeln. Butterteigbögen. Kalbsbraten mit Salat.

Für 4 Personen.

An einem Fasttage.

Gebähte Semmeln in der Suppe. Kartoffeln mit gebackenen Eiern. Gedünsteter Huchen. Heißgefottene Fische. Gebackene Fische.

Für 4 Personen.

Marksuppe mit Erbsen. Rindfleisch mit Sardellenauce. Eingemachtes. Gestürzte Mehlspeise. Heißgefottene Forellen. Gebackene Hühneln mit Salat.

Für 4 Personen.

Grüne Suppe. Rindfleisch mit Spargeln. Gedünstete Kohlrabi mit Faschwürsteln. Kalbszunge in der Buttersauce. Reiskoch. Heißgefottene Forellen. Gebratene Lauben mit Rahmsauce.

Für 4 Personen.

An einem Fasttage.

Fischfaschknöderln in der Fastensuppe. Gebackene Eier mit Spinat. Fischkarbonadeln mit Buttersauce. Gedünstete Schwämme. Krapfen.

Für 4 Personen.

Maurachen in der Suppe. Rindfleisch mit Sardellenauce. Gefüllter Kohlrabi. Kälberne Schnitzeln mit Limoniesauce. Französische Mehlspeise. Gebratener Kapauu mit Salat.

Für 5 Personen.

Reiswürsteln in der Schüssuppe. Rindfleisch mit Gurken. Gestürzte Mehlspeise mit Ragout. Kartoffeln in der Sauce. Schokoladenkuch. Heißgefottene Forellen. Kalbsbraten mit Salat.

Für 6 Personen.

Grüne Suppe. Gedünstetes Fleisch. Gedünstete Erbsen mit gebackenen Kälberfüßen. Eingemachte Hühneln. Schwämme. Gebackene Hühneln. Mandelkuch. Gebratener Hasen.

Tafelzetteln.

Nro. 1.

1. Bouillon mit feiner Mehlspeise.
2. Durchgeschlagene Erbsensuppe mit Bovöfen.
3. Gedünsteter Hase in brauner Sauce.
4. Schöpferne Schnitzeln mit Senfbutter.
5. Braungebüntetes Tafelstück, mit faszirtem Salat garnirt; nebenbei Paradiesäpfelsauce, Sardellenauce, Limoniesauce und kleine Gurken.
6. Heißgesottene Fische mit grüner Butter.
7. Gestürzte Grünspeise mit Kalbsbrüseln.
8. Karviol mit Butterauce.
9. Gespickte Hühnerbrüsteln mit gefelchter Zunge.
10. Aspil mit Forellen.
11. Warme Pasteten mit braunem Ragout.
12. Fritassirte Lauben mit Spargelerbsen.
13. Lachsforellen mit feinen Kräutern.
14. Eine Gans auf weißgebüntetem Reis.
15. Gebratene Vögel.
16. Kaffeeauflauf.
17. Französische Nudelmehlspeise mit spanischem Windteig überzogen.
18. Hirschjemmer mit Zwetschenpfeffer.
19. Gebratene Kapaunen mit gemischtem Kompot.
20. Wildgeflügel mit grünem Salat.
21. Chocoladetorten.
22. Gerührte Einzertorte.
23. Weichseljulze.
24. Julze mit Muskatwejn.
25. Gesulzte Milch mit gebranntem Zucker.
26. Biskoten mit Kaffeesaum bedeckt.
27. Zwei Tellervoll Mandelbögen.
28. Kleine gemischte Zuckerbäckereien.

Nro. 2.

1. Gestoßene Kexphühnersuppe.
 2. Weißgestoßene Suppe mit Reis.
 3. Vier Schüsseln Austern.
 4. Zungen mit Aspik.
 5. Zwei Teller wälschen Salat.
 6. Tafelstück mit Einfassung von Kohl; mit Bertramsauce, Zwiebelsauce, dann kaltem Frikassee mit rothen Rüben und Sellerie.
 7. Sprossen Kohl mit Butter und verlorne Eiern.
 8. Grüne Fisolen mit lämmernen Cotelets.
 9. Kapaunockeln mit Consommee.
 10. Kalbsnüssen mit Champignon oder Pilzlingen.
 11. Kalte Kexphühnerpasteten.
 12. Faschspeisen mit einem Ragout.
 13. Schöpferner Schlägel mit einer pikanten Sauce.
 14. Mehlspeise.
 15. Gefaumter Marillenaufslauf.
 16. Golaschfleisch mit einer pikanten Sauce.
 17. Fasan mit Marillenkompot.
 18. Rehrücken mit gemischtem Salat.
 19. Limoniereis.
 20. Theesulze.
 21. Erdbeersulze.
 22. Roderlmilchsulze.
-

	Seite		Seite
Bögen mürbe	399	Ehokoladengefrorenes	414
Bohnensalat	234	Ehokoladefoch	368, 369
Boudin in die Suppe	40	Ehokoladekrapfeln mit Rahm	392
Brandstrauben	315	Ehokoladesuppe	246
Brandteig	315	Ehokoladetorte	376, 377
Brandteig anderer Art	315	Eorto von Hasen	225
Bratling gefüllte	84	Coulis blanc	73
Bratwürste von Netz	107	Coulis braune	74
Brezeln englische	402	Eremwanneln von Mandeln	138
Brezeln zum Kaffee	328		
Brodsuppe	247	D.	
Brodsuppe mit Vögeln	11	Damenbischoff	153
Brodortie schwarze	373	Dampfnudeln	278
Brokkoli auf wässche Art	88	Dotterkoch	165
Brühe braune und Hühner-		Dotterkrapfeln	317
Consomme	4	Dukatennudeln	283
Brühe gewöhnliche braune	74	Dunstobst zu kochen	225
Brüfeln braun gedünstete			
mit Hahnenkämmen	132	E.	
Brüfelfuppe	12	Eierbecherln	260
Brustkern braun eingegange-		Eierbilletts	261
ner	68	Eierdotternudeln	279
Brustkernstück mit Kren	64	Eier eingerührte	261
Büchsenkachel	313	Eier faszirte	261
Butterbrezeln	391	Eierfleckeln	262
Buttergefrorenes	411	Eier gebackene	262
Butternudeln	276	Eier gefüllte	263
Butternudeln baierische	281	Eiergerstelsuppe mit Schwäm-	
Butterschnitten	405	men	247
Butterteig	334, 336, 390	Eier gesprudelte	263
Butterteig beliebig zu ver-		Eier gestürzte	263
wenden	454	Eierplenten	276
Butterteig englischer	336, 455	Eierrollaten	264
Butterteig feiner	335	Eierspeise	260
Butterteig mit Hefen	337	Eierspeise auf französische Art	265
Butterteig ordinärer	334	Eierspeise aufgelegt	264
Butterteig zu Torten und		Eierspeise auf holländische Art	265
andern Bäckereien	335	Eierspeise auf Wiener Art	266
Butter gefrauste	447	Eierspinatwürsteln	266
Butter rothe	47	Eiertorte harte	282
Butter weiße	45	Eier verlorne in saurer Sulfz	8
Butter zu heißgefotenen		Eierwildpret	266
Fischen	310	Einbrennkoch	269
C.		Eingemachtes von Hasen	223
Champignonsauce	79	Eingemachtes Kälbernes	236
Chaudausulfz	446	Eingeschnittenes von Kalb-	
Ehokoladebufferln	393	fleisch	126

	Seite		Seite
Eingefottenes gemischtes	417	Faschwürste	107
Eisbutterln	394	Fasch zu verschiedenen Sachen	49
Endiviensalat faszirter	95	Faschingkransen gute	319
Endiviensalat gedünsteter	95	Faschmeridon	479
Enten eingemachte	199	Faschspeise gestürzte	57
Enten faszirte mit Reis	203	Fasten-Consommee	245
Enten gedünstete	198	Feigen einzusieden	420
Enten mit Rahmsauce	199	Fingerhohlehippen	397
Erbfen gelbe auf böhmische Art	83	Fischbäuschelsuppe von der Milch	249
Erbfen grüne gedünstete	83	Fischcarbonadeln	305
Erbfenkoch	366	Fischknödel	250
Erbfenpüree	88	Fischknödel anderer Art	250
Erbfensuppe gewöhnliche	246	Fischotter gedünstete	287
Erbfensuppe grüne	246	Fischpudding	344
Erbfensuppe grüne durchgeschlagene	31	Fischrogensuppe	248
Erbfensuppe grüne mit Reis	15	Fischsauce vorzüglich gute	311
Erbfensuppe zu allen Fastenspeisen	245	Fischsuppe	249
Erdbeerfaum	449	Fischsuppe braune	249
Erdbeergefrorenes	414	Fisolen grüne als Gemüse	98
Erdbeerkoch	366	Fisolen grüne auf französische Art	99
Erdbeermilch	447	Fisolen grüne eingesatzene	427
Erdbeersalze	424	Fisolenpüree	88
Erdbeersulze	441, 442	Fisolensuppe	247
Essigbeersulze	435	Fisolensuppe durchgeschlagene	30
Euter faszirtes	120	Fleckeln mit Hausen	267
Euter mit Pomeranzensauce	120	Fledelpastete	462
		Fleischbecherln	114
		Fleischmeridon	124
		Fleischpastete	461
		Fleischrouleaux	119
		Fleischsulze	1
		Fleischsuppe gute	8
		Fleischwürste	106
		Forellen gefulzte	5
		Forellen heißgefottene	287
		Forellen in Papier gebraten	288
		Forellen mit süßer oder saurer Sulze	288
		Forellen mit Tokajerwein	287
		Frikando braunes	141
		Frikando glacirte	141
		Frikando in Papier	142
		Frikando mit Rahmsauce	142
		Frikando weißes	141
		Frikassée kalte	82
		Frikassée von Kalberfüßen	136
		Frische eingemachte	30

	Seite		Seite
Bechten mit Schnecken	293	Huechen in der Butter	294
Bechtenschmarren	267	Hühner mit Brüseln und Spargeln	183
Bechten weiß gedünsteter	294	Hühner in der Buttersauce	182
Bechtenwurst	107	Hühner, eingemachte	179
Defennudeln mit Mandeln	279	Hühner faszirte	184
Defenstrauben	312	Hühner in Frikassée	183
Defentorte	371, 372	Hühner frikassirte in der Sulze	7
Defenwanneln	284	Hühner gebratene	181
Defenwanneln anderer Art	284	Hühner gefüllte gebratene	186
Heidelbeeren-saft	424	Hühner grüne	184
Hetschebetsch einzusieden	418	Hühner heißgesottene	179
Hetschebetschkoeh	363	Hühner marinirte	181
Hetschebetschkoeh mit gefüllten Semmeln	363	Hühner mit Austern	187
Hetschebetschpfeffer über Reh-rückenbraten	222	Hühner in Blut	182
Himbeeren einzusieden	417	Hühner mit Karviol	185
Himbeerkoch	362	Hühner mit Limoniesauce	186
Himbeer-saft zum Wasserab-gießen	431	Hühner mit Maurachen	180
Himbeersalze	424	Hühner in der Pastetensuppe	187
Himbeersulze	442	Hühner mit Pomeranzen-sauce	184
Hirneuterl in die Suppe	36	Hühner in der Sardellen-sauce	180
Hirnkoch	480	Hühner auf Wiener Art	180
Hirnkrapseln	470	Hühnerlebereuterl in d. Suppe	36
Hirnrissoles	123	Hühnerpastete	187
Hirnsuppe	16		
Hirnwanneln	35		
Hirnwürste	108		
Hirschfleisch in der Gewürz-nelken-sauce	230	J.	
Hirschfleisch mit Hetschebetsch-sauce	229	Jägersuppe	16
Hirschfleisch in der Pasteten-sauce	229	Indian faszirter	195
Hirschfleisch mit Pfeffersauce	228	Indian gebratener	196
Hirschkalbschlagel	228	Indian gefüllt mit Makaroni-nudeln	196
Hirschobren gedünstete	230	Indian gesulzter	197
Hirschzammer gebratener	227	Indian mit Reis	196
Hirschzammer gedünsteter	226	Indianleber mit Rahm	197
Hirschzammer mit Pomeranzen-sauce	229	Indianpastete	196
Hirschzammer in Ribiseln-sauce	227	K.	
Hirschzammer in süßer Sauce	228	Kaffeetaum	444
Hobelspäne	398	Kaffeemehlspeise	350
Hohlehippen feine	398	Kaiserauflauf	362
Hohlehippen von süßem Rahm	397	Kaiserbrod	408
Holler gebackener	317	Kaisergerstelsuppe mit oder ohne Parmesankäse	17
		Kaiserknödel-suppe	34

	Seite		Seite
Kaiserpudding	345	Kalbschlagel fascirter mit	111
Kaiserschnitzeln	151	Sauce	111
Kalbsbrusteln mit Trüffeln	119	Kalbschlagel gespickter	111
Kalbsbrust braun gedünstete	126	Kalbschlagel mit dem Nie-	119
Kalbsbrust gewickelte	127	renbraten	119
Kalbsbrust mit Sauerampf-	127	Kalbschlagelpastete	115
sauce	127	Kalbschlagel mit Ragout	115
Kalbsbrust weiß gedünstete	126	Kalbstendrons eingemachte	115
mit Fasch	126	Kalbszunge fascirte	115
Kalbfleisch gewickeltes	128	Kalbszunge mit Pomeran-	115
Kalbfleisch mit Sardellen	128	zensauce	115
Kalbfleischsuppe	17	Kalbszunge in polnischer	112
Kalbsfüße gebackene	114	Sauce	112
Kalbsfüße grillirte mit Kräu-	115	Kalte Schale von Heidel-	116
terfsauce	115	beeren	116
Kalbsfüße mit Limoniesauce	115	Kalte Schale von Kirichen	115
Kalbsfüße mit weißer Sauce	115	Kalte Schale von Pfäumen	115
Kalbsgefroße	113	Kalte Schale von Pflirschen	115
Kalbsgefroße in der Sauce	121	Kalte Schale von Rosinen	115
Kalbsgefroße mit Zwiebeln	121	Kapaun auf französische Art	115
und Käse	121	Kapaun mit Austernsauce	115
Kalbshirn gebackenes	115	Kapaun fascirter mit Austern	115
Kalbshirn mit Rahmsauce	116	Kapaun gewickelter	115
Kalbstopf in der Sauce	116	Kapaun gefulzter	115
Kalbstopf auf andere Art	117	Kapaun mit falschen Mü-	115
Kalbsleber gebackene mit	110	schern	115
Sauce	110	Kapaun in Papier	115
Kalbsleber gedämpfte	109	Kapaun mit Reis	115
Kalbsleber mit Butter	110	Kapaun im Schlafrod	115
Kalbsleber mit feinen Kräu-	109	Kapaun weiß gedünsteter	115
tern	109	Kapaunfasch	52, 115
Kalbslunge fascirte in	114	Kapaunpastete	115
Schnitzeln	114	Kapaunstrudel	115
Kalbsmagen gefüllter	112	Kapaunmanneln	115
Kalbsmilz gefüllte	112	Kapernsauce	115
Kalbsnuß gebratene	146	Kapuzinertipfeln	115
Kalbsnuß gedünstete	147	KapuzinerFoch	115
Kalbsnuß gespickte	143	Karbonadeln angelegte	115
Kalbsnuß gesulzte	144	Karbonadeln fascirt mit	115
Kalbsnuß in Papier	146	Spargeln	115
Kalbsrohren eingemachte	129	Karbonadeln gespickte	115
Kalbsrohren mit Rahmsauce	130	Karbonadeln grillirte	115
Kalbsrüdgrath gespickter	151	Karbonadeln auf Wiener Art	131
Kalbschlagel auf französische	148	Karbonadeln in Papier	115
Art	148	Karbonadeln mit Rahmsauce	115
Kalbschlagel auf österreichi-	149	Karmehlaufauf	36
sche Art	149	Karmelitertorte	36
Kalbschlagel auf die Schüs-	149	Karpfen auf jüdische Art	26
sel gelegt	149	Karpfen gebratener	296

	Seite		Seite
Karpfen gedünsteter	296	Kipfelwanneln	138
Karpfen gefulzter	296	Kirschen einzusteden	416
Karpfen in der Blutsauce	295	Kirschen gefulzte	243
Karpfen in der Limoniesauce	297	Kirschenkoch gerührtes	322
Karpfen in der Müsli- sauce	297	Kirschtuchen	322
Karpfen mit Oliven	298	Kirschtuchen anderer Art	322
Karpfenmilchbrosen	306	Kirschen mit Essig einzu- machen	432
Karpfenmilchsuppe	252	Kletentorte	380
Karpfenrogeupfanzel	257	Kleienwanneln	139
Karpfenwürste	306	Knoblauchbutter	46
Kartoffeln auf englische Art	102	Knoblauchauce	77
Kartoffeln durchgeschlagene	99	Knödel gebackene in der Fleischsuppe	34
Kartoffeln gedünstete	100	Knödel gezupfte ohne Mehl	41
Kartoffeln gefulzte	100	Koch aufgelaufenes von Kalbs- braten	479
Kartoffeln gefüllte mit Sa- schée	103	Koch französisches	348
Kartoffeln gestürzte	102	Koch von harten Eiern	362
Kartoffeln kleine	102	Koch von saurem Rahm	361
Kartoffelknödel	38	Kohlstruderln	85
Kartoffelkoch	370	Kohl gefüllter an einem Fasttage	86
Kartoffelkroketten	101	Kohl gefüllter an einem Fleischtage	85
Kartoffeltuchen mit Kaiser- fleisch	103	Kohl grüner gestürzter	86
Kartoffeln mit Buttersauce	100	Kohlrabi geblatteter	87
Kartoffelnocken	101	Kohlrabi mit grünen Erbsen	87
Kartoffelpastete	465	Kohlstrudel in die Suppe	44
Kartoffelpasteteln zum Rind- fleisch	102	Kohl- und gelbe Rübensauce	77
Kartoffelpolenta	479	Königspudding	346
Kartoffelpudding	478	Kornblumensaft	423
Kartoffelpudding mit Schin- ken	478	Kornblumensaft anderer Art	423
Kartoffelsauce	82	Krafsuppe	19
Kartoffelstrudel	332	Krametsvögelsuppe	19
Kartoffelsuppe	38	Kranebitter faschirte	206, 207
Kartoffelsuppe anderer Art	38	Kranebittbeersauce	78
Karviol	85	Kranzeln süße	395
Karviol faschirter	86	Krapfen mit Eingekochtem	388
Karviolsalat	235	Krapfen Wiener	320
Karvioluppe	18, 252	Kräutergerstel zur Suppe	41
Käserindfleisch	64	Kräutersalat mit Blumen	238
Käsmüdeln	281	Kräutersuppe	18, 252
Käspastete	329	Kräutersuppe ordinäre	40
Käspastete in Papier	456	Kraut angelegtes	94
Kasserolepastete	341, 462	Kraut gedünstetes	94
Kastanien gefüllte	391	Kraut gefülltes an einem Fasttage	97
Kindsköchnubeln	280		
Kindskochstrudel	332		

	Seite		Seite
Kraut gemischtes	93	Lämmernes Brüstel gefüll-	
Kraut glacirtes	92	tes mit Ragout	160
Kraut gewickeltes	93	Lämmerne Karbonadeln an-	
Kraut rothes	91	gelegte	161
Kraut saures mit Fasan	91	Lämmerne Karbonadeln auf	
Kraut saures mit Haring	90	dem Roste	161
Kraut saures mit Hechten	90	Lammfleisch eingemachtes	158
Kraut saures mit Hogen	90	Lammfleisch in Essig gekocht	160
Kraut mit Vertrameessig	92	Lammfleisch gebackenes	159
Kraut mit Schinken	92	Lammfleisch mit Schwäm-	
Krautsalat	233	men	159
Krebsbecherin	349	Lammköpfehen gebackene	161
Krebsbutter	46	Lammschlägerl weiß gedün-	
Krebshühner gefüllte mit		stetes mit Eiern	157
Reis	185	Lammschlägerin faszirte	156
Krebskrapfeln	317	Lammschlägerin gefüllte	158
Krebsmeridon	358	Lammschlägerin mit Gurken	154
Krebsmeridon anderer Art	358	Lammschlägerin mit Gurken	
Krebsnockerln	327	glacirt	155
Krebsnudeln	278	Lammschlägerin mit Ragout	157
Krebspfanzel	258	Lammschlägerin mit Wein-	
Krebsauce	77	schadlen	155
Krebschlägel kalberner	476	Lammschlägerin mit Zwie-	
Krebschmarren mit Man-		beln	156
deln	268	Lapperdon mit Butter	300
Krebsemmeln gefüllte	468	Leber gespickte	111
Krebsstrizeln gute	349	Leber in der Sardellensauce	111
Krebssuppe	253	Leber in Wein	112
Krebsstorte	387	Leberkäse	111
Krebswanneln	139	Leberknödel	39
Krebswanneln anderer Art	284	Leberkock	481
Kren grüner	76	Leberpudding	477
Kren mit Fleischbrühe	77	Leberschöttlsuppe	36
Kren mit Milch	78	Lebersuppe	20
Kressalat	234	Leberstrizel	110
Kuchen bairischer	323	Lendenbraten	69
Kuchen englischer	404	Perchen faszirte	208
Kuchen kalter	404	Perchen auf dem Rost ge-	
Kuheuter in der Sauce	120	braten	208
Kuttelfled	121	Limonie gefüllte	438
Kuttelfled mit Erbsenpüree	121	Limonie gesülzte	435
		Limoniefaum	444
L.		Limoniegefrorenes	413
Lachs gebratener	299	Limoniekock	366
Lachs heißgesottener	299	Limoniekuchen	405
Lachs mit Austern	299	Limoniemus	443
Lachsforelle auf holländische		Limonieauce	75, 78
Art	298	Limoniejulze	434, 438
		Limonietortelctten	402

	Seite		Seite
Nockerln aufgelaufene	326	Pflirsche einzusieden	422
Nockerln von Marillen	326	Pflirschegefrornes	413
Nockerln Salzburger	348	Pflirschoch aufgelaufenes	364
Nockerlnsuppe	33	Pflirsichsulze	440
Nudelmehlspeise französische	482	Pflaumen gedünstete	241
Nudeln wälsche	277	Pickelharingspanzel	258
Nudelpastete	457	Pignofikrapfeln	388
Nudeltorte	378	Pignofikuchen	408
Nüsse grüne einzusieden	422	Pistazienbrezeln	401
Nußstrudel	333	Pistaziengefrornes	412
		Pistaziensuppe	22
O.		Polenta auf italienische Art	125
Obergäumen	61	Polenta falsche	351
Oblatkrapfeln	469	Polenta wälsche mit Parme-	
Oblatrisfolen	122	sankäse	347
Oblatwürste	105	Pomeranzensaum	444
Ochsenmägen faschirter	60	Pomeranzengefrornes	412
Ochsenhirn mit Austern	63	Pomeranzenkoch	367
Ochsenmägen gedünsteter	61	Pomeranzenkoch anderer Art	367
Ochsenniere in der Sauce	62	Pomeranzenspunsch	452
Ochsenfleisch braun gedün-		Pomeranzensalat	240
steter	136	Pomeranzensauce	120, 184
Oehlbutter	47	Pomeranzensulze	434
Olio	10	Pomeranzensulze mit Farben	436
Olivensuppe auf deutsche Art	21	Pomeranzensulze ordinäre	441
Olivensuppe auf wälsche Art	22	Pomeranzentorte	376
Omeletten	260	Porisauce	79
Omeletten französische	350	Poularde gedünstete	193
		Poularde gefüllte	194
P.		Poularde gespickte mit Ra-	
Panadel aufgelaufenes	33	gout	194
Papinagefrornes	413	Poularde mit Zwiebelrin-	
Paradiesäpfelsauce	163	gen	193
Pastetchen kleine	342	Preißelbeeren einzumachen	432
Pastete ohne Fülle	340	Pudding abgeschmalzener	
Pastete Hanauer mit Con-		wälscher	476
somme	466	Pudding auf englische Art	344
Pastete mit Kuttelfleisch	466	Pudding englischer mit Chau-	
Pastete mit Ragout	467	deau	343
Pastete mit Schinken und		Pudding mit Kirschenchau-	
Consomme	466	deau	346
Pastetenfisch kalter	49	Pudding schwarzer	345
Pastinafwurzelsuppe	28	Pudding von schwarzem Brod	344
Paulanermwürste	105	Punschsaum	447
Peterillensauce	79	Punsch kalter	452
Pfefferauce	244	Punsch mit Schaum	411
		Punschsulze	434
		Punschtorte	382

Q.		Seite			Seite
Quitten einzufieden	419		Reiseier		272
Quittengefrorenes	414		Reisfasch		251
Quittenkäse	419		Reisknödelchen		39
Quittentoch	482		Reismelaun		471
Quittentoch aufgelaufenes	364		Reismeridon	271,	471
Quittentoffelt	419		Reisnudeln		274
Quittenlatwerge gemeine	484		Reispastetchen		352
Quittensalat	241		Reispastete mit Haschee		456
Quittensulze	436, 443		Reisschmarren		273
			Reisspeise gestürzte		473
			Reisstrudel		331
			Reistorte kurländische		383
			Reiswanneln		140
			Repphühner mit Austern		213
			Repphühner mit Linsen		212
			Repphühner mit Oliven		213
			Repphühnerpastete		458
			Repphühnersalmj		213
			Repphühnersuppe		23
			Repphühnersuppe französische		11
			Rettige gedünstete		95
			Rettigsalat		233
			Ribiseln einzufieden		423
			Ribiseln mit Essig einzu-		
			machen		431
			Ribiselnkoch		360
			Ribiselnsulze	434,	435
			Rindfleisch auf bayerische Art		66
			Rindfleisch auf engl. Art	67,	68
			Rindfleisch auf wälsche Art		66
			Rindsurpe falsche		248
			Ringeln grillirte		395
			Ringestorte		378
			Ringios in Branntwein		426
			Rissolentrapseln		471
			Rissolen mit feinem Ragout		122
			Ritscher		99
			Rollaten von Ochsenaugen		62
			Rollaten von Schweinskopf		176
			Rosentrapsen		313
			Rosensaft		423
			Rosensalat		242
			Rostboeuf		65
			Rostbraten grillirter		68
			Rostschneideln		152
			Rübenfauce gelbe		75
			Rübensuppe gelbe	32,	256
			Rübensuppe weiße		23
			Rummelsulze		440

R.

Ragout braunes	133
Ragout braunes anderer Art	133
Ragout gemischtes mit gefärbten Schöttern	133
Ragout grünes mit rothem Reis	134
Ragout rothes mit grünem Reis	134
Ragout weißes	132
Ragout weißes mit gelbem Reis	134
Ragout von einer jungen Gans oder Ente	135
Ragout von Hasen	136
Ragout mit weißem Reis	135
Ragout von Rehfleisch	135
Ragout von Schnepfen	211
Ragout mit Spargeln und Austern	135
Ragoutpastate	463
Rahmfleisch	118
Rehbraten mit Weichselsauce	218
Rehschlägel ausgelöster	219
Rehschlägel in brauner Sauce	219
Rehschlägelpastete	220
Reis angelegter	473
Reis faschirter im Reß	473
Reis gefärbter	273
Reis kalter	437
Reis mit Kastanien	359
Reis mit Schinken und Parmesanläse	472
Reis wälscher	271
Reis-Consommee mit feinem Ragout	37

	Seite		Seite
Rumfulze	443	Schmierkrapseln	318
Rutten gebackene	301	Schneckenkarbonadeln	304
Rutten am Spieß gebratene	301	Schneckenknödel	43
		Schneckensalat	237
		Schneckensuppe	255
C.		Schnecken auf dem Roste gebraten	304
Saftsuppe	254	Schnecken in der Sauce	304
Saftsuppe braune	24	Schneeballen	311
Sagosuppe	24	Schneekipfeln	402
Salbikon oder feines Ragout	125	Schnepfen gebratene	209
Salblinge heißgesottene	301	Schnepfengeist	210
Salm gebratener	302	Schnepfenpastete	459
Salat mit gefärbten Eiern	240	Schnepfensalmj	210
Salat gemischter	234	Schnepfensuppe	26
Salat gemischter auf andere Art	234	Schnittlingsauce feine	83
Salat italienischer	235	Schnittnudeln abgerührte	280
Salat wälscher	232	Schnittnudeln gebackene mit Rahm	347
Salat wälscher mit Wein oder Essig	237	Schnitzeln faszirte von Lungenbraten	70
Salat auf Reisen mitzunehmen	238	Schnitzeln kalberne auf Bögerlart	152
Salat von gelben Rüben	239	Schnitzeln weiß gedünstete mit Champignon	152
Salatsuppe 25, 32,	255	Schnitzeln vom Lendenbraten	70
Sardellenbutter	47	Schöpfensfleisch eingemachtes	165
Sardellensauce	79	Schöpfensfleisch mit Gurken	166
Sauce blandirte	80	Schöpfensfleisch mit Rüben	166
Sauce spanische	81	Schöpfenshälse mit Kohl	168
Sauce über Braten	80	Schöpfenkarbonadeln gedünstete	168
Sauce wälsche	81	Schöpfenkarbonadeln mit Zunge	168
Sauerkrautpastete	465	Schöpfenschlägel gedünsteter	162
Schatore als Zuspeise	88	Schöpfenschlägel gebratener mit Bohnen	165
Scheiterhaufen ausgelegter	328	Schöpfenschlägel mit Kartoffeln	165
Scherrübensuppe	25	Schöpfenschlägel mit Paradiesäpfelsauce	163
Schiffeln	390	Schöpfenschlägel mit Rahmsauce	164
Schildkröten in der Schale	305	Schöpfenschlägel mit Zwiebeln und Speck	164
Schildkröten in wälscher Sauce	306	Schöpfenschlägel auf österreichische Art	164
Schildkrötenpastete	460	Schöpfenschlägel auf portugiesische Art	162
Schinkenpastete	467		
Schinkenpudding mit Zitronat	477		
Schlägel faszirter von Wildfleisch	220		
Schlickkrapseln von Fleisch	471		
Schlickkrapseln von Krebsen	307		
Schlüsselkrapseln	314		
Schmalztorte	379		

	Seite		Seite
Schöpfenschlängel auf wälsche Art	163	Starnigelluchen	325
Schöpfenschlängel auf Wildpretart	243	Souffletmehlspeise	363
Schöpfenzungen gedünstete	166	Spanferkel fashirtes	172
Schöpfenzungen mit Senfbutter	167	Spanferkel gebratenes	169
Schottenkoch	361	Spanferkel gefülltes	170
Schottennudeln abgerührte	270	Spanferkel mit Reis und Blut	172
Schottennudeln aufgegangene	270	Spanferkel mit Reis	171
Schottennudeln gebackene	269	Spanferkel sauer gekochtes	172
Schottennudeln gedünstete	270	Spargelsalat	232
Schottenstrudel	331	Spargelsuppe	31
Schottenwanneln	139	Speckfederin	122
Schöttl zu machen	244	Speckknüdel	39
Schühsuppe	256	Specksalat warmer	231
Schühsuppe braune	26	Speise von Rubelfederin	348
Schühsuppe grüne	27	Speise von Schwarzbrod und Keffeln	355
Schühsuppe weiße	27	Spielhahn kalter	203
Schwämme gedünstete	259	Spinat gefüllter	89
Schwämme zu kochen	84	Spinatkuchen	321
Schwammstrudel	330	Spinatplenten	276
Schweinerne Karbonadeln gebackene	178	Spinatsauce kalte	82
Schweinsfüße gesulzte	177	Spinatstrudel	330
Schweinskopf fashirter	173	Spritztrayfen	314
Schweinskopf heißgefottener	175	Sproßentohl	98
Schweinsleber auf dem Roß gebraten	177	Stodkfisch gebadener	308
Schweinsnieren auf dem Roß gebraten	178	Stodkfisch gedünsteter	310
Schweinsnieren in der Sauce	178	Stodkfisch gefüllter	308
Schweinsohren	176	Stodkfisch mit Fenchelblüthe	310
Schweinsohren mit Senf	176	Stodkfisch auf Hechtenart	309
Selleriegemüse	98	Stodkfisch in der Krebsauce	309
Selleriesalat	232	Stodkfisch mit Kren	309
Semmelbröselortie	385	Stodkfisch auf dem Roß gebraten	308
Semmelbröselortie anderer Art	385	Stofade	71
Semmeln mit Rum	327	Stofade französisches	63
Semmeln mit Ragout	469	Stofade auf wälsche Art	72
Semmelpfanzel	257	Stofade von Kalbfleisch	72
Semmelshamarren	269	Stofade von Wildpret	78
Semmelshöberl in die Suppe	44	Strudel mit Schinken	474
Semmelstrudel	330	Sulze schöne oder Aspiz	7
Semmelwürste	108	Suppe abgegoßene	29
Senfbutter	46	Suppe böhmische	29
		Suppe französische	12
		Suppe gestoßene	10
		Suppe gestoßene von Hühnern	14,

	Seite		Seite
Suppe gestoßene von Kapainen	15	Vanillebuserln	394
Suppe weiße gestoßene	27	Vanillegefrornes	395
Suppe von verschiedenem Fleisch	13	Vanillekäs	396
Suppe von allerlei Grünem	14	Vanillekrapfen	397
Suppe mit Hechteneuter	43	Veilchensaum	398
Suppe mit Kohlpfanzel	42	Veilchensulze	399
Suppe mit Kalbscutter	42	Vögel kalberne auf wälsche Art	400
Suppe mit Krebspfanzel	43	Vögel spanische	401
Suppe mit Leberpfanzel	42	Vögel kleine zu braten	402
Suppe mit Mehlpfanzel	41		
		W.	
I.		Wachteln gebratene	407
Tauben gedünstete	215	Wachteln mit gedünstetem Reis	408
Tauben im Netz	216	Waffelkrapfen	409
Tauben in Blut	214	Waldschneppen gebratene	410
Tauben in braunem Kompot	216	Wanneln gewöhnliche	411
Tauben in der Pasteten-sauce	217	Wanneln gekrauste	412
Tauben mit Glace	216	Wassergelügelpastete	413
Tauben mit grünen Erbsen	215	Wasserkrapfen	414
Tauben mit Trüffeln	214	Wasserspazan	415
Taubenpastete	457	Wasserstrauben	416
Theeauflauf	361	Wasserteig gebrannter zu Pastetenformen	417
Theesulze	439	Weichselauflauf	418
Teig mürber	455	Weichselgefrornes	419
Teig mürber mit Hefen	338	Weichselkoch	420
Teig mürber ordinärer	335	Weichselkuchen dreierlei	421
Teig mürber mit Zucker	334	Weichselpfanzel	422
Tirolerstrudel	331	Weichselsaft	423
Torteletten	403	Weichselsalze	424
Torteletten Berliner	403	Weichselstrauben	425
Torteletten von Fingerteig	403	Weichselsulze	426
Torteletten von Zuckerteig	404	Weichselsulze anderer Art	427
Torte gemischte	381	Weichseltorte	428
Torte gewundene	374	Weichselwanneln	429
Torte grüne	372	Weichselwürsteln	430
Torte polnische	373	Weichseln einzusetzen	431
Trinkkrapfen in die Suppe	37	Weichseln in Essig	432
Trüffeln	90	Weichseln gebackene	433
Trüffelsauce	74	Weichseln in Honig einzulegen	434
Tuttifruttikoch	352	Weinkoch	435
		Weinkoch gestandenes	436
B.		Weinschnitten	437
Vanillebregeln	401	Weinsulze	438
Vanillebecherln als Sulze	448		

	Seite		Seite
Beintraubensuppe	439	Zimmetnudeln	277
Beintrauben zu erhalten	429	Zitronenreis	437
Bespenneſter mit Mandeln	283	Zuckerbäckerei aufgelegte	389
Bespenneſter anderer Art	283	Zuckergefrorenes	412
Wiener oder Colaschfleisch		Zuckerfranzeln	394
vom Lendenbraten	69	Zuckerstrauben	315
Wie man Wildpret zum		Zuckerstrauben anderer Art	316
Braten herrichtet	217	Zuckerwaffeln	316
Wildente gedünſtete	203	Zunge gebratene	58
Wildentenpaſtete	458	Zunge gefüllte	58
Wildgänſe gedünſtete	199	Zunge auf englische Art	60
Wildpretbrähe	218	Zunge auf polnische Art	59
Wildpretpaſtete	221	Zunge auf dem Roſt gebra-	
Wildpretpeffer	221	ten	59
Windtorte ſpaniſche	386	Zunge mit Sardellen	59
Würſte von Brüſeln u. Euter	106	Zuſpeiſe wäſche	89
Würſte Kälberne	104	Zweſchken gebäckene mit	
Wurzelsuppe durchgeſchlagene	30	Chokolade	319
Wurzelsuppe mit Reis	28	Zweſchken einzufieden	418
		Zweſchkenbovöſen	317
2.		Zweſchkenkoch	365
Opſtantknödel	469	Zweſchkenſalat	241
		Zwiebad Brünner	409
3.		Zwiebad franzöſiſcher	408
Ziegen- oder Lammſchlägerln		Zwiebad mit Mandeln	406
gebratene	154	Zwiebad anderer Art	407
		Zwiebelsauce	80

